



Regional - Natur - Erholung

Aperitif

Limoncello Spritz	0,2 l	8,40 Euro
Kir Royal	0,1 l	7,40 Euro
Hollersekt	0,1 l	7,40 Euro
Campari Orange ^{7,9}	0,2 l	8,40 Euro
Sherry (trocken/medium)	5 cl	5,90 Euro
Martini bianco	5 cl	5,90 Euro
Alkoholfrei		
Drivers delight	0,2 l	7,40 Euro
Maracuja, Bitter Lemon, Johannisbeere		

Suppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauch		5.90 Euro
Knoblauchcremesuppe mit Croutons		6.40 Euro

Vorspeise

"Burrata" Büffelmozzarella mit Basilikumpesto auf Tomatensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Grissini		12.80 Euro
Dreierlei Aufstrich von Frischkäse, Obazder und Zwiebschmalz mit Baguette		5.90 Euro
Kleiner gemischter Salatteller der Saison		5.90 Euro

Salate & Vegetarische Gerichte

Gegrillte Riesengarnelen mit Kräuterbutter an Blattsalaten der Saison und Kokos- Chillidressing		24.90 Euro
Gegrillte Ochsenfetzen mit Kräuterbutter auf großem, gemischtem Salatteller mit Kräutersauerrahm und Kürbiskern dressing		19.80 Euro
Backhendlsalat von „Hubers“ Landhähnchen auf buntem Salatteller mit Kokos- Chillidressing		18.80 Euro
Falafel aus Kichererbsen mit gebratenen Zucchini, Auberginen Paprikagemüse, an Peperoni, Oliven und Joghurtdip		17.80 Euro
Gebackener Schafskäse mit gebratenem Gemüse und Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm		16.80 Euro
Käsespätzle vom Tegernseer-Land-Bergkäse mit Röstzwiebeln		10.80 Euro

Fischgerichte

Saiblingsfilet "Müllerin Art" mit zerlassener Butter, gerösteten Mandeln und Petersilienkartoffeln		23.80 Euro
Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfelspalten, Zwiebelringe, Essiggurken und Bratkartoffeln		17.80 Euro
Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter, gebratenem Gemüse, Kartoffelwedges und Knoblauchdip		23.90 Euro

Frische Pfifferlinge

Putenmedaillons mit gebratenen Pfifferlingen, Speck, Zwiebelwürfel und Ofenkartoffel mit Sauerrahm		22.80 Euro
Kalbsrückensteak vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen Speck-, Zwiebelwürfel und Kartoffelrösti		26.80 Euro
Lachsforellenfilet vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen, gerösteten Pinienkernen und Kürbistortellini		27.90 Euro

Weinempfehlung

2020 Rosé de Château Léoube			
Aoc Côtes de Provence	0,2 l	8.90 Euro	
	0,75 l	31.00 Euro	
2019 "Bleu de Mer"			
Pays d`Oc IGT - Bernard Magrez	0,2 l	7,80 Euro	
	0,75 l	28.00 Euro	

Steaks vom Karlshof Ochsen

Ochsenlendensteak vom Grill mit Kräuterkruste überbacken, Speckbohnen und Bratkartoffeln		27.80 Euro
Ochsenlendensteak vom Grill mit Barbequesoße, knuspriger Speckscheibe, gebratenem Gemüse und Twisted Potatoes		27.80 Euro
Ochsenlendensteak "Strindberg" mit Zwiebel- Senfkruste, Marktgemüse und Kroketten		27.80 Euro
Pfeffersteak von der Ochsenlende mit Pfefferrahmssoße, Marktgemüse und Rösti		27.80 Euro
Gegrillter Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln		25.00 Euro

Hauptgerichte

Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel		14.80 Euro
Geschmortes Paprikagulasch vom Rind mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln		18.80 Euro
Gebackenes Cordon bleu vom Schwein mit Schinken- Käse gefüllt und Pommes frites		17.80 Euro
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		19.80 Euro
Geschnetzeltes von der Pute mit Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle		18.80 Euro

Nachspeisen

"Eis Heiss" Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne		8.90 Euro
marinierte Erdbeeren mit Mascarponeparfait, gerösteten Mandeln und Schokoladensoße		9.80 Euro
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne		7.90 Euro
Marillenknödel mit Zimt- Bröselbutter und gerösteten Mandeln		7.80 Euro
Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Schlagsahne		8.60 Euro
Sorbetvariation von Mango, Himbeere, und Zitrone mit Schlagsahne und Waffel		7.80 Euro
Gemischtes Eis von Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis mit Schlagsahne		7.70 Euro
Espresso & Eis		
Kräftiger Espresso mit einer Kugel Vanilleeis		4.90 Euro

Weißwein

2020 Grauburgunder OKTAV Qw trocken Weinhaus Heger – Baden	0,2 l 0,75 l	7,80 Euro 28,00 Euro
2020 Chenonceaux blanc, AOC Touraine Sauvignon blanc, Loire Frankreich	0,2 l 0,75 l	8,40 Euro 29,00 Euro
2020 Lugana DOC Famiglia Olivini – Lombardei	0,2 l 0,75 l	8,40 Euro 29,00 Euro
2021 Riesling Kabinett trocken Edition C Fellbacher Weingärtner - Württemberg	0,2 l 0,75 l	6,90 Euro 26,00 Euro
2018 Weißer Burgunder ZIEREISEN H.P. Ziereisen - Lügde Baden	0,75 l	32,00 Euro
2020 Weissburgunder Qw trocken Weingut Dönnhoff - Nahe	0,75 l	29,00 Euro
2019 Riesling "Alte Reben" Qw trocken Weingut VAN VOLXEM – Mosel Wiltingen	0,75 l	32,00 Euro
2019 Silvaner Erste Lage Escherndorfer Lump „S“ Qw trocken Horst Sauer - Franken	0,75 l	32,00 Euro
2021 Grüner Veltliner "Klassik" Weingut Leth - Wagram	0,75 l	27,00 Euro
2017 Chardonnay „Select“ – (Barrique) Weingut Wieninger – Wiener Wein	0,75 l	38,00 Euro
2019 Grüner Veltliner „Ried Renner“ 1 ÖWT Schloß Gobelsburg – Kamptal DAC	0,75 l	39,00 Euro
2019 Chablis Domaine Defaix - Burgund	0,75 l	32,00 Euro

Schaumwein

Prosecco Ca Salina Superiore DOCG Bortolin Gregorio	0,1 l 0,75 l	6,40 Euro 32,00 Euro
Crémant d'Alsace Blanc de Blancs Brut Méthode traditionnelle Domaine Henri Kieffer & fils	0,75 l	36,00 Euro

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4 l	3,80 Euro	Bitter Lemon ^{1,2,7,9}	0,2 l	4,90 Euro
Limonade ^{1,2,9}	0,4 l	4,40 Euro	Tonic Water ^{1,7}	0,2 l	4,90 Euro
Spezi ^{1,2,8,9} , Cola ^{8,9}	0,4 l	4,40 Euro	Saftschorle	0,4 l	4,40 Euro
Cola ZERO ^{8,9,10,11}	0,4 l	4,40 Euro	Apfel-, Rhabarber-, Trauben-, Maracuja-, Orangensaft,		
Adelholzener Alpenquellen			Johannisbeernektar,	0,3 l	4,00 Euro
Wasser still/laut	Fl. 0,25 l	3,90 Euro			
Wasser still	Fl. 0,5 l	4,80 Euro			
Wasser still/laut	Fl. 0,75 l	7,90 Euro			

1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoffe 7 chininhaltig 8 koffeinhaltig
9 Farbstoff 10 Süßungsmittel 11 Phenylalaninquelle

Rotwein

2019 Montepulciano d'Ábruzzo DOC Cantina Zaccagnini - Bolognano	0,2 l 0,75 l	7,80 Euro 28,00 Euro
2020 Primitivo „Orion“ Salento IGT Masseria Li Veli - Apulien	0,2 l 0,75 l	8,40 Euro 29,00 Euro
2017 Rioja DOC Crianza Solabal Bodegas y Vinedos Solabal	0,2 l 0,75 l	9,40 Euro 33,00 Euro
2018 Trollinger mit Lemberger Kabinett Weingut Amalienhof – Württemberg	0,75 l	27,00 Euro
2017 Blaufränkisch „Vom blauen Schiefer“ Weingut Uwe Schiefer Eisenberg DAC / Burgenland	0,75 l	36,00 Euro
2017 „Bleu de Mer“ (100% Merlot) Pays d'Oc IGT – Bernard Magrez	0,75 l	27,00 Euro
2018 Châteauneuf-du-Pape „Vieilles Vignes“ Domaine de la Maison Berthaud – Côtes du Rhône	0,75 l	42,00 Euro
2018 Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore S.Agricola Novaia – Venetien	0,75 l	34,00 Euro
2018 Rosso di Montalcino DOC Ciacci Piccolomini d'Aragona - Toskana	0,75 l	34,00 Euro
2014 Brunello di Montalcino DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona - Toskana	0,75 l	49,00 Euro
2018 Promis Toskana IGT Cà Marcanda – Angelo Gaja Maremma	0,75 l	44,00 Euro
2020 Nebbiolo di Langhe DOC Elio Altare - Piemont	0,75 l	38,00 Euro
Weinschorle weiß / rot	0,3 l	4,80 Euro

Bier

Grünbacher Weißbier			Hofbräu München		
Dunkles Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Hell	0,5 l	4,80 Euro
Leichtes Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Radler	0,5 l	4,80 Euro
Naturtrübes Weißbier „Benno Scharl“	0,5 l	4,90 Euro	Weißbier	0,5 l	4,90 Euro
			Hell alkoholfrei	0,5 l	4,80 Euro
			Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,90 Euro

Heiße Getränke

Dinzler Kaffeerösterei			Haferl Kaffee		4,80 Euro
Espresso	3,00 Euro		Heiße Schokolade		4,80 Euro
Espresso Macchiato	3,90 Euro		Haferl Tee		4,00 Euro
Cappuccino	4,80 Euro				