



Regional - Natur - Erholung

### Aperitif

Martini Spritz	0,2 l	8.80 Euro
Matrini Bianco, Prosecco, Soda, Zitrone		
Campari Orange	0,2 l	8,80 Euro
Sherry (trocken/medium)	5 cl	6.40 Euro
Alkoholfrei		
Orangenspritz		8,40 Euro
Bionade Orange naturtrüb, Ginger Beer, Rosmarin		
Drivers delight	0,2 l	7.60 Euro
Maracuja, Bitter Lemon, Johannisbeere		
GIN TONIC - 0% Vol.	0,2 l	7.80 Euro

### Suppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauch		6.80 Euro
Tomatencremesuppe mit Croutons		7.20 Euro
Kürbissuppe mit Kernöl und Croutons		7.20 Euro

### Vorspeise

Marinierter Rote Beetesalat mit gebratenem Ziegenkäse im Zucchini mantel und Nüssen		15.80 Euro
"Burrata" Büffelmozzarella mit Basilikumpesto auf Tomatensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Grissini		15.80 Euro
Dreierlei Aufstrich von Frischkäse, Obazder und Zwiebelschmalz mit Baguette		6.90 Euro
Kleiner gemischter Salatteller der Saison		5.90 Euro

### Salate

Gegrillte Riesengarnelen mit Kräuterbutter an Blattsalaten der Saison und Kokos- Chillidressing		27.90 Euro
Backhendlsalat von „Hubers“ Landhähnchen auf buntem Salatteller mit Kokos- Chillidressing		21.80 Euro
Gegrillte Ochsenfetzen mit Kräuterbutter auf großem, gemischtem Salatteller mit Kräutersauerrahm und Kürbiskerndressing		21.80 Euro

### Fisch & Vegetarische Gerichte

Gegrilltes Lachsfilet mit gebratenem Gemüse, Kartoffelwedges und Knoblauchdip		28.90 Euro
Falafel aus Kichererbsen mit gebratenen Zucchini, Auberginen Paprikagemüse, an Peperoni, Oliven und Joghurtdip		19.80 Euro
Gebackener Schafskäse mit gebratenem Gemüse und Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm		19.80 Euro
Käsespätzle vom Tegernseer-Land-Bergkäse mit Röstzwiebeln		13.80 Euro

### Grill Gerichte

Gegrillte Hähnchenbrust mit Currysoße, gebackener Ananas, Asiagemüse und Basmatireis		25.80 Euro
Ochsenlendensteak vom Grill mit BBQ Soße, knuspriger Speckscheibe, gebratenem Gemüse und Pommes frites		32.00 Euro
Medium gebratenes Rinderfiletsteak mit Speckscheibe, Kräuterbutter, Bohnengemüse und Pommes frites		36.00 Euro

### Bier vom Fass

Hofbräu München Oktoberfestbier	0,5 l	5,20 Euro
---------------------------------	-------	-----------

### Hauptgerichte

Bayerische Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	1/4 Portion	25.80 Euro
	1/2 Portion	32.00 Euro
Bratenteller von Ente, Haxn, Schweinebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel		24.80 Euro
1/2 knusprige Schweinshaxn mit Krautsalat und Kartoffelknödel		19.80 Euro
Geschmortes Lammhaxerl in Rotweinsauce mit Bohnengemüse und Bratkartoffeln		24.90 Euro
Geschmortes Wiener Saftgulasch vom Kalb mit Petersilienkartoffeln		23.80 Euro
Geschmorter Sauerbraten von der Ochsen Schulter mit hausgemachten Spätzle		19.80 Euro
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Krautsalat und Kartoffelknödel		17.90 Euro
Gegrillter Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln		27.00 Euro
Gebackenes Cordon bleu vom Schwein mit Schinken- Käse gefüllt und Pommes frites		19.80 Euro
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln		26.80 Euro

### Nachspeisen

Mascarponeparfait mit Schokoladensauce, marinierten Kirschen und Schlagsahne		11.80 Euro
warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und gerösteten Mandeln		9.90 Euro
"Eis Heiss" Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne		9.70 Euro
Marillenknödel mit Zimt-Bröselbutter und gerösteten Mandeln		8.90 Euro
Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Schlagsahne		9.60 Euro
Sorbetvariation von Mango, Himbeere, und Zitrone mit Schlagsahne und Waffel		8.90 Euro
Gemischtes Eis von Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis mit Schlagsahne		8.40 Euro
Espresso & Eis		
Kräftiger Espresso mit einer Kugel Vanilleeis		4.90 Euro

## Weißwein

2022 Lugana DOC Famiglia Olivini – Lombardei	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2023 Chardonnay Carnuntum Markowitsch Göttlesbrunn – Qualitätswein Österreich	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2021 Grauer Burgunder trocken H.P. Ziereisen – Dreiländereck - Deutschland	0,2 l 0,75 l	9,80 Euro 36,00 Euro
2022 Grüner Veltliner "Klassik" Weingut Leth - Wagram	0,75 l	29,00 Euro
2018 Weißer Burgunder Pinot Blanc H.P.Ziereisen – Baden	0,75 l	34,00 Euro
2020 Riesling "Alte Reben" Qw trocken Weingut VAN VOLXEM – Mosel Wiltingen	0,75 l	38,00 Euro
2021 Chenonceaux blanc, AOC Touraine Sauvignon blanc, Loire Frankreich	0,75 l	32,00 Euro
2019 Chablis Domaine Defaix - Burgund	0,75 l	39,00 Euro

## Rose

2022 Rosé de Château Léoube Aoc Côtes de Provence	0,2 l 0,75 l	9,80 Euro 36,00 Euro
--	-----------------	-------------------------

## Schaumwein

Champagner Premier Cru Brut Paul Louis Martin	0,75 l	69,00 Euro
Prosecco Soligo DOC Treviso - Spumanti - Brut Cantina Colli del Soligo	0,1 l 0,75 l	6,80 Euro 34,00 Euro

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4 l	3,80 Euro	Bitter Lemon <sup>1,2,7,9</sup>	0,2 l	4,90 Euro
Ismaninger Quellwasser	0,4 l	1,50 Euro	Tonic Water <sup>1,7</sup>	0,2 l	4,90 Euro
Limonade <sup>1,2,9,</sup>	0,4 l	4,40 Euro	Saftschorle	0,4 l	4,40 Euro
Spezi <sup>1,2,8,9,</sup> Cola <sup>8,9,</sup>	0,4 l	4,40 Euro	Apfel-, Rhabarber-, Trauben-, Maracuja-, Orangensaft,		
Cola ZERO <sup>8,9,10,11,</sup>	0,4 l	4,40 Euro	Johannisbeernektar	0,3 l	4,00 Euro
Adelholzener Alpenquellen			Bionade		
Wasser still/laut	Fl. 0,25 l	3,90 Euro	Holunder	0,3 l	4,20 Euro
Wasser still/laut	Fl. 0,75 l	7,90 Euro	Holunderschorle	0,4 l	4,90 Euro
Wasser still	Fl. 0,5 l	4,80 Euro			

## Rotwein

2020 Rioja DOC FINCA LA MONTESA Monte Yerga Alfaro	0,2 l 0,75 l	9,40 Euro 34,00 Euro
2023 Primitivo „Orion“ Salento IGT Masseria Li Veli - Apulien	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2021 Châteauneuf-du-Pape „Vieilles Vignes“ Domaine de la Maison Berthaud – Côtes du Rhône	0,75 l	44,00 Euro
2021 Rosso di Montalcino DOC Ciacci Piccolomini d'Aragona - Toskana	0,75 l	34,00 Euro
2018 Brunello di Montalcino DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona - Toskana	0,75 l	49,00 Euro
2021 Valpolicella Ripasso Classico Superiore Novaia BIO IT	0,75 l	36,00 Euro
2021 Nebbiolo di Langhe DOC Elio Altare - Piemont	0,75 l	38,00 Euro
2020 Promis Toskana IGT Cà Marcanda – Angelo Gaja Maremma	0,75 l	44,00 Euro
Weinschorle weiß / rot	0,3 l	4,80 Euro
Weinjahrgänge unter Vorbehalt		

## Bier

Grünbacher Weißbier			Hofbräu München		
Dunkles Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Oktoberfestbier	0,5 l	5,20 Euro
Leichtes Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Hell	0,5 l	4,80 Euro
Naturtrübes Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Radler	0,5 l	4,80 Euro
„Benno Scharl“			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			

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