



Regional - Natur - Erholung

Aperitif

Martini Spritz	0,2 l	8.80 Euro
Martini, Prosecco, Soda, Zitrone		
Campari Orange	0,2 l	8,80 Euro
Martini bianco	4 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

Knoblauchcremesuppe mit Croutons		7.20 Euro
Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauch		6.80 Euro

Vorspeise

"Burrata" Büffelmozzarella mit Basilikumpesto auf Tomatensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Grissini		15.80 Euro
Ziegenkäse im Zucchini mantel gebraten mit marinierten Rote Beete und karamellisierten Walnüssen		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
Gegrillte Ochsenfetzen mit Kräuterbutter auf großem, gemischtem Salatteller mit Kräutersauerrahm und Kürbiskern dressing		21.80 Euro
Backhendlsalat von „Hubers“ Landhähnchen auf buntem Salatteller mit Kokos- Chillidressing		21.80 Euro

Fisch & vegetarische Gerichte

Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfelspalten, Zwiebelringe, Essiggurken und Bratkartoffeln		19.80 Euro
Kartoffelrösti mit Räucherlachs belegt mit Senf- Dilldip und bunten Blattsalaten		20.80 Euro
Gegrilltes Lachsfilet mit gebratenem Gemüse, Kartoffelwedges und Knoblauchdip		28.90 Euro
Falafel aus Kichererbsen mit gebratenen Zucchini, Auberginen Paprikagemüse, an Peperoni, Oliven und Joghurdip		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

Mixed Grill vom Schweinehals, Rinderlende, Putenbrust, Käsegriller mit Maiskolben, Kräuterbutter, Knoblauch Soße & BBQ Soße und Twisted Potatoes		29.90 Euro
Gegrillter Putenbrustspieß mit Paprika, Champignons und Speck an Schaschlik Soße und Twisted Potatoes		26.80 Euro
Gegrillte Hähnchenbrust mit Currysoße, gebackener Ananas, Asiagemüse und Basmatireis		25.80 Euro
Rinderlendensteak vom Grill mit BBQ Soße, knuspriger Speckscheibe, gebratenem Gemüse und Pommes frites		32.00 Euro
Holzfallersteak vom Schweinehals mit Speckscheibe, Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln		25.80 Euro

Bier Empfehlung

Hofbräu München Sommerwickl „naturtrübes Helles“ 0,5 l		5.40 Euro
--	--	-----------

Hauptgerichte

1/2 knusprige Schweinshaxn mit Krautsalat und Kartoffelknödel ¹		19.80 Euro
Geschmortes Kalbsgulasch mit Pfefferrahmsoße und Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln		23.80 Euro
Gegrillter Zwiebelrostbraten von der Rinderlende 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
Geschmorter Sauerbraten von der Ochsenschulter mit hausgemachten Spätzle		19.80 Euro
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel ¹		17.90 Euro
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurken, Tomaten und Zwiebelringe		15.80 Euro

Nachspeisen

Mascarponeparfait mit Schokoladensoße, marinierten Kirschen und Schlagsahne		10.80 Euro
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße 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

2023 Riesling "Alte Reben" Qw trocken Weingut VAN VOLXEM – Mosel Wiltingen	0,2 l 0,75 l	9,80 Euro 36,00 Euro
2023 Chardonnay Spiegel Weingut Polz - Südsteiermark- Qualitätswein	0,2 l 0,75 l	9,40 Euro 34,00 Euro
2023 Grüner Veltliner PIEWALD Federspiel Wachau - Qualitätswein Österreich	0,2 l 0,75 l	9,40 Euro 34,00 Euro
2023 Pinot Grigio DOC Davino Meroi – Friaul Italien	0,75 l	39,00 Euro
2019 Chablis Domaine Defaix - Burgund	0,75 l	39,00 Euro

Rose

2023 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 ^{1,2,7,9}	0,2 l	4,90 Euro
Ismaninger Quellwasser	0,4 l	1,50 Euro	Tonic Water ^{1,7}	0,2 l	4,90 Euro
Limonade ^{1,2,9}	0,4 l	4,40 Euro	Saftschorle	0,4 l	4,40 Euro
Spezi ^{1,2,8,9} , Cola ^{8,9}	0,4 l	4,40 Euro	Apfel-, Rhabarber-, Trauben-, Maracuja-, Orangensaft,		
Cola ZERO ^{8,9,10,11}	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

2021 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	48,00 Euro
2023 Rosso di Montalcino DOC Ciacci Piccolomini d'Aragona - Toskana	0,75 l	34,00 Euro
2021 Nebbiolo di Langhe DOC Elio Altare - Piemont	0,75 l	38,00 Euro
2021 Promis Toskana IGT Cà Marcanda – Angelo Gaja Maremma	0,75 l	74,00 Euro
2021 Pétales del Bierzo Descendientes de J. Palacios – Bierzo DO – Spanien	0,75 l	34,00 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	Hell	0,5 l	4,80 Euro
Leichtes Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Radler	0,5 l	4,80 Euro
Naturtrübes Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Weißbier	0,5 l	4,90 Euro
„Benno Scharl“			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