



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

Kokos- Fischsuppe mit Curry, Gemüse und Krabben	7.20 Euro
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
Marinierter Rote Beetesalat mit gebratenem Ziegenkäse im Zucchini mantel und Nüssen	15.80 Euro
Dreierlei Aufstrich von Frischkäse, Obazder und Zwiebschmalz mit Baguette	6.90 Euro
Kleiner gemischter Salatteller der Saison	5.90 Euro

Salate

Putenbruststreifen vom Grill mit Speck, Ananas, Croutons an Blattsalaten der Saison und Honig- Senfdressing	21.80 Euro
Gegrillte Ochsenfetzen mit Kräuterbutter auf großem, gemischtem Salatteller mit Kräutersauerrahm und Kürbiskerndressing	21.80 Euro
Backhendlsalat von „Hubers“ Landhähnchen auf buntem Salatteller mit Kokos- Chillidressing	21.80 Euro

Fischgerichte

Zanderfilet vom Grill mit Gemüserisotto Parmesan und Ruccola	27.90 Euro
Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensoße und hausgemachten Kartoffelsalat	23.80 Euro
Gegrilltes Lachsfilet mit gebratenem Gemüse, Kartoffelwedges und Knoblauchdip	28.90 Euro
Doradenfilet vom Grill mit gebrannten Pinienkernen, Steinpilztortellini und brauner Butter	25.90 Euro

Vegetarische Gerichte

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

Wild Gerichte

Geschmortes Hirschrahmgulasch mit Preiselbeeren, Speckrosenkohl und Schupfnudeln	28.80 Euro
Wildschweinrückenmedaillons vom Grill mit Pfifferlingssoße, Blaukraut und Kroketten	29.80 Euro
Geschmortes Wildschweingulasch mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachten Spätzle	27.80 Euro
Rosa gebratene Entenbrust mit Blaukraut und Kartoffelknödel	28.00 Euro

Bier Empfehlung

Hofbräu München Dunkles Bier	0,5 l	4.90 Euro
------------------------------	-------	-----------

Hauptgerichte

Gebackenes Puten Cordon bleu mit Tomaten- Mozzarella gefüllt und Pommes frites	20.80 Euro
1/2 knusprige Schweinshaxn mit Krautsalat und Kartoffelknödel	19.80 Euro
Schwabenteller vom Schweinefilet mit Champignonsoße, Marktgemüse, Speckbohne und Käsespätzle	26.80 Euro
Geschmorter Sauerbraten von der Ochsen Schulter mit hausgemachten Spätzle	19.80 Euro
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersoße 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

Pfannenkuchen mit Vanilleeis gefüllt an Schokoladensoße, Früchte und gerösteten Mandeln	11.90 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

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
2023 Grüner Veltliner PIEWALD Federspiel Wachau - Qualitätswein Österreich	0,75 l	32,00 Euro
2023 Pinot Grigio DOC Davino Meroi – Friaul Italien	0,75 l	39,00 Euro
2022 Riesling "Alte Reben" Qw trocken Weingut VAN VOLXEM – Mosel Wiltingen	0,75 l	38,00 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

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 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
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