



Regional - Natur - Erholung

### Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	8.80 Euro
Kir Royal	0,1 l	7.40 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		
GIN TONIC - 0% Vol.	0,2 l	7.80 Euro

### Suppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauch	5.90 Euro
Aufgeschäumte Maronsuppe mit Croutons	6.40 Euro
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons	6.40 Euro
Steinpilzcremesuppe mit Croutons	6.40 Euro

### Vorspeise

Marinierter Rote Beetesalat mit gebratenem Ziegenkäse im Zucchini mantel und Nüssen	13.80 Euro
"Burrata" Büffelmozzarella mit Basilikumpesto auf Tomatensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Grissini	13.80 Euro
Dreierlei Aufstrich von Frischkäse, Obazder und Zwiebelschmalz mit Baguette	6.40 Euro
Kleiner gemischter Salatteller der Saison	5.90 Euro

### Salate

Backendlsalat von „Hubers“ Landhähnchen auf buntem Salatteller mit Kokos- Chillidressing	18.90 Euro
Gegrillte Ochsenfetzen mit Kräuterbutter auf großem, gemischtem Salatteller mit Kräutersauerrahm und Kürbiskerndressing	19.80 Euro
Gegrillte Riesengarnelen mit Kräuterbutter an Blattsalaten der Saison und Kokos- Chillidressing	24.90 Euro

### Vegetarische Gerichte

Falafel aus Kichererbsen mit gebratenen Zucchini, Auberginen Paprikagemüse, an Peperoni, Oliven und Joghurdip	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

### Geflügel & Wildgerichte

Bayerische Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	1/4 Portion 20.80 Euro 1/2 Portion 26.90 Euro
Bratenteller von Ente, Haxn, Schweinebraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel	19.80 Euro
Geschmortes Wildschweingulasch mit Preiselbeer Birne, Blaukraut und hausgemachten Spätzle	24.80 Euro
Hirschrückenmedaillons vom Grill mit Steinpilzsoße, Speckrosenkohl und Schupfnudeln	27.80 Euro
Geschmortes Rehragout mit Preiselbeeren, Schwarzwurzelgemüse und Semmelknödel	25.80 Euro
Wildschweinrückenmedaillons vom Grill mit Pfifferlingssoße, Blaukraut und Kroketten	26.80 Euro

### Fischgerichte

Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterbutter gebratenem Gemüse, Kartoffelwedges und Knoblauchdip	25.90 Euro
Kartoffelrösti mit Räucherlachs belegt mit Senf- Dilldip und bunten Blattsalaten	17.80 Euro

### Unsere Empfehlung zum Wild

2018 Valpolicella Ripasso DOC	0,2 l	9.80 Euro
Novaia Classico Superiore - Venetien	0,75 l	34.00 Euro

### Hauptgerichte

1/2 knusprige Schweinshaxn mit Krautsalat und Kartoffelknödel	16.80 Euro
Geschmorter Sauerbraten von der Ochsenschulter mit hausgemachten Spätzle	17.80 Euro
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel	15.80 Euro
Schwabenteller vom Schweinefilet mit Champignonsoße, Marktgemüse, Speckbohne und Käsespätzle	23.80 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	23.80 Euro
Gegrillter Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	25.00 Euro

### Nachspeisen

Schokoladenmousse mit Birnenkompott, gerösteten Mandeln und geschlagener Sahne	11.80 Euro
Hausgemachte Zimtwaffel mit gebrannten Mandeln, Cashew Eis und Caramel Schlagsahne	11.80 Euro
"Eis Heiss" Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	8.90 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

2022 Lugana DOC Famiglia Olivini – Lombardei	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2021 Grauburgunder OKTAV Qw trocken Weinhaus Heger – Baden	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2021 Riesling Kabinett trocken Edition C Fellbacher Weingärtner - Württemberg	0,2 l 0,75 l	6,90 Euro 26,00 Euro
2021 Grüner Veltliner "Klassik" Weingut Leth - Wagram	0,2 l 0,75 l	8,40 Euro 29,00 Euro
2020 Riesling "Alte Reben" Qw trocken Weingut VAN VOLXEM – Mosel Wiltingen	0,75 l	32,00 Euro
2018 Weißer Burgunder ZIEREISEN H.P. Ziereisen - Lügde Baden	0,75 l	32,00 Euro
2019 Grüner Veltliner „Ried Renner“ 1 ÖWT Schloß Gobelsburg – Kamptal DAC	0,75 l	39,00 Euro
2020 Chenonceaux blanc, AOC Touraine Sauvignon blanc, Loire Frankreich	0,75 l	32,00 Euro
2019 Chablis Domaine Defaix - Burgund	0,75 l	34,00 Euro

## Rose

2021 Rosé de Château Léoube Aoc Côtes de Provence	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
--	-----------------	-------------------------

## Schaumwein

Prosecco Soligo DOC Treviso - Spumanti - Brut Cantina Colli del Soligo	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 <sup>1,2,7,9</sup>	0,2 l	4,90 Euro
Limonade <sup>1,2,9</sup>	0,4 l	4,40 Euro	Tonic Water <sup>1,7</sup>	0,2 l	4,90 Euro
Spezi <sup>1,2,8,9</sup> , Cola <sup>8,9</sup>	0,4 l	4,40 Euro	Saftschorle	0,4 l	4,40 Euro
Cola ZERO <sup>8,9,10,11</sup>	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			

## Rotwein

2020 „Bleu de Mer“ (100% Merlot) Pays d'Oc IGT – Bernard Magrez	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2019 Rioja DOC FINCA LA MONTESA Monte Yerga Alfaro	0,2 l 0,75 l	9,40 Euro 33,00 Euro
2020 Primitivo „Orion“ Salento IGT Masseria Li Veli - Apulien	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2018 Trollinger mit Lemberger Kabinett Weingut Amalienhof – Württemberg	0,75 l	27,00 Euro
2019 Châteauneuf-du-Pape „Vieilles Vignes“ Domaine de la Maison Berthaud – Côtes du Rhône	0,75 l	42,00 Euro
2021 Rosso di Montalcino DOC Ciacci Piccolomini d'Aragona - Toskana	0,75 l	34,00 Euro
2017 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
2021 Nebbiolo di Langhe DOC Elio Altare - Piemont	0,75 l	38,00 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“			Dunkel	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