

SPEISEN IM KAISERGARTEN

Ab 4 Personen

Brotzeitbrettl (Auswahl aus unseren Vorspeisen), frisches Brot 12,50/p.P.

Ab 6 Personen und nur auf Vorbestellung

Ofenfrische Gans (Geflügelhof Lugeder), Kartoffelknödel, Blaukraut, Apfelchutney 160,00

VORSPEISEN / BROTZEITEN

Tafelspitzsupperl, Brätstrudel, Schnittlauch 8,50

Rahmsuppe von der bayerischen Garnele (Crusta-Nova), Röstbrot, Aioli 9,50

Lauwarmer Wildlachs, Rote Bete, Meerrettich, Nussbutterbrösel, Radieserl 14,50

Tatar vom Almochsen, schwarzer Rettich, Röstzwiebel, Schnittlauchmajo 15,00

HAUPTGERICHTE

<i>Kürbis-Ziegenkäseravioli, Rote Bete, Kren, Kürbiskerne</i>	<i>15,50</i>
<i>Unsere ½ Bauernente, Kartoffelknödel, Blaukraut, Quittenragout</i>	<i>27,50</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Apfelkren ¹, Salat</i>	<i>22,50</i>
<i>Im Kohleteig gebackener Skrei (Winterkabeljau), Schmorgurke, Dill, Kartoffeln</i>	<i>25,00</i>
<i>„Böfflamot“ von der bayerischen Färse, Wirsing, Blutwurstsoufflé, Pinienkerne</i>	<i>26,00</i>

NACHSPEISEN

<i>Kaiserschmarrn, Apfelmus ¹, Rosinen, Mandeln, Rum (ca. 45 min., auch für 2 oder 3 Personen möglich)</i>	<i>7,50 / 12,00 / 16,50</i>
<i>Creme Brulée, Tonkabohne, Eis von fermentierten Haselnüssen</i>	<i>8,50</i>
<i>Hausgemachtes Eis</i>	<i>2,50</i>
<i>Tegernseer Heumilchkäse, Feigensenf, Nüsse</i>	<i>10,00</i>

¹ Preiselbeeren, Apfelkren, Apfelmus enthalten Konservierungsstoffe

FRÜHSTÜCK

Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 10.00 – 16.00 Uhr

Kleines Frühstück:

*Brotkorb, Butterkipferl, hausgemachte Marmelade,
Nutella, Nusshonig und Butter* 6,00

*„Grüner Ritter“- in Ei ausgebackenes Sandwich vom Weißbrot,
mit Kräutern und Frischkäse gefüllt, Tomatenmarmelade* 9,50

*Handgeschabte Kartoffel-Reiberdatschi,
geräucherter Lachs, Avokadocreme ¹* 11,50

*Dinkelbrot (Weißmehl-frei), Avokadocreme
Zitrone, Champignons, Schwarzer Sesam* 9,50

*Überbackenes Butterkipferl, mit Farmerschinken und Bergkäse gefüllt,
Kräuterbutter, Heinz Ketchup* 8,50

Frühstück für 2:

*Butterkipferl, Brotkorb, Butter, hausgemachte Marmelade,
Nutella, Nusshonig, zwei weiche Eier, handgeschabte Reiberdatschi,
geräucherter Lachs, Avokadocreme, rosa Roastbeef, Remouladensoße,
gebackener Camembert, Preiselbeeren, zwei Gläser Prosecco* 34,00

*Benedikt: Getoastetes Weißbrot, gekochter Schinken,
Spinat, 2 Spiegeleier, Sauce Hollandaise* 10,50

*Gegrillter Fetakäse, Oliven, Rosmarin,
Oregano, Tomaten-Oliven-Salat* 10,50

*Kleines Hüftsteak vom Grill, Kräuterbutter, 2 Spiegeleier,
gebratener Speck, Kartoffeln in der Schale* 16,50

¹ enthält Konservierungsstoffe

Unsere hausgemachte Marmelade ist ohne Konservierungsstoffe eingemacht

EIER (GIBT ES NUR WÄHREND DER FRÜHSTÜCKSZEITEN)

<i>Rührei / Spiegeleier mit / ohne Kräuter</i>	<i>5,50</i>
<i>Rührei mit Zwiebeln, Bergkäse, Tomaten, gekochtem Schinken</i>	<i>8,50</i>
<i>Rührei mit Mozzarella, Spinat, Pilze</i>	<i>8,50</i>
<i>Frittata, Ziegenkäse, Bohnen, Kirschtomaten</i>	<i>9,50</i>

FRÜHSTÜCK 'A LA CARTE

<i>Joghurt, frische Früchte, hausgemachtes Müsli, Honig</i>	<i>7,50</i>
<i>Drei Weißwürste vom Metzgerei Franz Kaupp, Händlmaier´s süßer Senf, frische Breze</i>	<i>8,50</i>
<i>Portion Kern- oder Farmerschinken, Portion Südtiroler Speck ¹</i>	<i>je 4,50</i>
<i>Kleine Käseauswahl, Feigensenf, Weintrauben</i>	<i>10,50</i>
<i>Hausgemachte Marmelade, Nutella, Nusshonig, Butter</i>	<i>je 1,00</i>
<i>Frische Brezn, Butterkipferl</i>	<i>1,50</i>
<i>Brotkorb</i>	<i>2,50</i>

¹ Farmer- und Kernschinken, Bacon enthalten Konservierungsstoffe

GETRÄNKE

BIER

<i>Ayinger Fassbier, hell (Lager), 0,50 l</i>	4,10
<i>Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass, 0,50 l</i>	4,30
<i>Ayinger „Altbayerisches Dunkelbier“, 0,50 l</i>	4,10
<i>Ayinger Bräu-Weiße vom Fass</i>	4,30
<i>Ayinger Ur-Weiße, dunkel, 0,50 l</i>	4,30
<i>Ayinger Weißbier, leicht, 0,50 l</i>	4,30
<i>Radler, 0,50 l</i>	4,10
<i>Russ'n, 0,50 l</i>	4,30
<i>Ayinger Pils, 0,30 l</i>	3,30
<i>Hopfenthaler, alkoholfreies Bier, 0,50 l</i>	4,10
<i>Schneider Weisse, Weißbier, alkoholfrei, 0,50 l</i>	4,30

WASSER & LIMONADE

<i>Adelholzener Gastro Classic, 0,25 l</i>	2,80
<i>Adelholzener Gastro Classic, 0,75 l</i>	6,50
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell – ohne Kohlensäure, 0,25 l</i>	2,80
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell – ohne Kohlensäure, 0,75 l</i>	6,50
<i>Hausgemachte Limonade, 0,5 l</i>	4,50

SAFT & SCHORLE

<i>Frisch gepresster Orangensaft (nur zu Frühstückszeiten)</i>	4,50
<i>Naturtrüber Apfelsaft, Wolfra</i>	3,00
<i>Orangensaft, Maracujasaft, Wolfra</i>	3,00
<i>Apfelschorle, trüb</i>	4,00
<i>Saftschorlen (Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere und Apfel-Mango)</i>	4,00

SOFTDRINKS

<i>Afri Cola</i> ³ / <i>Afri Cola ohne Zucker</i> ³ , 0,20 l	3,50
<i>Spezi</i> , 0,50 l	4,00
<i>Thomas Henry Bitter Lemon</i> ⁴ , 0,20 l	3,50
<i>Thomas Henry Tonic Water</i> ⁴ , 0,20 l	3,50
<i>Thomas Henry Ginger Ale</i> , 0,20 l	3,50
<i>Thomas Henry Ginger Beer</i> , 0,20 l	3,50

KAFFEE, SCHOKOLADE,

<i>Espresso / Espresso macchiato</i> ³	2,00
<i>Tasse Kaffee</i> ³	3,00
<i>Cappuccino</i> ³	3,00
<i>Latte macchiato</i> ³	3,50
<i>Heiße Schokolade, Sahne</i>	3,50

BIO-TEE, CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

<i>Schwarzer Seppi (BIO-Schwarztee/Darjeeling)</i>	
<i>Schwarzer Beni (BIO-Schwarztee/Earl Grey)</i>	
<i>Chai Charly (BIO-Schwarztee/Chai-Latte-Basis)</i>	
<i>Frische Resi (BIO-Grüntee/Limone-Ingwer)</i>	
<i>Freche Vroni (BIO-Kräutertee/Brennessel-Mango)</i>	
<i>Nette Hanni (BIO-Gewürztee/süße Orange)</i>	
<i>G´schwammige Camilla (BIO-Kamillenblütentee)</i>	
<i>Stolze Babsi (BIO-Alpenkräuter/Melisse-Zitrone)</i>	
<i>Frostiga Fritzi (BIO-Früchteteetee/Karamell Geschmack)</i>	
<i>Nette Nani (BIO-Kräutertee/Pfefferminze)</i>	
<i>Reiner Rudi (BIO-Rooibostee)</i>	

alle 4,00

³ enthält Koffein, ⁴ enthält Taurin

SCHAUM- UND PERLWEIN IN DER FLASCHE, 0,75 LITER

<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Spumante Brut "San Boldo"</i>	35,00
<i>Crémant brut rosé, Weingut Jülg, Pfalz</i>	36,00
<i>A.R. Lenoble Champagne Cuvée brut „Intense“, Champagne AOC, Damery</i>	75,00
<i>A.R. Lenoble Champagne Rosé, „Terroirs“ Chouilly-Bisseuil, Champagne AOC</i>	91,00

SCHAUM- UND PERLWEIN IM GLAS 0,1 LITER

<i>Crémant brut rosé, Weingut Jülg, Pfalz</i>	5,50
<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Spumante Brut "San Boldo"</i>	5,00

WEISSWEIN IN DER FLASCHE 0,75 LITER

<i>2015 Riesling „Morstein“, Florian Fauth/ Seehof, Rheinhessen</i>	42,00
<i>2015 Riesling „Goldberg“ Große Lage, Van Volxem, Mosel/Saar</i>	65,00
<i>2016 Gemischter Satz „Muschelkalk“, Rinke, Mosel</i>	35,00
<i>2017 Weissburgunder „Kalkmergel“, Jülg, Pfalz</i>	30,00
<i>2017 Grauburgunder „S“, Schäfer-Fröhlich, Nahe</i>	45,00
<i>2016 Stoff 3.1, Seehof/Florian Fauth, Rheinhessen</i>	49,00
<i>2017 Silvaner „Muschelkalk“, Rainer Sauer, Franken</i>	35,00
<i>2016 Roter Veltliner „Ried Steinberg“, Ecker-Eckhof, Wagram</i>	42,00
<i>2017 Grüner Veltliner Federspiel "Superin“, Tegernseerhof, Wachau</i>	32,00
<i>2017 Grüner Veltliner Smaragd "Loibenberg“, Alzinger, Wachau</i>	65,00
<i>2014 „Pannobile“ Weißburgunder, Andreas Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee</i>	44,00
<i>2014 Chardonnay "Sophie", Manincor, Südtirol</i>	50,00
<i>2017 Sauvignon Blanc "Fossilni Breg", Domaine Ciringa, Südsteiermark</i>	38,00
<i>2017 Lugana DOC „Tre Campane“, Marangona, Lombardei</i>	35,00
<i>2017 Greco di Tufo "Terra d'Uva", Benito Ferrara, Kampanien</i>	42,00
<i>2017 Pouilly Fumé „Mademoiselle de T“, Château de Tracy, Loire</i>	42,00

WEISSWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

<i>2017 "Occam Deli" weiss, Philipp Kuhn, Pfalz</i>	7,00
<i>2016 Grüner Veltliner, „Löss“ Wolfgang Seher, Weinviertel DAC, Niederösterreich</i>	7,00
<i>2017 Riesling trocken, Weinwerk Reinhardt, Pfalz</i>	7,00
<i>2017 Weissburgunder & Chardonnay, Marc Weinreich, Rheinhessen</i>	7,50
<i>2017 Soave DOC, Tenuta Corte Giacobbe, Veneto</i>	7,50

ROTWEIN IN DER FLASCHE, 0,75 LITER

2015 Spätburgunder „Kalkmergel“, Jülg, Pfalz	32,00
2015 Pinot Noir Rheingau, Chat Sauvage, Rheingau	48,00
2012 Blaufränkisch Leithaberg DAC, Wagentristl, Burgenland	44,00
2013 „Rubin Carnuntum“ Zweigelt, Philipp Grassl, Carnuntum	34,00
2015 Merlot – Cabernet Sauvignon, Weninger, Pincészet, Balf/Ungarn	32,00
2015 „Réserve del Conte“, Tenuta Manincor, Südtirol (Cabernet, Merlot, Lagrein)	39,00
2015 "Réserve del Conte" Magnum	82,00
2015 St. Magdalener Classico, Glögglhof/Franz Gojer, Südtirol	30,00
2014 Barolo DOCG Serralunga, Rivetto, Piemont	85,00
2015 Chianti Classico, Fattoria di Rignana, Toskana	35,00
2015 Syrah Cortona, Stefano Amerighi, Toskana	58,00
2015 Montepulciano d'Abruzzo Old Vines "I Vasari", Fratelli Barba, Abruzzen	28,00
2016 "Au Dolmen" Côtes Catalanes rouge, Mas Llossanes, Roussillon	35,00
2014 Tinto Crianza, Elias Mora, Toro D.O./Spanien	40,00
2015 "Galena", Clos Galena l Domini de Cartoixa, Priorat, Spanien	55,00

ROTWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

2015 Cuvée „Occam Deli“, Philipp Kuhn, Pfalz	8,00
2016 Zweigelt, Wagentristl, Burgenland	8,00
2015 Spätburgunder, Jülg, Pfalz	8,00
2016 Côtes du Rhône rouge "Les Quatre Terres", Domaine Santa Duc, Rhône	8,50
2015 Cabernet Breganze, Vigneto Due Santi, Veneto	8,50

ROSÉWEIN IN DER FLASCHE

2017 Rosado "Los Aguilares", Cortijo Los Aguilares, Sierras de Málaga/Andalusien	34,00
2017 "Première de Figuière" Provence Rosé, Figuières, Côtes de Provence	40,00

ROSÉWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

2017 "Le Saint André" Provence Rosé, Figuières, Provence	7,00
--	------

DESSERTWEIN IM GLAS 0,1 LITER

2016 Riesling Auslese Walsheimer Silberberg", Karl Pfaffmann, Pfalz	7,00
---	------

DIGESTIF, 2 cl

Weingut am Stein – Ludwig Knoll, Franken

Verschiedene Fruchtbrände

5,50

Schladerer Brände aus dem Schwarzwald

*Obstwasser, Williamsbirne,
Himbeergeist, Mirabelle,
Zwetschgenwasser, Kirschwasser*

4,00

Hubertus Vallander, Mosel

Verschiedene Fruchtbrände

5,50

BrennEselHof (K & K Hofbrennerei), Wachau

Wachauer Marillen Edelbrand

5,50

Grappe, Pilzer, Trentin

*Grappa di Moscato Giallo
Grappa di Chardonnay
Grappa delmè
Grappa invecchiata delmè d'or (Barrique)*

5,50

DIGESTIF, 4 cl

Whisk(e)y

<i>Jack Daniels</i>	6,00
<i>Jim Beam</i>	6,00
<i>Ballentines Scotch Whisky</i>	6,00
<i>Monkey Shoulder Blended Malt</i>	6,50
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	6,50
<i>Wild Turkey 101 Proof. Bourbon Whiskey</i>	7,00
<i>WildTurkey 81, Bourbon Whiskey</i>	7,00
<i>Slyrs Bavarian Single Molt</i>	8,50
<i>Bunnahabhain 12 Jahre</i>	9,50

Vermouth & Bitters

<i>Campari</i>	5,00
<i>Montenegro</i>	5,00
<i>Antica Formula</i>	6,00

Kräuter

<i>Jägermeister</i>	5,00
<i>Averna</i>	5,00
<i>Ramazotti</i>	5,00
<i>Fernet Menta</i>	5,00
<i>Branca Menta</i>	5,00

Vodka

<i>Partisan</i>	6,00
-----------------	------

Gin

<i>Bombay Sapphire</i>	6,00
<i>Hendrick´s Gin</i>	7,00
<i>Granit</i>	7,00
<i>The Duke</i>	7,00
<i>Ferdinand´s</i>	8,00
<i>Gin Sul</i>	8,00
<i>Adler Gin</i>	8,00
<i>Monkey 47</i>	9,00
<i>G=in³</i>	10,50

LIEBE GÄSTE

Wir verstehen uns als bayerisches Slow-Food-Unternehmen. Wir pflegen demnach die regionale Alpenküche und beziehen unsere Waren und Produkte möglichst aus dem Münchener Umland sowie aus Österreich und Südtirol. Hierbei sind uns kleine, familiär geführte, landwirtschaftliche Betriebe (Gutshöfe) lieber als große Konzerne. Unser Motto lautet also „vom Erzeuger direkt auf den Tisch“.

Wir beziehen unser Fleisch größtenteils (unseren Schweinebraten immer) von der Öko-Metzgerei Landfrau, Untere Au 2, 82275 Emmering (ein Tochterunternehmen der Hofpfisterei). Das Unternehmen ist mit der Nummer D-BY-EV-128-EG im Kontrollverfahren gelistet.

Unsere Salate und Kräuter sowie das heimische Gemüse, liefert uns die Gärtnerei Franz Xaver Kreuzinger, Dachauer Straße 527, in München.

Unsere heimischen Fische (z.B. Saibling und Forelle) erhalten wir von der Fischerei Tegernsee. Der Tegernsee ist einer der saubersten Seen in Bayern. Die Fischerei Tegernsee genießt dort das einzige Fangrecht. Fischerei Tegernsee, Seestr. 42, 83684 Tegernsee.

Unser frisches Brot kommt von der Bäckerei Stadler, Einsteinstr. 86, 81675 München.

Unsere Lebensmittel können Farbstoffe (ebenso unsere Getränke), Konservierungsstoffe, Pökelsalze, sowie Phosphate und Allergene enthalten. Bei Fragen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft oder Sie informieren sich mittels unserer schriftlichen Ausführungen.