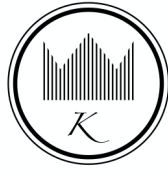


SPEISEN IM KAISERGARTEN

SPEISEN

<i>Klare Rindersuppe, Kaiserschöberl, Gemüse, Schnittlauch</i>	8,50
<i>Brotzeitbrettl mit unseren Klassikern (auch zum Mitnehmen)</i>	15,50
<i>Zweierlei Obazda, rote Zwiebeln, Brie, Paprika, Meerrettich, Gärtnerkresse, eine Breze, (auch zum Mitnehmen)</i>	11,50
<i>Rindertatar, Saiblingskaviar, Trüffel-Mayonnaise, gebratene Buchenpilze)</i>	16,50
<i>Salat von der Gärtnerei Kreuzinger, unser Dressing, Hanfsamen, Granatapfelkerne, karamellisierter Ziegenkäse (vegetarisch, auch zum Mitnehmen)</i>	15,50
<i>Salat-Bowl, Rote Bete, Orange, Spinat-Falafel (vegan), (auch zum Mitnehmen)</i>	14,50
<i>Kälberne Fleischpflanzerl, mit Bergkäse gefüllt, Kartoffel-Rucola-Stampf, Röstzwiebeln</i>	16,00
<i>Nockerl vom Bergkäse, Blattspinat, Kürbis, Thymianbutter, (vegetarisch, auch zum Mitnehmen)</i>	??,??
<i>Spanferkel, Dunkelbiersoße, hausgemachter Brezn-Knödel, Karotten-Krautsalat (coleslaw) (auch zum Mitnehmen)</i>	18,50
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Salat (auch zum Mitnehmen)</i>	26,00
<i>Unser Kaiserschmarrn Rosinen, Mandeln, karamellisierter Rum, Apfelmus, Zwetschgenröster (Portion, für 2, für 3, dauert 45 Min.)</i>	8,00 / 14,00 / 19,00



WINTER-SPECIALS

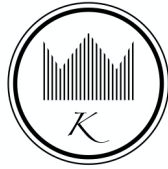
<i>Gefüllte Aubergine, Walnusscreme, Granatapfel, Sesam (vegan)</i>	14,50
<i>Lachscarpaccio, Sauerrahm, gebackene Kichererbsen, Portulak</i>	17,50
<i>Kärntner Pilznudeln, gebratene Waldpilze, Tomaten, Mandelkäse (vegan)</i>	20,50
<i>Sous Vide geschmorte Kurzrippe vom bayerischen Fleckvieh (short ribs), Lauchzwiebeln, Mais hoch 2 (Maiskolben und Maispüree)</i>	25,50
<i>Zanderfilet vom Grill, Safran-Fisch-Ravioli, Spinat, grober Senf, junge Kartoffeln</i>	27,50
<i>Topfenknödel, mit Nougat gefüllt, Vanille-Zwetschgen-Röster</i>	8,50

AM WOCHENENDE

<i>1/2 Gockel vom Drehspeiß, Hendl-Kartoffeln in der Schale (wir backen die Kartoffeln im Grill unter den Hendln)</i>	15,00
---	-------

KAISER-BURGER

<i>Ziegenkäse, roh mariniertes Blaukraut, Tomaten-Chili-Marmelade, Rucola, Erdapfelspalten (vegetarisch, auch zum Mitnehmen)</i>	18,50
--	-------



FRÜHSTÜCK

Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 10.00 – 16.00 Uhr

<i>Griechischer Joghurt, Chiasamen, frische Früchte, Granola</i>	9,50
<i>Rösti-Burger: hausgemachter Sesam-Bun, Kartoffel-Rösti, geräucherter Lachs, Avocado, Rucola, Meerrettich</i>	14,50
<i>Dinkelbrot, Avokado, Zitrone, Champignons, Tomate</i>	10,50
<i>Kurz und auf einer Seite angebratenes Rindertatar, Spiegelei, Brot vom Bäcker Stadler (Schwabing)</i>	15,50
<i>3 Stück Münchner Weißwürste, ändlmaier-Senf, frische Breze</i>	10,00
<i>Portion gekochter Schinken ¹, Schwarzwälder Schinken</i>	je 4,50
<i>Kleine Käseauswahl, Feigensenf</i>	11,50
<i>Marmelade ², Butter, Nutella, Honig</i>	je 1,50
<i>Frische Breze, Croissant</i>	je 2,00
<i>kleiner Brotkorb</i>	3,50

EIER

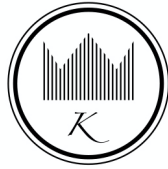
<i>Rührei / Spiegeleier mit / ohne Kräuter</i>	6,00
<i>Rührei, Zwiebeln, Tomate, gekochter Schinken ¹, Bergkäse</i>	9,50
<i>Rührei, Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum</i>	9,50

BENEDIKT

<i>getoastetes Weißbrot, Spinat, 2 Spiegeleier, Sauce Hollandaise</i>	10,50
<i>... mit gekochtem Schinken ¹ oder geräucherter LachsSauce</i>	13,50

¹ enthält Konservierungsstoffe

² unsere Marmelade enthält keine Konservierungsstoffe und ist hausgemacht



GETRÄNKE

WINTER-SPECIAL

*Perrier Jouët Champagne
grand brut, Épernay* 79,00

BIER

Ayinger Fassbier, hell (Lager), 0,50 l 4,50
Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass, 0,50 l 4,70
Ayinger „Altbayerisches Dunkelbiert“, 0,50 l 4,50
Ayinger Bräu-Weiße vom Fass, Ur-Weiße, dunkel, 0,50 l 4,70
Ayinger Weißbier, leicht 0,50 l 4,70
Radler, 0,50 l 4,50
Russ'n, 0,50 l 4,70
Ayinger Pils, 0,30 l 3,50
Hopfenthaler, alkoholfreies Bier, 0,50 l 4,50
Schneider Weisse, Weißbier, alkoholfrei, 0,5 l 4,70

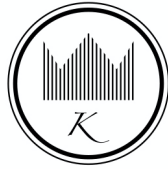
SOFT

Adelholzener Gastro Classic, 0,25 l 2,80
Adelholzener Gastro Classic, 0,75 l 6,50
Adelholzener Gastro Classic Naturell, 0,25 l 2,80
Adelholzener Gastro Classic Naturell, 0,75 l 6,50
Hausgemachte Zitronenlimonade, 0,5 l 4,50
Frisch gepresster Orangensaft (nur zu Frühstückszeiten) 5,00
Verschiedene Säfte, 0,3 l 3,50
Verschiedene Saftschorlen, 0,5 l 4,20
Afri Cola³ / Afri Cola ohne Zucker 3, 0,2 l 4,00
Spezi³, 0,5 l 4,20
Schweppes, verschiedene Sorten 4,00

KAFFEE

Espresso / Espresso macchiato³ 2,50
Tasse Kaffee³ 3,00
Cappuccino³ 3,50
Latte macchiato³ 4,00
*Diverse Tee, Bio, Chiemgauer Tee Manufaktur
mit Hafermilch* 4,50
+ 0,30

³ enthält Koffein



BIO-TEE, CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

Greana Gustl: Bio-Grüntee / 1 st grade „Gunpowder“)

Schwarza Seppi: Bio-Schwarztee / Darjeeling

Guada Luggi:

Bio-Kräutertee / Bergkräutertee

(Orange, Fenchel, Brennessel, Melisse, Lemongras, Sonnenblume)

Scheene Leni:

Bio-Früchtetee / Waldfrucht-Himbeer

(Apfel, Hibiskus, Hagebutte, Rosenblüte, Rosenknospe, Kornblume)

Artemis (Bio-Olivenblatt-Teel/Pfirsich-Guave-Ingwer)

alle 4,00/Portion

LIMONADE

Hausgemachte Limonade, 0,5 l

4,50

Balis Limonaden, 0,25 l (regional, klimapositiv, kristallzuckerfrei)

Cranberry-Rosmarin

4,00

Ananas-Minze

4,00

Basilikum-Ingwer

4,00

SPRITZ

Aperol-Spritz

7,50

Aperol, Soda, Prosecco, Orange

Campari-Spritz

7,50

Campari, Soda, Prosecco, Zitrone

Sissy-Spritz

7,50

Ramazzotti Rosato, Prosecco, Ginger Ale

Balis-Basilikum-Spritz

7,50

Balis-Basil, Prosecco, Limette, Basilikum

Balis-Ananas-Minz-Spritz

7,50

Balis-Tiki, Prosecco, Minze

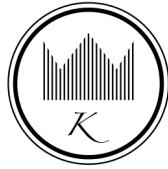
Balis-Cranberry-Rosmarin-Spritz

7,50

Balis-Cosmo, Prosecco, Rosmarin

Alkoholfreier Spritz

7,50



SCHAUM- UND PERLWEIN

<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Spumante Brut „San Boldo“, 0,1 l / 0,75 l</i>	<i>5,00 / 35,00</i>
<i>2018 Crémant brut rosé, Weingut Jülg, Pfalz, 0,1 l / 0,75 l</i>	<i>7,00 / 42,00</i>
<i>A.R. Lenoble Champagne Cuvée brut „Intense“, Champagne AOC, Damery A.R. Lenoble, 0,75 l</i>	<i>75,00</i>
<i>A.R. Champagne Rosé, „Terroirs“ Chouilly-Bisseuil, Champagne AOC, Damery A.R. Lenoble, 0,75 l</i>	<i>91,00</i>

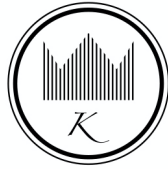
WEIN IM GLAS

0,2 l / alle 8,50

- 2019 „Occam Weiß“, Philipp Kuhn, Pfalz
(unser Wein aus dem Occam Deli, produziert mit Philipp Kuhn)*
- 2020 Grüner Veltliner, „Platt 28“ Wolfgang Seher,
Weinviertel DAC, Niederösterreich*
- 2019 Riesling trocken, Lukas Reinhardt, Pfalz*
- 2020 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico „Loretello“, Cantine Politi, Marken*
- 2019 „Méditerranée“ Provonce Rosé, Figuières, Provence*
- 2015 Cuvée „Occam Rot“, Philipp Kuhn, Pfalz
(unser Wein aus dem Occam Deli, produziert mit Philipp Kuhn)*
- 2017 Blaufränkisch, Wagentristsl, Burgenland*
- 2019 Cabernet Breganze, Vigneto Due Santi, Veneto*

WEIN DER FLASCHE

fragt nach unserer Weinkarte



LONGDRINKS

alle 11,50

Gin Tonic
Beefeater Gin, Schweppes

Vodka Lemon
Partisan Vodka, Schweppes

Moskau Mule
Partisan Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke, Minze

Munich Mule
Beefeater Gin, Ginger Beer, Limette, Gurke

Balis-Cosmopolitan-Highball
Gin oder Vodka, Balis-Cosmo, Rosmarin

Balis-Tiki-Highball
Rum, Balis-Tiki, Minze

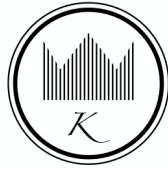
Balis-Basil-Mule
Gin, Balis-Basil, Limette, Basilikum

DIGESTIFS / SPIRITUOSEN

Weingut am Stein – Ludwig Knoll, Franken
Apfel aus dem Barrique, Aprikose, Wildkirsche, Quitte, Reneklode,
Schlehengeist, Trester vom Burgunder, Trester vom Silvaner 6,00
(es sind nicht immer alle verfügbar)

Schladerer Brände aus dem Schwarzwald
Obstwasser, Williamsbirne,
Himbeergeist, Mirabelle,
Zwetschgenwasser, Kirschwasser 4,50
(es sind nicht immer alle verfügbar)

Hubertus Vallander, Mosel
Apfelbrand Rubinette, roter Weinbergpfirsichbrand,
alte Zwetschge aus dem Barrique, Haselnussgeist,
Orangengeist, Waldhimbeere 6,00
(es sind nicht immer alle verfügbar)



Wachauer Hofbrennerei

Wachauer Marille

4,50

Grappe, Pilzer, Trentin

*Grappa di Moscato, Grappa di Chardonnay,
Grappa delmè, Grappa delmè aus dem Barrique
(es sind nicht immer alle verfügbar)*

6,00

Whisk(e)y

Slyrs, aus Bayern (Schliersee)

5,50

Jack Daniel's

5,00

Ballentines Scotch Whisky

5,50

(weitere auf Anfrage)

Vermouth & Bitters

Martini bianco, rosso

5,50

Martini extra dry

5,50

Campari

5,50

Kräuter

Ramazotti

5,50

Averna

5,50

Jägermeister

5,50

Vodka

Partisan Vodka

5,50

Absolut

6,00

Gin

Beefeater Dry Gin

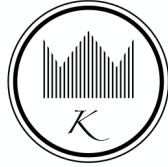
6,00

Bombay Sapphire

6,50

Hendrick's Gin

7,00



LIEBE GÄSTE

wir verstehen uns als bayerisches Slow-Food-Restaurant und versuchen, die Zukunft mit genussvoller Ernährung verantwortungsvoll zu sichern.

Dabei spielt ein soziales und ökologisches Lebensmittelsystem eine ebenso große Rolle wie biokulturelle Vielfalt und ganz viel Tierwohl.

Wir pflegen die regionale Alpenküche und beziehen unsere Waren und Produkte, soweit es geht, regional aus dem unmittelbaren Umland beziehungsweise ansonsten allgemein aus Deutschland, Österreich und Südtirol (letzteres gilt ganz besonders für unsere ausgesuchten Weine).

Kleine Betriebe, familiär geführt, sind uns dabei lieber als große Konzerne. Unser Motto lautet also: „FROM FARM TO TABLE“

Unser Gemüse beziehen wir beispielsweise von der Familiengärtnerei Xaver Kreuzinger, Dachauerstr. 527, München.

Unser frisches Brot bringt uns die Bäckerei Maximilian Stadler aus Schwabing.

Und den Großteil unseres Fleisches erhalten wir von der Metzgerei Siegner Fleisch aus der Münchner Großmarkthalle.

Die Metzgerei Siegner beliefert ausschließlich Südbayern und achtet so stark auf eine umwelt- sowie ressourcenschonende Lieferung.

Unsere Eier bekommen wir vom Geflügelhof Engl (Velden). Dieser bäuerliche, regionale Betrieb bietet hochwertige Eier aus kontrollierter Freiland- und Bodenhaltung.

Unsere Weine sucht uns Mark Hintzen (Planegg) aus (Vinus Weinhandel, <https://vinus.wine>).

Dennoch können auch unsere Lebensmittel Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Pökelsalze und/oder Allergene enthalten (ebenso unsere Getränke).

Bei Fragen erteilen Euch unsere Mitarbeiter gerne Auskunft oder wir informieren Euch mittels unserer schriftlichen Ausführungen.

Wir wünschen Euch im Kaisergarten eine wunderschöne Zeit, guten Appetit und kräftigen Durst.

Eure Familie Thatenhorst