



LIEBE GÄSTE,

Was wir noch erwähnen möchten:

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 deshalb die regionale Alpenküche und beziehen unsere Waren und Produkte dabei, 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 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 Schmautz** aus der Münchner Großmarkthalle.*

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

*Unsere Biere liefert die **Ayinger Privatbrauerei**.*

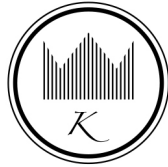
Die vor den Toren Münchens, im idyllischen Oberbayern beheimatete Brauerei steht seit über 145 Jahren und in 7. Generation für traditionelle, bayerische Bierkultur und zählt zu den meistausgezeichneten Brauereien Bayerns. Die Biere werden ausschließlich mit Braugerste aus dem Münchner Umland, feinsten Aromahopfen aus der Hallertau, eigenem Tiefbrunnenwasser mit Mineralwasserqualität und selbstverständlich nach dem Reinheitsgebot von 1506 gebraut.

*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 Thatenborst



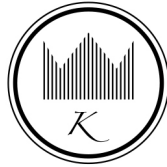
SPEISEN IM KAISERGARTEN

UNSERE KLASSIKER

<i>Kürbis-Mandelsuppe, eingelegter Kürbis, geröstete Kerne, Kernöl</i>	10,50
<i>Zweierlei Obazda einmal vom Brie, rote Zwiebeln, Paprika, einmal vom Frischkäse, Meerrettich, Gärtnerkresse, eine Breze (vegetarisch)</i>	12,50
<i>Rindertatar, Onsenei, Terriyaki, Buchweizensalat, Wintertrüffel</i>	20,50
<i>Brotzeitbrett mit unseren Klassikern ^{2,6}</i>	19,50
<i>Kleiner Ofenkäse, geröstetes Knoblauch-Kräuterbrot, Traubenchutney (vegetarisch)</i>	14,50
<i>Salat von der Gärtnerei Kreuzinger, unser Dressing, karamellisierter Ziegenkäse, Hanfsamen, Granatapfelkerne</i>	18,50
<i>Kälberne Fleischpflanzerl, mit Bergkäse gefüllt, Süßkartoffel-Haselnußstampf, Röstzwiebel, Schnittlauch ^{4,6}</i>	20,50
<i>Nockerl vom Bergkäse, Kürbis, Spinat, Granatapfel, braune Butter</i>	19,50
<i>Spanferkel, Dunkelbiersoße, Kartoffel-Knödel, süß-saurer Krautsalat ^{3,4,6}</i>	24,00
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Kren, bunter Salat</i>	32,00
<i>Karamellisierter Topfen-Kaiserschmarrn, Rosinen, Mandeln, Rum, Apfelmus, Zwetschgenröster ² (Portion, für 1, für 2 oder 3, dauert 45 Min.)</i>	8,50 / 16,00 / 21,00

Alle Gerichte können auch zum mitnehmen bestellt werden.

² Konservierungsstoffe, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Geschmacksverstärker, ⁶ Schwärzungsmittel, ¹⁰ Süßungsmittel



UNSERE SPECIALS

<i>Waldorfsalat „Kaisergarten Style“, Ofensellerie, Apfel, Schwarze Nüsse, Kokosjoghurt (Vegan)</i>	16,50
<i>Gebeizter Saibling, süß-saure Randen, Crostini, Buttermilch, Portulak</i>	18,50
<i>Hirschcarpaccio, Nußvinaigrette, Bratbrioche, Egerlinge, Feldsalat, Preiselbeeren</i>	20,50
<i>Geschmorte Aubergine, Kräuterseitling, wilder Brokkoli, Erdnuss, Granatapfel (vegan)</i>	22,50
<i>Gebratenes Kabeljaufilet, Dashi Beurre Blanc, Topinambur, Erbse, Wintertrüffel</i>	32,50
<i>1/2 Bayrische Ente, Orangenjus, Kartoffelknödel, Hausgemachtes Blankerant, Bratapfel</i>	32,50
<i>Rehrücken im Riesenchampignonkopf, Hagebuttenjus, Püree vom Butternutkürbis, Rosenkohl</i>	36,50
<i>Crème Brûlée von der Pistazie, Safraneis, Kumquatragout</i>	11,50
<i>2 Kugeln Eis des Tages, Hippe</i>	5,50

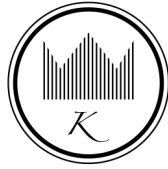
NUR AM SAMSTAG, SONNTAG UND AN FEIERTAGEN

<i>1/2 Gockel vom Drehspeiß, Süßkartoffel-Haselnußstampf, Röstzwiebeln, Schnittlauch</i>	18,50
--	-------

Gerne servieren wir auf Wunsch einen frischen Brotkorb von unserem Bäcker Maximilian Stadler aus Schwabing 4,00

Sollten Sie Sonder- oder Umbestellungen wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Team.

³Antioxidationsmittel, ⁴Geschmacksverstärker, ⁶Schwärzungsmittel



FRÜHSTÜCK

Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 10.00 – 16.00 Uhr

SÜSSER START IN DEN TAG

<i>Griechischer Joghurt, unser Granola, frische Früchte, Bienenhonig</i>	10,50
<i>Verschiedene warme Croissants von der Bar (fragt gerne nach, welche wir heute haben)</i>	4,50
<i>Brotkorb vom Bäcker Stadler, Crossaint, hausgemachte Marmelade, Bienenhonig, Butter</i>	8,50

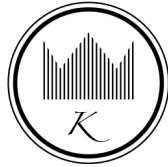
KERNIGE SAUERTEIGBROTE

<i>Geröstetes Sauerteigbrot, smashed Avocado, Tomate, Rucola, veganer Fetakäse (vegan)</i>	14,50
<i>Geröstetes Sauerteigbrot, smashed Avocado, geräucherter Lachs, hartes Ei, frischer Kren, Rucola</i>	18,50
<i>Geröstetes Sauerteigbrot, smashed Avocado, rosa gebratenes Roastbeef, hartes Ei, grüne Soße, Rucola</i>	19,50

EIER

<i>Rührei / Spiegeleier mit / ohne Kräuter (vegetarisch)</i>	7,50
<i>Rührei, Zwiebeln, Tomate, gekochter Schinken², Bergkäse²</i>	9,50
<i>Rührei, Büffelmozzarella, Tomate, Rauke (vegetarisch)</i>	9,50

¹ Farbstoffe, ² Konservierungsstoffe



A LA CARTE FRÜHSTÜCK

<i>3 Stück Münchner Weißwürste, Händlmaier-Senf, frische Breze⁴</i>	14,50
BENEDIKT <i>getoastete Brioche, Spinat, 2 Spiegeleier, Sauce Hollandaise, gekochter Schinken</i>	16,00
<i>Pastrami-Sandwich, Coleslaw, Gurke, grober Senf</i>	19,50
<i>Rosmarinschinken oder Südtiroler Bauernspeck</i>	7,50
<i>Kleine Käseauswahl (vegetarisch)</i>	13,50
<i>Brotkorb vom Maximilian Stadler aus Schwabing</i>	4,50
<i>Frische Brezn</i>	2,20

AUS UNSERER EIGENEN BÄCKEREI IN DER LILLI P. (nur am Wochenende)

<i>Hausgemachte Kuchen (Tagesangebot)</i>	4,80
<i>Ofenfrischer Strudel, Vanille Soße (Tagesangebot)</i>	6,00



GETRÄNKE

BIER

<i>Ayinger Fassbier, hell (Lager), 0,50 l</i>	5,20
<i>Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass, 0,50 l</i>	5,40
<i>Ayinger „Altbayerisches Dunkelbier“, 0,50 l</i>	5,40
<i>Ayinger Bräu-Weiße vom Fass, Ur-Weiße, dunkel, 0,50 l (enthält Gluten)</i>	5,40
<i>Ayinger Weißbier, leicht 0,50 l (enthält Gluten)</i>	5,40
<i>Radler, 0,50 l</i>	5,20
<i>Russ'n, 0,50 l (enthält Gluten)</i>	5,40
<i>Ayinger Pils, 0,30 l</i>	4,10
<i>Hopfenthaler, alkoholfreies Bier, 0,50 l</i>	5,20
<i>Schneider Weisse, Weißbier, alkoholfrei, 0,5 l (enthält Gluten)</i>	5,40

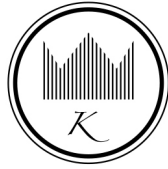
SOFT

<i>Adelholzener Gastro Classic, 0,25 l</i>	4,00
<i>Adelholzener Gastro Classic, 0,75 l</i>	8,00
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell, 0,25 l</i>	4,00
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell, 0,75 l</i>	8,00
<i>Zitronenlimonade ^{1,3,9}, 0,5 l</i>	4,80
<i>Frisch gepresster Orangensaft (nur zu Frühstückszeiten)</i>	6,50
<i>Verschiedene Säfte, 0,3 l</i>	4,50
<i>Verschiedene Saftschorlen, 0,5 l</i>	5,20
<i>Afri Cola ^{1,2,3,9} / Afri Cola ohne Zucker ^{1,2,3,9}, 0,2 l</i>	4,50
<i>Spezi ^{1,3,9}, 0,5 l</i>	5,20
<i>Schweppes, verschiedene Sorten ^{5,10}</i>	4,50

KAFFEE

<i>Espresso / Espresso macchiato ⁹</i>	2,70
<i>Tasse Kaffee ⁹</i>	4,00
<i>Cappuccino ⁹</i>	4,30
<i>Latte macchiato ⁹</i>	4,50
<i>mit Hafermilch</i>	+ 0,30

¹ Farbstoffe, ² Konservierungsstoffe, ³ Antioxidationsmittel, ⁵ Schwefeldioxid, ⁹ Koffein, ¹⁰ Chinin



BIO-TEE, CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

Greana Gustl: Bio-Grüntee / 1. grade „Gunpowder“)
Schwarza Seppi: Bio-Schwarztee / Darjeeling
Guada Luggi: Bio-Kräutertee / Bergkräutertee
(Orange, Fenchel, Brennnessel, Melisse, Lemongras, Sonnenblume)
Scheene Leni: Bio-Früchtete / Waldfrucht-Himbeer
(Apfel, Hibiskus, Hagebutte, Rosenblüte, RosenknoSpe, Kornblume)
Frischer Tee: Ingwer, Minze, Zitrone

6,00/Portion

LIMONADE

Hausgemachte Limonade, 0,5 l 4,50
Balis Limonaden, 0,25 l (regional, klimapositiv, kristallzuckerfrei)
Cranberry-Rosmarin 4,50
Ananas-Minze 4,50
Basilikum-Ingwer 4,50

SPRITZ

Lillet White Peach 9,00
Lillet Rose, Prosecco, White Peach, Apfel

Aperol-Spritz 9,00
Aperol, Soda, Prosecco, Orange

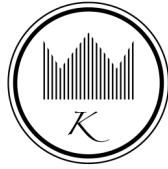
Campari-Spritz 9,00
Campari, Prosecco, Soda, Zitrone

Sissy-Spritz 9,00
Ramazzotti Rosato, Prosecco, Ginger Ale

Balis-Basilikum-Spritz 9,00
Balis-Basil, Prosecco, Limette, Basilikum

Balis-Ananas-Minze-Spritz 9,00
Balis-Tiki, Prosecco, Minze

Balis-Cranberry-Rosmarin-Spritz 9,00
Balis-Cosmo, Prosecco, Rosmarin



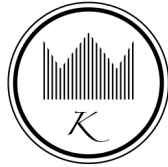
SCHAUM- UND PERLWEIN

<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Spumante Brut „San Boldo”</i>	<i>0,1 l / 0,75 l 6,50 / 40,00</i>
<i>Crémant d'Alsace Brut Rosé - Domaine Eugène Meyer, Elsaß (bio)</i>	<i>0,1 l / 0,75 l 7,50 / 49,00</i>
<i>2018 Blanc de Noirs brut nature, Philipp Kuhn, Pfalz</i>	<i>66,00</i>
<i>2021 Cava Corpinnat Rosé brut nature “Microcosmos”, Llopart, Katalonien</i>	<i>69,00</i>

WEIN IM GLAS

<i>2022 „Occam Weiß“, Philipp Kuhn, Pfalz (unser Wein aus dem Occam Deli, produziert mit Philipp Kuhn)</i>	
<i>2023 Riesling trocken, Seehof/ Florian Fauth, Rheinbessen</i>	
<i>2023 Grüner Veltliner, „Platt 28“ Wolfgang Seber, Weinviertel DAC, Niederösterreich</i>	
<i>2023 „Méditerranée“ Provence Rosé, Figuières, Provence</i>	
<i>2018 Cuvée „Occam Rot“, Philipp Kuhn, Pfalz (unser Wein aus dem Occam Deli, produziert mit Philipp Kuhn)</i>	
<i>2021 Chianti Superiore DOCG, Castello del Trebbio, Toskana (bio)</i>	
<i>2018 Rioja Tinto Crianza “Torno”, Hacienda El Ternerero, Rioja</i>	<i>0,1 l / 5,00 0,2 l / 9,50</i>

Alle weinhaltigen Getränke (Wein, Champagner, Perl- und Schaumweine) enthalten Sulfite.



LONGDRINKS

Gin Tonic ¹⁰

Gin, Schweppes

Vodka Lemon ¹⁰

Vodka, Schweppes

Moskau Mule

Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke, Minze

Munich Mule

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

12,50

DIGESTIFS / SPIRITUOSEN

Hubertus Vallander, Mosel

*Apfelbrand Rubinette, roter Weinbergpfirsichbrand,
alte Zwetschge aus dem Barrique, Haselnussgeist,
Orangengeist, Waldhimbeere
(es sind nicht immer alle verfügbar)*

6,50

Wachauer Hofbrennerei

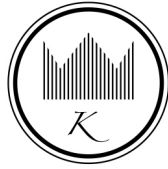
Wachauer Marille

6,50

Grappe, Pilzer, Trentin

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

6,50



DIGESTIFS / SPIRITUOSEN

Whisk(e)y

<i>Slyrs, aus Bayern (Schliersee)</i>	6,50
<i>Jack Daniel's</i>	6,50
<i>Ballentines Scotch Whiskey</i>	6,60
<i>(weitere auf Anfrage)</i>	

Vermouth & Bitters

<i>Martini bianco, rosso</i>	6,50
<i>Martini extra dry</i>	6,50
<i>Campari</i>	6,50

Kräuter

<i>Ramazotti</i>	6,50
<i>Averna</i>	6,50
<i>Jägermeister</i>	6,50

Vodka

<i>Absolut</i>	6,50
----------------	------

Gin

<i>Beefeater Dry Gin</i>	6,50
<i>Bombay Sapphire</i>	6,50
<i>Moneky 47</i>	6,50



WEIßWEINE IN DER FLASCHE

2023 „Il Lugana“ Lugana DOC, Pasini San Giovanni, Lombardei, Italien (bio)	37,00
2023 STAHL Silvaner, Christian Stabl, Franken	36,00
2022 Weißburgunder Nabe, Schäfer-Fröhlich, Nabe	39,00
2022 Grauer Burgunder "X", Karl H. Jobner, Baden-Kaiserstuhl	44,00
2023 Gelber Muskateller "Gamlitz", Lackner Tinnacher, Südsteiermark (bio)	41,00
2022 Sauvignon BLOW, KTCN, Steiermark (bio / Naturwein)	38,00
2022 Grüner Veltliner Federspiel „Superin“, Tegernseerhof, Wachau	44,00
2023 Cuvée "POPCORN", Herbert Zillinger, Weinviertel (bio)	42,00
2021 Sauvignon Blanc "Faustberg", Seber, Weinviertel	47,00
2023 Vermentino di Gallura DOCG "Branu", Surrau, Sardinien	37,00
2022 Chardonnay „Höflein“ Carnuntum DAC, Grassl, Niederösterreich	39,00
2023 "La Contessa" Terlan DOC, Manincor, Südtirol (bio)	49,00
2021 Weißburgunder "Steinbach Kogel" Erste STK Lage, LacknerTinnacher, Südsteiermark (bio)	66,00
2023 Chablis 1er Cru "Montmains", Domaine Jean Collet, Burgund	69,00
2023 Gundersheimer Riesling VDP.1. Lage, Wittmann, Rheinbessen (bio)	74,00

ROSEWEINE IN DER FLASCHE

2023 Cabernet Sauvignon Rosé, Steininger, Kamptal	32,00
2023 Chiaretto di Bardolino DOC "Rodon", Le Fraghe, Veneto (bio)	41,00



ROTWEINE IN DER FLASCHE

2019 Pinot Noir Rheingau, Chat Sauvage, Rheingau	55,00
2022 Zweigelt "Rubin Carnuntum", Artner, Carnuntum/Niederösterreich (bio)	41,00
2020 Blaufränkisch "Astral", Andreas Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee (bio / Naturwein)	58,00
2020 „Pannobile“, Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee	68,00
2022 "Réserve del Conte", Manincor, Südtirol, Italien (bio)	51,00
2021 Lagrein "Granat", Franz Gojer / Glögglhof, Südtirol, Italien	49,00
2019 Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Rubinelli Vajol, Veneto, Italien	55,00
2015 Rioja Tinto Reserva, Hacienda El Ternerero, Rioja, Spanien	63,00
2019 Suvereto Sangiovese "Ciparisso", La Fralluca, Toskana, Italien	65,00
2019 Priorato Tinto "Galena", Clos Galena, Priorat, Spanien (bio)	59,00
2021 Cuvée "Bärnreiser" 1.ÖTW Carnuntum DAC, Grassl, Niederösterreich (bio)	81,00
2019 Barolo DOCG, Boroli, Piemont	89,00

WEGEN ALLERGENEN SPRECHT BITTE UNSER TEAM AN.

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefeldioxid
6. Schwärzungsmittel
7. Phosphat
8. Süßstoffe
9. Koffein
10. Chinin
11. Gewachst
12. Taurin