

## SPEISEN IM KAISERGARTEN

### *Ab 4 Personen*

---

---

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

### *Ab 4 Personen und nur auf Vorbestellung*

---

---

*Ripperl vom Bio-Schwein (Metzgerei Landfrau), Kartoffelsalat, frische Brez`n* 21,50/p.P

*Gefüllte Kalbsbrust, Krautfleckerl, braune Buttersoße, Salat* 26,00/p.P

### *VORSPEISEN / BROTZEITEN*

---

---

*Ochsenkraftbrühe, Grießnockerl* 8,00

*Zwiebelsuppe, Toast, Gruyère, Schnittlauch* 8,50

*Kartoffel-Carpaccio, Trüffel, nussige Butter, Schnittlauch* 13,50

*Saiblingstatar (Fischerei Tegernsee), Gurke, Rettich, Zwiebeln* 15,00

*Mariniertes Schweinswammerl „KG“* 13,00

*Gebackener Kalbskopf, Rote Bete, Meerrettichmousse, Rahmfrisee* 15,50

*Tatar „Classic“, Schnittlauchbrot, Hüttenkäse, Jalapeños* 15,00

---

---

## HAUPTGERICHTE

---

---

<i>Gefüllter Spitzkohl, Bergkäse, Parmesan, nussige Butter, Salat</i>	15,00
<i>Zander „Finkenwerder“, Büsummer Krabben, Speck, Zwiebeln, Kartoffel</i>	26,00
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Apfelkren<sup>1</sup>, Salat</i>	22,50
<i>Geschmorte Haxer`l vom Hirschkalb (Osso bucco), Schupfnudeln, gebackene Austernpilze, Preiselbeeren</i>	25,50
<i>Backerl und Lende vom Jungschwein (Metzgerei Landfrau), Kartoffeln, Baby Spinat, Röstzwiebel-Jus</i>	25,50
<i>Rosa Hirschrücken, Wirsingspätzle, Blaukrautsalat, Piemonteser Haselnüsse</i>	27,00

## NACHSPEISEN

---

---

<i>Kaiserschmarrn, Apfelmus<sup>1</sup>, Rosinen, Mandeln (ca. 45 min., auch für 2 oder 3 Personen möglich)</i>	7,50 / 12,00 / 16,50
<i>Schokomousse Schnitte, Joghurt-Olivenöleis</i>	8,50
<i>Hausgemachtes Sorbet</i>	2,50
<i>Tegernseer Heumilchkäse</i>	10,00

---

---

<sup>1</sup> Preiselbeeren, Apfelkren, Apfelmus enthalten Konservierungsstoffe

# FRÜHSTÜCK

*Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 10.00 – 16.00 Uhr*

---

---

<i>Kleines Frühstück: Brotkorb, Butterkipferl, hausgemachte Marmelade, Nutella, Nusshonig und Butter</i>	<i>6,00</i>
<i>„Grüner Ritter“- in Ei ausgebackenes Sandwich vom Weißbrot, mit Kräutern und Frischkäse gefüllt, Tomatenmarmelade</i>	<i>9,50</i>
<i>Handgeschabte Kartoffel-Reiberdatschi, geräucherter Lachs, Avokadocreme <sup>1</sup></i>	<i>11,50</i>
<i>Dinkelbrot (Weißmehl-frei), frische Avokado, Zitrone, Champignons, rote Zwiebeln</i>	<i>9,50</i>
<i>Überbackenes Butterkipferl, mit Farmerschinken und Bergkäse gefüllt, Kräuterbutter, Heinz Ketchup</i>	<i>8,50</i>
<i>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</i>	<i>34,00</i>
<i>Benedikt: Getoastetes Weißbrot, gekochter Schinken, Spinat, 2 Spiegeleier, Sauce Hollandaise</i>	<i>10,50</i>
<i>Gegrillter Fetakäse, Oliven, Rosmarin, Oregano, Tomaten-Oliven-Salat</i>	<i>10,50</i>
<i>Kleines Hüftsteak vom Grill, Kräuterbutter, 2 Spiegeleier, gebratener Speck, Kartoffeln in der Schale</i>	<i>16,50</i>

---

<sup>1</sup> enthält Konservierungsstoffe

Unsere hausgemachte Marmelade ist ohne Konservierungsstoffe eingemacht

---

---

*EIER (GIBT ES NUR WÄHREND DER FRÜHSTÜCKSZEITEN)*

---

---

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

---

---

*FRÜHSTÜCK 'A LA CARTE*

---

---

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

---

---

<sup>1</sup> Farmer- und Kernschinken, Bacon enthalten Konservierungsstoffe