

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

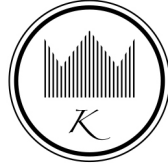
*Unsere Garnelen beziehen wir von der **Firma Kröswang** (Grieskirchen, Österreich)*

*Die Aufzucht der **Kröswang-Garnelen** findet ausnahmslos in natürlich angelegten Mangrovenwässern statt, die mit Meerwasser gespeist werden. Das Salzwasser enthält natürliche Nahrung (Kleintiere, Plankton, Pflanzen etc.), daher ist keine zusätzliche Fütterung notwendig. Aufgrund der geringen Besatzdichte (max. 25 Garnelen pro m³ Wasser) sind keine Antibiotika zur Krankheitsvorbeugung notwendig.*

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

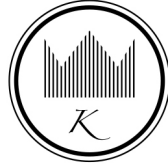


SPEISEN IM KAISERGARTEN

UNSERE KLASSIKER

<i>Weißer Spargel-Haselnuss Suppe, Ränderlachs, grüner Spargel</i>	9,50
<i>Brotzeitbrett mit unseren Klassikern ^{2,6} (auch zum Mitnehmen)</i>	17,50
<i>Zweierlei Obazda einmal vom Brie, rote Zwiebeln, Paprika, einmal vom Frischkäse, Meerrettich, Gärtnerkresse, eine Breze (vegetarisch, auch zum Mitnehmen)</i>	11,50
<i>Rindertatar, gebackenes Chorizo-Eigelb, Artischoke, Saiblingskaviar</i>	18,00
<i>Salat von der Gärtnerei Kreuzinger, unser Dressing, Hanfsamen, Granatapfelkerne, karamellierter Ziegenkäse (vegetarisch, auch zum Mitnehmen)</i>	16,50
<i>Gegrillte Salatherzen, Malz-Mayonnaise, gebratene Kräutersaitlinge, Quinoa (vegan, auch zum Mitnehmen)</i>	16,00
<i>Kälberne Fleischpflanzerl, mit Bergkäse gefüllt, Kartoffel-Bärlauchsalat, Röstzwiebeln, frischer Schnittlauch ^{3,4,6} (auch zum Mitnehmen)</i>	19,00
<i>Nockerl vom Bergkäse, Hibiskusbutter, Babyspinat, Buchenpilze, Granatapfelkerne (vegetarisch, auch zum Mitnehmen)</i>	18,50
<i>Spanferkel, Dunkelbiersoße, Kartoffel-Knödel, süß-saurer Krautsalat ^{3,4,6} (auch zum Mitnehmen)</i>	21,50
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Salat (auch zum Mitnehmen)</i>	29,50
<i>Unser Topfen-Kaiserschmarrn, Rosinen, Mandeln, karamellierter Rum, Apfelmus, Zwetschgenröster ² (Portion, für 1, für 2 oder 3, dauert 45 Min.)</i>	8,50 / 16,00 / 21,00

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



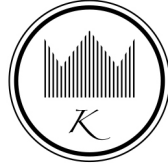
UNSERE SPECIALS

<i>Violette Süßkartoffeln, Sauerrahm, Cassisessig, Schwarzer Kümmel (vegan)</i>	14,50
<i>Tarte Tatin vom Frühlingsgemüse, Bärlauchcreme, Wildkräuter, Pecorino</i>	15,50
<i>Konfierter Schweinebauch, Krösawang-Garnele, Rote Bete, Sesam, Specksirup</i>	18,50
<i>Pastrami-Sandwich, Frühlingbrot, gepöckeltes und geräuchertes Rindfleisch, Zwiebel-Senf Chutney, süß-saurer Krautsalat</i>	17,00
<i>Gegrilltes Saiblingsfilet, Rahmspargel, Morcheln, Wachtelei</i>	28,50
<i>Zweierlei vom Kalb (Filet & Backe), Portwein-Trüffeljus, Sellerie, Artischocke</i>	34,50
<i>Weißer Schrobenshausener Spargel, Sauce Hollandaise o. geklärte Butter, junge Kartoffeln</i>	20,50
<i>Wahlweise mit: Rosmarinschinken o. Südtiroler Bauernspeck</i>	5,50
<i>Gegrilltes Zanderfilet</i>	10,50
<i>Kl. Wiener Schnitzel</i>	11,50
<i>Himbeermousse, Rhabarber, Joghurt, Mandelerde</i>	9,50

NUR AM SAMSTAG, SONNTAG UND AN FEIERTAGEN

<i>1/2 Gockel vom Drehspieß, Kartoffel-Bärlauchsalat, Röstzwiebeln, Schnittlauch</i>	16,50
--	-------

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



FRÜHSTÜCK

Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 10.00 – 16.00 Uhr

<i>Griechischer Joghurt, Chiasamen, frische Früchte, unser Granola</i>	9,50
<i>Vollkorn-Bagel von der Bäckerei Stadler aus Schwabing, Frischkäse, geräucherter Lachs, Avocado, Limette</i>	16,50
<i>Dinkelbrot, Avocado, veganer Fetakäse, Pesto, Granatapfel (vegan)</i>	12,50
<i>Herzhafte Dinkelpfannkuchen mit gebratenen Waldpilzen, Tomate, Rauke, Chorizo, Bergkäse</i>	14,50
<i>Kurz und auf einer Seite angebratenes Rindertatar, Spiegelei, hausgemachte Kartoffelrösti ²</i>	16,50
<i>3 Stück Münchner Weißwürste, Händlmaier-Senf, frische Breze ⁴</i>	12,00
<i>Portion gekochter Schinken², Schwarzwälder Schinken ²</i>	je 5,50
<i>Kleine Käseauswahl, Feigensenf (vegetarisch)</i>	12,50
<i>Marmelade, Butter, Nutella, Honig ²</i>	je 1,50
<i>Frische Breze, Croissant</i>	je 2,00
<i>Kleiner Brotkorb</i>	3,50

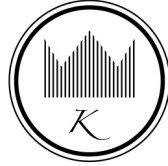
EIER

<i>Rührei / Spiegeleier mit / ohne Kräuter (vegetarisch)</i>	7,00
<i>Rührei, Zwiebeln, Tomate, gekochter Schinken², Bergkäse ²</i>	9,50
<i>Rührei, Büffelmozzarella, Tomate, Rauke (vegetarisch)</i>	9,50

BENEDIKT

<i>getoastetes Brioche, Spinat, 2 Spiegeleier, Sauce Hollandaise (vegetarisch)</i>	11,50
<i>... mit gekochtem Schinken² oder geräuchertem Lachs</i>	14,50

¹ Farbstoffe, ² Konservierungsstoffe



GETRÄNKE

BIER

<i>Ayinger Fassbier, hell (Lager), 0,50 l</i>	5,10
<i>Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass, 0,50 l</i>	5,30
<i>Ayinger „Altbayerisches Dunkelbier“, 0,50 l</i>	5,30
<i>Ayinger Bräu-Weiße vom Fass, Ur-Weiße, dunkel, 0,50 l (enthält Gluten)</i>	5,30
<i>Ayinger Weißbier, leicht 0,50 l (enthält Gluten)</i>	5,30
<i>Radler, 0,50 l</i>	5,10
<i>Russ'n, 0,50 l (enthält Gluten)</i>	5,30
<i>Ayinger Pils, 0,30 l</i>	4,00
<i>Hopfenthaler, alkoholfreies Bier, 0,50 l</i>	5,10
<i>Schneider Weisse, Weißbier, alkoholfrei, 0,5 l (enthält Gluten)</i>	5,30

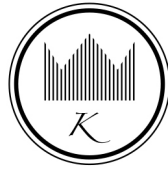
SOFT

<i>Adelholzüener Gastro Classic, 0,25 l</i>	3,50
<i>Adelholzüener Gastro Classic, 0,75 l</i>	7,00
<i>Adelholzüener Gastro Classic Naturell, 0,25 l</i>	3,50
<i>Adelholzüener Gastro Classic Naturell, 0,75 l</i>	7,00
<i>Zitronenlimonade ^{1,3,9}, 0,5 l</i>	4,50
<i>Frisch gepresster Orangensaft (nur zu Frühstückszeiten)</i>	6,50
<i>Verschiedene Säfte, 0,3 l</i>	4,00
<i>Verschiedene Saftschorlen, 0,5 l</i>	4,80
<i>Afri Cola ^{1,2,3,9} / Afri Cola ohne Zucker ^{1,2,3,9}, 0,2 l</i>	4,20
<i>Spezi ^{1,3,9}, 0,5 l</i>	4,80
<i>Schweppes, verschiedene Sorten ^{5,10}</i>	4,20

KAFFEE

<i>Espresso / Espresso macchiato ⁹</i>	2,50
<i>Tasse Kaffee ⁹</i>	3,50
<i>Cappuccino ⁹</i>	3,80
<i>Latte macchiato ⁹</i>	4,00
<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

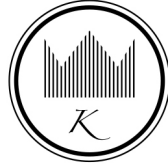
6,00/Portion

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

Aperol-Spritz 8,50
Aperol, Soda, Prosecco, Orange
Campari-Spritz 8,50
Campari, Soda, Prosecco, Zitrone
Sissy-Spritz 8,50
Ramazzotti Rosato, Prosecco, Ginger Ale
Balis-Basilikum-Spritz 8,50
Balis-Basil, Prosecco, Limette, Basilikum
Balis-Ananas-Minze-Spritz 8,50
Balis-Tiki, Prosecco, Minze
Balis-Cranberry-Rosmarin-Spritz 8,50
Balis-Cosmo, Prosecco, Rosmarin



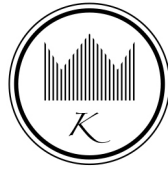
SCHAUM- UND PERLWEIN

<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Spumante Brut „San Boldo”, 0,1 l / 0,75 l</i>	<i>6,00 / 39,00</i>
<i>2018 Crémant brut rosé, Weingut Jülg, Pfalz, 0,1 l / 0,75 l</i>	<i>7,50 / 49,00</i>
<i>2018 Grüner Veltliner Sekt Réserve, Steininger, Niederösterreich</i>	<i>59,00</i>
<i>2019 Cava Corpinnat Rosé brut nature “Microcosmos”, Llopart, Katalonien</i>	<i>69,00</i>

WEIN IM GLAS

<i>2022 „Occam Weiß“, Philipp Kubn, Pfalz (unser Wein aus dem Occam Deli, produziert mit Philipp Kubn)</i>	
<i>2022 Grüner Veltliner, „Platt 28“ Wolfgang Seber, Weinviertel DAC, Niederösterreich</i>	
<i>2021 Riesling trocken, Lukas Reinhardt, Pfalz</i>	
<i>2022 „Méditerranée“ Provence Rosé, Figuières, Provence</i>	
<i>2016 Cuvée „Occam Rot“, Philipp Kubn, Pfalz (unser Wein aus dem Occam Deli, produziert mit Philipp Kubn)</i>	
<i>2020 Pinot Noir, Wagentriftl, Burgenland</i>	
<i>2017 Rioja Tinto Crianza “Torno”, Hacienda El Ternerero, Rioja</i>	
	<i>0,1 l / 5,00</i>
	<i>0,2 l / 9,50</i>

Alle weinhaltigen Getränke (Wein, Chapagner, 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

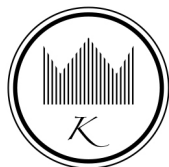
Balis-Tiki-Highball

Rum, Balis-Tiki, Minze

Balis-Basil-Mule

Gin, Balis-Basil, Limette, Basilikum

11,50



DIGESTIFS / SPIRITUOSEN

Weingut am Stein – Ludwig Knoll, Franken

*Apfel aus dem Barrique, Aprikose, Wildkirsche, Quitte, Reneklode,
Schlebengeist, Trester vom Burgunder, Trester vom Silvaner*
(es sind nicht immer alle verfügbar)

6,50

Schladerer Brände aus dem Schwarzwald

*Obstwasser, Williamsbirne,
Himbeergeist, Mirabelle,
Zwetschgenwasser, Kirschwasser*
(es sind nicht immer alle verfügbar)

6,50

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

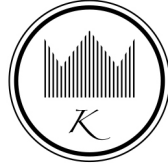
Wachauer Marille

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>	5,50
<i>Ballentines Scotch Whiskey</i>	6,00
<i>(weitere auf Anfrage)</i>	

Vermouth & Bitters

<i>Martini bianco, rosso</i>	5,50
<i>Martini extra dry</i>	5,50
<i>Campari</i>	5,50

Kräuter

<i>Ramazotti</i>	5,50
<i>Averna</i>	5,50
<i>Jägermeister</i>	5,50

Vodka

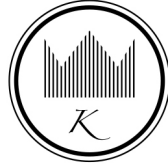
<i>Absolut</i>	6,00
----------------	------

Gin

<i>Beefeater Dry Gin</i>	6,00
<i>Bombay Sapphire</i>	6,50
<i>Hendrick's Gin</i>	7,00

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



BIO WEIß & ROT IN DER FLASCHE

WEIß

2021 Grauburgunder „Osthofen“,
Weingut Karl May, Rheinhessen
39,50

2021 Welschriesling Südsteiermark DAC,
Lackner-Tinnacher, Südsteiermark
41,00

2020 Grüner Veltliner „Alte Stetzen“
Markus Huber, Traisental
44,00

2021 Cuvée „Goldfisch“,
Herbert Zillinger, Weinviertel
(maischevergoren, Naturwein)
41,00

2022 „Reserve della Contessa“,
Manincor, Südtirol
49,50

ROT

2018 „Pannobile“, Claus Preisinger,
Burgenland-Neusiedlersee
68,00

2020 „Reserve del Conte“
Manincor, Südtirol
51,00

2018 Priorato Tinto „Galena“,
Clos Galena, Priorat, Spanien
59,00

WEIßWEIN IN DER FLASCHE

2021 Verdicchio Di Metelica,
DOC, Colle Stefano, Marken, Italien
29,00

2020 Riesling „Engelmansberg“ VDP Erste
Lage, Balthasar Ress, Rheingau
45,00

2020 Silvaner „Damaszener Stahl“,
Christian Stahl, Franken
36,00

2021 Weißburgunder S,
Schäfer Fröhlich, Nahe
36,00

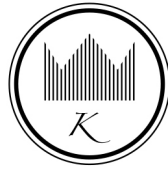
2020 Sauvignon Blanc „Faustberg“,
Seher, Weinviertel
47,00

2022 Chardonnay Leithaberg DAC,
Wagentristl, Burgenland-Leithagebirge
38,50

2021 Kerner „Karneid“, Franz Gojer / Glögglhof,
Südtirol, Italien
44,00

2022 Alvarinho „Muros Antigos“,
Anselmo Mendes, Minho, Portugal
36,50

2020 Ladoix Villages blanc,
Domaine d'Arduy, Burgund, Frankreich
66,00



SCHAUM- UND PERLWEIN

*Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG
Spumante Brut „San Boldo“
0,75 l / 39,00*

*2020 Crémant brut rosé, Weingut Jülg, Pfalz,
0,75 l / 49,00*

*2018 Grüner Veltliner Sekt Réserve,
Steininger, Niederösterreich
0,75 l 59,00*

*2019 Cava Corpinnat Rosé brut nature
“Microcosmos”, Llopart, Katalonien
0,75 l / 69,00*

ROSÉWEIN IN DER FLASCHE

*2021 Cabernet Rosé, Steininger,
Kamptal
31,00*

*2021 Chiaretto Garda Classico Valtenesi "Rosa
di Notte", Montonale, Veneto, Italien
44,00*

ROTWEIN IN DER FLASCHE

*2019 Pinot Noir Rheingau, Chat Sauvage,
Rheingau
55,00*

*2021 Zweigelt, Rubin Carnuntum“ Grassl,
Carnuntum / Niederösterreich
41,00*

*2019 Blaufränkisch „Horitschon“,
Gober & Freinbichler, Mittelburgenland
44,00*

*2021 Lagrein “Granat”, Franz Gojer / Glögglhof,
Südtirol, Italien
49,00*

*2017 Valpolicella Classico Superiore Ripasso,
Rubinelli Vajol, Veneto, Italien
55,00*

*2018 Suvereto Sangiovese “Ciparisso”,
La Fralluca, Toskana
65,00*

*2018 Château Montlandrie Castillon Côtes de
Bordeaux, Frankreich
74,00*

*2014 Rioja Tinto Reserva,
Hacienda El Ternero, Rioja, Spanien
63,00*