

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 Brezn 21,50/p.P.

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

VORSPEISEN / BROTZEITEN

Geräuchertes Linsensupperl, Wurzelgemüse, gebackenes Schweinekinn 8,50

Buntes Gemüse vom Kreuzinger, roh, gebacken, süss-sauer, Ziegenkäse, Olivenerde 13,50

Räuchermatjes, Sauerrahm, Gurke, Zwiebel, Kartoffelkrustl 14,50

Tatar vom bayrischen Ochsen, rosa Kalbstafelspitz, Meerrettichmousse, Wildkräutersalat 15,00

HAUPTGERICHTE

<i>3erlei Knödel, Spinat, Rote Bete, Käse, nussiger Butter, Schnittlauch</i>	<i>15,50</i>
<i>Unsere 1/2 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>Gebratener Flusszander, Kartoffeln, Chilirahmkraut, geröstete Blutwurst</i>	<i>26,50</i>
<i>Milchkalbsleber, Kartoffelpüree, geschmolzene Zwiebeln, Apfelchutney</i>	<i>29,00</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>Frischer Zwetschgendatschi, Vanille-Limonenschmand</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>	<i>4,10</i>
<i>Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass, 0,50 l</i>	<i>4,30</i>
<i>Ayinger „Altbayerisches Dunkelbier“, 0,50 l</i>	<i>4,10</i>
<i>Ayinger Bräu-Weiße vom Fass</i>	<i>4,30</i>
<i>Ayinger Ur-Weiße, dunkel, 0,50 l</i>	<i>4,30</i>
<i>Ayinger Weißbier, leicht, 0,50 l</i>	<i>4,30</i>
<i>Radler, 0,50 l</i>	<i>4,10</i>
<i>Russ'n, 0,50 l</i>	<i>4,30</i>
<i>Ayinger Pils, 0,30 l</i>	<i>3,30</i>
<i>Hopfenthaler, alkoholfreies Bier, 0,50 l</i>	<i>4,10</i>
<i>Schneider Weisse, Weißbier, alkoholfrei, 0,50 l</i>	<i>4,30</i>

WASSER & LIMONADE

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

SAFT & SCHORLE

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

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>Frische Resi (BIO-Grüntee/Limone-Ingwer)</i>	
<i>Freche Vroni (BIO-Kräutertee/Brenessel-Mango)</i>	
<i>Nette Hanni (BIO-Gewürztee/süße Orange)</i>	
<i>G'schwammige Camilla (BIO-Kamillenblütentee)</i>	
<i>Artemis (BIO-Olivenblatt-Tee/Pfirsich-Guave-Ingwer)</i>	
<i>Zirkustee (BIO-Früchtetee/Vanille-Erdbeer-Himbeer)</i>	
<i>Rosso (BIO-Weinblatt-Tee/Früchtemischung)</i>	alle 4,00

³ enthält Koffein, ⁴ enthält Taurin

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

<i>Cava Brut "Bienvenido", Pere Ventura, Penedès</i>	32,00
<i>Crémant brut rosé, Weingut Jülg, Pfalz</i>	32,00
<i>2015 Sauvignon Blanc Sekt, Steininger, Kamptal</i>	45,00
<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Spumante Brut "San Boldo"</i>	35,00
<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>“Naturlich blanc” Pétillant Naturel (Folle Blanche & Gamay)</i>	5,00
<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>2014 Riesling "Berg Rottland" Große Lage, Balthasar Ress, Rheingau</i>	64,00
<i>2016 Weißer Burgunder "Bis in die Puppen", Bettina Schumann, Baden</i>	28,00
<i>2016 Grauburgunder, Jülg, Pfalz</i>	28,00
<i>2016 Grauburgunder Kaliber 19, Adams Wein, Rheinhessen</i>	36,00
<i>2016 Stoff 3.1, Seehof/Florian Fauth, Rheinhessen</i>	49,00
<i>2017 Silvaner „Muschelkalk“, Rainer Sauer, Franken</i>	35,00
<i>2016 Chardonnay „Langsurer Brüderberg - Muschelkalk“, Rinke, Mosel</i>	36,00
<i>2017 Gemischter Satz, Ecker-Eckhof, Wagram</i>	29,00
<i>2016 Roter Veltliner „Ried Steinberg“, Ecker-Eckhof, Wagram</i>	42,00
<i>2017 Grüner Veltliner „Obere Steigen“, Markus Huber, Traisental</i>	29,00
<i>2016 Grüner Veltliner Smaragd "Bergdistel“, Tegernseerhof, Wachau</i>	39,00
<i>2008 Grüner Veltliner "Steinriegel“ Edition Late Release, Tegernseerhof, Wachau</i>	89,00
<i>2017 Zierfandler “Anninger”, Stadlmann, Thermenregion</i>	39,00
<i>2014 „Pannobile“ Weißburgunder, Andreas Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee</i>	44,00
<i>2016 Moscato Giallo, Manincor, Südtirol</i>	59,00
<i>2016 Sauvignon Blanc “Fosilni Breg”, Domaine Ciringa, Südsteiermark</i>	36,00
<i>2017 Lugana DOC „Tre Campane“, Marangona, Lombardei</i>	34,00
<i>2017 Greco di Tufo “Terra d’Uva”, Benito Ferrara, Kampanien</i>	42,00
<i>2015 Puligny Montrachet 1er Cru “Sous le Puits”, Domaine d`Ardhuy, Burgund</i>	135,00

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>2016 Riesling trocken, Lukas Reinhardt/vinum meum, Pfalz</i>	7,50
<i>2017 Muskateller trocken, Florian Fauth/ Seehof, Rheinhessen</i>	7,50
<i>2017 Sauvignon Blanc „damaszener stahl“, Christian Stahl, Franken</i>	7,50

ROTWEIN IN DER FLASCHE, 0,75 LITER

2015 Spätburgunder „Kalkmergel“, Jülg, Pfalz	29,00
2014/15 Pinot Noir Rheingau, Chat Sauvage, Rheingau	48,00
2014 Sankt Laurent „Kaliber 16“, Adams Wein, Rheinhessen	35,00
2012 Blaufränkisch Leithaberg DAC, Wagentristsl, Burgenland	44,00
2013 „Rubin Carnuntum“ Zweigelt, Philipp Grassl, Carnuntum	36,00
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
2014 Barolo DOCG Serralunga, Rivetto, Piemont	82,00
2015 St. Magdalener Classico, Glögglhof/Franz Gojer, Südtirol	29,00
2013 Syrah DOC Cortona, Stefano Amerighi, Toskana, BIO	54,00
2016 Nero d'Avola, Funaro, Sizilien	29,00
2014 Tinto Crianza, Elias Mora, Toro D.O./Spanien	40,00
2013 „Gran Crossos“, Clos Galena l' Domini de Cartoixa, Priorat, Spanien	54,00
2009 Château d'Armailhac 5ème Grand Cru Classée, Pauillac/Bordeaux	175,00
2012 Vosne Romanée „Les Croix Blanches“, Domaine René Bouvier, Burgund	130,00

ROTWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

2014 Cuvée „Occam Deli“, Philipp Kuhn, Pfalz	8,00
2015 Zweigelt, Wagentristsl, Burgenland	8,00
2014/15 Merlot „Le Coquin“, Domaine La Louvière, Languedoc-Roussillon	7,50
2013 Negroamaro Selezione „72100“, Risveglio, Apulien	7,50

ROSÉWEIN IN DER FLASCHE

2017 Touriga Nacional Rosé, Quinta do Vallado, Douro/Portugal	25,00
2017 Cabernet Sauvignon Rosé, Steininger, Kamptal	25,00

ROSÉWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

2017 "Le Saint André" Provence Rosé, Figuières, Provence	7,00
2017 "Première de Figuière" Provence Rosé, Figuières, Côtes de Provence	7,50

DESSERTWEIN IM GLAS 0,1 LITER

Moscato d'Asti "Centive", Olim Bauda, Piemont	6,50
2016 Riesling Auslese Walsheimer Silberberg", Karl Pfaffmann, Pfalz	7,00

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 Hopffisterei). 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.