

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, soweit es geht, regional aus dem unmittelbaren Umland beziehungsweise ansonsten allgemein aus Deutschland, Österreich und Südtirol.

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**.*

*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 liefert **VINUS**, Weinhandel Mark Hintzen, aus Planegg.*

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



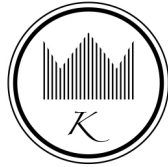
SPEISEN IM KAISERGARTEN

UNSERE KLASSIKER

| | |
|--|----------------------|
| <i>Kräftige Geflügelbrühe, gefülltes Tascherl, Zitronengras, Schnittlauch</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, gebackene Garnele, Wasabi-Schmand, Forellenkaviar</i> | 20,50 |
| <i>Brotzeitbrettl mit unseren Klassikern ^{2,6}</i> | 19,50 |
| <i>Salat von der Gärtnerei Kreuzinger, Haus-Dressing, karamellierter Ziegenkäse, Hanfsamen, Granatapfelkerne (vegetarisch)</i> | 18,50 |
| <i>Kälberne Fleischpflanzerl, mit Bergkäse gefüllt, Kartoffel-Estragon Stampf, Röstzwiebel, Schnittlauch ^{4,6}</i> | 21,50 |
| <i>Nockerl vom Bergkäse, Sauce Choron, Buchenpilze, Granatapfel, Rosmarinbutter (vegetarisch)</i> | 21,50 |
| <i>Spanferkel, Dunkelbiersoße, Kartoffel-Knödel, süß-sauerer Krautsalat ^{3,4,6}</i> | 24,00 |
| <i>Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeer, Kren, bunter Salat</i> | 34,00 |
| <i>Karamellierter 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 (Montag-Freitag ab 18:00 / Wochenende ab 12:00)

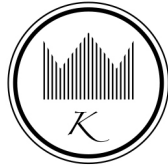
| | |
|---|--------------|
| <i>Rote Bete Hummus, gebackener Blumenkohl, Edamame, Sesam, Fladenbrot (vegan)</i> | <i>16,50</i> |
| <i>(Gerne servieren wir ihnen dieses Gericht auch als Hauptgang)</i> | <i>23,50</i> |
| <i>Gebeiztes Saiblingsfilet, gelbe Randen, Feldsalat, Meerrettich, Apfel</i> | <i>19,50</i> |
| <i>Nudelgangerl, Wintertrüffel, Wermuth, Pecorino (vegetarisch)</i> | <i>26,50</i> |
| <i>Gegrilltes Filet vom Skrei, Dashi Schaum, Belugalinsen, Senfkohl, Pancetta</i> | <i>30,50</i> |
| <i>Sanft geschmorte Short Ribs vom Bayrischem Rind, Hoisin Jus, Kürbiskern Rösti, Babymais, Pimientos de Padrón</i> | <i>32,50</i> |
| <i>Vanille French Toast, Schattenmorellen-Ragout, salziges Karamelleis, Pistazie</i> | <i>10,50</i> |
| <i>2 Kugeln Eis des Tages, Hippe</i> | |
| <i>5,50</i> | |

NUR AM SAMSTAG, SONNTAG UND AN FEIERTAGEN

| | |
|---|--------------|
| <i>½ Gockel vom Drehspieß, Kartoffel-Estragon Stampf, Röstzwiebel, Schnittlauch</i> | <i>20,50</i> |
|---|--------------|

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

4,50



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 – 15.00 Uhr

KERNIGE SAUERTEIGBROTE

| | |
|--|--------------|
| <i>Geröstetes Sauerteigbrot, smashed Avocado, Tomate, Rucola, veganer Fetakäse (vegan)</i> | <i>14,50</i> |
| <i>Geröstetes Sauerteigbrot, smashed Avocado, crispy Bacon, hartes Ei, grüne Soße, Rucola</i> | <i>15,50</i> |
| <i>Geröstetes Sauerteigbrot, smashed Avocado, geräucherter Lachs, hartes Ei, frischer Kren, Rucola</i> | <i>18,50</i> |

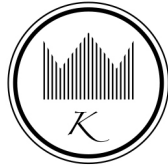
EIER

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

SÜSSER START IN DEN TAG

| | |
|---|--------------|
| <i>Griechischer Joghurt, unser Granola, frische Früchte, Bienenhonig</i> | <i>10,50</i> |
| <i>Verschiedene warme Croissants von der Bar (fragt gerne nach, welche wir heute haben)</i> | <i>4,50</i> |

¹ Farbstoffe, ² Konservierungsstoffe

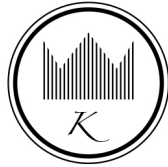


A LA CARTE FRÜHSTÜCK

| | |
|---|----------------|
| <i>3 Stück Münchner Weißwürste, Händlmaier-Senf, frische Breze⁴</i> | <i>14,50</i> |
| <i>BENEDIKT</i> | |
| <i>getoastete Brioche, Spinat, 2 Spiegeleier, Sauce Hollandaise, gekochter Schinken</i> | <i>16,00</i> |
| <i>Pastrami-Sandwich, Coleslaw, Gurke, grober Senf</i> | <i>19,50</i> |
| <i>Rosmarinschinken oder Südtiroler Bauernspeck</i> | <i>7,50</i> |
| <i>Kleine Käseauswahl (vegetarisch)</i> | <i>13,50</i> |
| <i>Brotkorb vom Maximilian Stadler aus Schwabing</i> | <i>4,50</i> |
| <i>Frische Brezn</i> | <i>2,50</i> |
| <i>Marmelade (verschiedene Sorten), Nutella, Bienenhonig, Butter</i> | <i>je 1,50</i> |

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

| | |
|--|-------------|
| <i>Hausgemachte Kuchen (Tagesangebot)</i> | <i>4,80</i> |
| <i>Ofenfrischer Strudel, Vanilleeis (Tagesangebot)</i> | <i>6,00</i> |



GETRÄNKE

BIER 0,5l

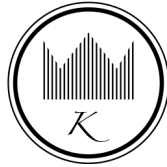
| | |
|--|------------|
| <i>Ayinger Fassbier HELL</i> | 5,20 |
| <i>Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass</i> | 5,40 |
| <i>Ayinger „Altbayerisches Dunkelbier“</i> | 5,40 |
| <i>Ayinger Ur-Weiße vom Fass</i> | 5,40 |
| <i>Ayinger leichtes Weißbier</i> | 5,40 |
| <i>Radler</i> | 5,20 |
| <i>Russ'n</i> | 5,20 |
| | |
| <i>Ayinger Pils</i> | 0,30l 4,10 |
| | |
| <i>Hopfenthaler Alkoholfrei</i> | 5,20 |
| <i>Schneider Weiße Alkoholfrei</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} 0,2 l</i> | 4,50 |
| <i>Red Bull ^{1,2,3,9} 0,3 l</i> | 5,00 |

KAFFEE

| | |
|---|------|
| <i>Espresso / Espresso macchiato ⁹</i> | 2,70 |
| <i>Tasse Kaffee ⁹</i> | 4,00 |



| | |
|-------------------------------------|--------|
| <i>Cappuccino</i> ⁹ | 4,30 |
| <i>Latte macchiato</i> ⁹ | 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: Grüntee / 1. grade „Gunpowder“)
Schwarza Seppi: Schwarztee / Darjeeling
Guada Luggi: Kräutertee / Bergkräutertee
(Orange, Fenchel, Brennessel, Melisse, Lemongras, Sonnenblume)
Scheene Leni: Früchtetee / Waldfrucht-Himbeer
(Apfel, Hibiskus, Hagebutte, Rosenblüte, Rosenknospe, Kornblume)

Frischer Tee: Ingwer, Minze, Zitrone

6,00/Portion

LIMONADE

Hausgemachte Ingwer-Zitronen Limonade 0,5 l 5,50

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

| | |
|---------------------------|------|
| <i>Cranberry-Rosmarin</i> | 4,50 |
| <i>Ananas-Minze</i> | 4,50 |
| <i>Basilikum-Ingwer</i> | 4,50 |

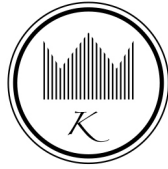
SPRITZ

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

Aperol 9,00
Aperol, Soda, Prosecco, Orange

Campari 9,00
Campari, Prosecco, Soda, Zitrone

Sissy 9,00
Ramazzotti Rosato, Prosecco, Ginger Ale



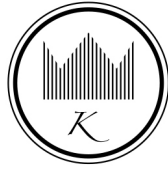
| | |
|--|------|
| Basilikum | 9,00 |
| <i>Balis-Basil, Prosecco, Limette, Basilikum</i> | |
| Ananas-Minz | 9,00 |
| <i>Balis-Tiki, Prosecco, Minze</i> | |
| Cranberry-Rosmarin | 9,00 |
| <i>Balis-Cosmo, Prosecco, Rosmarin</i> | |

SCHAUMWEIN

| | |
|--|--|
| <i>2023 Crémant d'Alsace Brut Rosé - Domaine Eugène Meyer, Elsaß</i> | 0,1 l 7,00 0,75 l 48,00 |
| <i>N.V. Blanc et Noir brut nature - Lukas Reinhardt, Pfalz</i> | 49,00 |
| <i>2022 Cava Corpinnat Rosé Brut Reserva - Llopart, Katalonien</i> | 49,00 |
| <i>N.V. Champagne extra brut - A.R. Lenoble, Damery</i> | 95,00 |

WEIN IM GLAS

| |
|--|
| <i>2023 „Occam Weiß“ - Weißburgunder & Sauvignon Blanc - Philipp Kuhn, Pfalz</i> |
| <i>2023 Pinot Grigio - Erste + Neue, Südtirol</i> |
| <i>2024 Grüner Veltliner, „Platt 28“ - Wolfgang Seher, Weinviertel</i> |
| <i>2024 Muskat Rosé - Leon Gold, Württemberg</i> |
| <i>2020 „Occam Rot“ - Cabernet & Merlot - Philipp Kuhn, Pfalz</i> |
| <i>2023 Chianti Superiore - Castello del Trebbio, Toskana</i> |



2020 Tinto Crianza "Torno" - El Ternero, Rioja

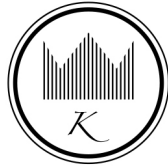
0,1l 5,00
0,2l 9,50

Alle offenen Weine erhalten Sie auch als Flasche.

0,75l 34,00

WEIßWEINE IN DER FLASCHE

| | |
|--|-------------------|
| 2023 "Popcorn" Veltliner-Weißburgunder-Traminer - Herbert Zillinger, Weinviertel | 36,00 |
| 2023 Lugana - Pasini San Giovanni, Lombardei | 37,00 |
| 2023 Riesling "Schiefersteil" - Markus Molitor, Mosel | 37,00 |
| 2022 Sauvignon BLOW - Tinnacher & Neumeister, Vulkanland Steiermark | 39,00 |
| 2023 Weißburgunder Nahe - Schäfer-Fröhlich, Nahe | 39,00 |
| 2024 Gavi di Gavi – Tenuta Olim Bauda, Piemont | 39,00 |
| 2023 Silvaner "Freiraum" - Rainer Sauer, Franken | 41,00 |
| 2024 Gelber Muskateller "Gamlitz" - Lackner Tinnacher, Südsteiermark | 41,00 |
| 2022 Grauer Burgunder "X" - Karl H. Johner, Kaiserstuhl | 48,00 |
| 2023 Sauvignon Blanc "Fossilni Breg" - Domaine Ciringa, Slovenien | 46,00 |
| | Magnum 1,5l 86,00 |
| 2022 Grüner Veltliner 1. Lage "Alte Setzen" - Markus Huber, Traisental | 44,00 |
| 2023 Chardonnay „Höflein“ - Grassl, Carnuntum | 45,00 |
| 2023 "La Contessa" Weissburgunder-Chardonnay-Sauvignon - Manincor, Südtirol | 48,00 |
| 2024 Chablis 1er Cru "Montmains" - Domaine Jean Collet, Burgund | 69,00 |
| 2023 Riesling „Gundersheimer“ VDP 1. Lage - Wittmann, Rheinhessen | 74,00 |



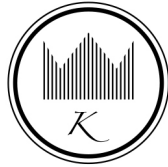
2015 Riesling Smaragd „Kellerberg“ - Tegernseerhof, Wachau 85,00

ROSEWEINE IN DER FLASCHE

2024 Provence Rosé “Magali” - Saint Andre Figuières, Provence 39,00
Magnum 1,5l 78,00

ROTWEINE IN DER FLASCHE

2021 Cabernet Sauvignon “Regi Iskola” - Weninger Pincset, Ungarn 37,00
2020 Blaufränkisch “Leithaberg” - Wagentristl, Burgenland-Leithagebirge 37,00
2023 Barbera d’Asti “La Villa” - Tenuta Olim Bauda, Piemont 38,00
2018 Heideboden Zweigelt-Blaufränkisch - Andreas Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee 38,00
2019 “Bernard” Syrah-Grenache-Carignan - Domaine Vaquer, Roussillon 39,00
2022 Zweigelt “Rubin” - Artner, Carnuntum 40,00
2020 “Les Sables d’Arene” Grenache-Mourvedre - Domaine Giraud, Rhone 43,00
2018 Blaufränkisch “Kirchholz” - Weninger, Mittelburgenland 44,00
2023 “Il Conte” Merlot-Lagrein-Cabernet - Manincor, Südtirol 46,00
2020 Blaufränkisch “Reisbühl” - Wagentristl, Burgenland-Leithagebirge 48,00
2020 Ripasso Valpolicella Classico Superiore - Rubinelli Vajol, Venetien 51,00
2020 Pinot Noir “Rheingau” - Chat Sauvage, Rheingau 51,00
2016 Tinto Reserva - Hacienda El Ternero, Rioja 59,00
2019 Sangiovese “Ciparisso” - La Fralluca, Toskana 62,00



| | |
|---|--------------|
| <i>2019 Pinot Noir "Steinbuck" - Karl H. Johner, Kaiserstuhl</i> | <i>65,00</i> |
| <i>2021 "Bärnreiser" Zweigelt-Merlot-Cabernet - Grassl, Carnuntum</i> | <i>74,00</i> |
| <i>2019 Chateau Laroze "Saint-Emilion Grand Cru" - Bordeaux</i> | <i>82,00</i> |
| <i>2016 Barolo - Boroli, Piemont</i> | <i>90,00</i> |

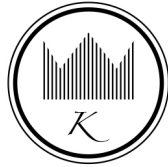
*Alle weinhaltigen Getränke (Wein, Champagner, Perl- und Schaumwein) enthalten Sulfite.
Jahrgangsänderungen vorbehalten.*

LONGDRINKS

| | |
|---|--------------|
| <i>Gin Tonic</i> ¹⁰ <i>Gin, Schweppes</i> | <i>12,50</i> |
| <i>Vodka Lemon</i> ¹⁰ <i>Vodka, Schweppes</i> | <i>12,50</i> |
| <i>Moskau Mule</i> <i>Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke, Minze</i> | <i>12,50</i> |
| <i>Munich Mule</i> <i>Gin, Ginger Beer, Limette, Gurke</i> | <i>12,50</i> |
| <i>Balis-Cosmopolitan-Highball</i> <i>Gin oder Vodka, Balis-Cosmo, Rosmarin</i> | <i>12,50</i> |
| <i>Balis-Tiki-Highball</i> <i>Rum, Balis-Tiki, Minze</i> | <i>12,50</i> |
| <i>Balis-Basil-Mule</i> <i>Gin, Balis-Basil, Limette, Basilikum</i> | <i>12,50</i> |

DIGESTIFS / SPIRITUOSEN 2cl

| | |
|---|-------------|
| <i>Hubertus Vallander, Mosel</i> <i>Williams, Haselnuss, Waldhimbeere</i> | <i>6,50</i> |
|---|-------------|



Ludwig Knoll, Franken

Apfel Barrique, Zwetschge, Schlehe

6,50

Grappe, Pilzer, Trentin

Grappa di Chardonnay, Grappa delmè aus dem Barrique

6,50

DIGESTIFS / SPIRITUOSEN 4cl

Whisk(e)y

Slyrs, aus Bayern (Schliersee)

6,50

Jack Daniel's

6,50

Ballentines Scotch Whisky

6,50

Vermouth & Bitters

Martini bianco, rosso

6,50

Martini extra dry

6,50

Campari

6,50

Kräuter

Ramazotti

6,50

Averna

6,50

Jägermeister

6,50

Vodka

Absolut

6,50

Gin

Beefeater Dry Gin

6,50

Bombay Sapphire

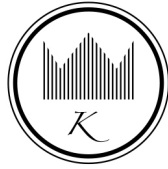
6,50

Moneky 47

6,50

Hendriks

6,50



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*