

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.*

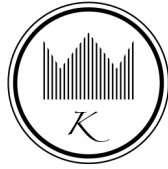
*Unsere Bierspezialitäten liefert uns die Familienbrauerei **Aying**.  
Die Aying Privatbrauerei steht seit über 140 Jahren und in 7. Generation für ausgezeichnete bayerische Bierkultur und gehört zu den meist ausgezeichneten Brauereien in Europa. Sie braut nach dem Reinheitsgebot von 1506 und ist im idyllischen Oberbayern beheimatet.*

*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

---

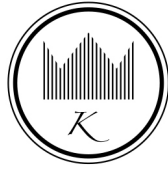
---

<i>Kräftige Rinderkraftbrühe, Randengrießnockerl, Wurzelgemüse, 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, geröstete Edamame, Miso Mayonnaise, Sesam</i>	19,50
<i>Brotzeitbrettl mit unseren Klassikern <sup>2,6</sup></i>	19,50
<i>Salat von der Gärtnerei Kreuzinger, unser Dressing, karamellisierter Ziegenkäse, Hanfsamen, Granatapfelkerne</i>	18,50
<i>Winterliche Blattsalate aus der Gärtnerei, Cassis-Vinaigrette, Blutorange, gebackene Falafel von der Roten Bete (vegan)</i>	18,50
<i>Kälberne Fleischpflanzerl, mit Bergkäse gefüllt, Kartoffel-Kräuterstampf, Röstzwiebeln, Schnittlauch <sup>4,6</sup></i>	19,50
<i>Nockerl vom Bergkäse, Kaki, Blattspinat, Nussbutter, Granatapfel (vegetarisch)</i>	19,50
<i>Spanferkel, Dunkelbiersoße, Kartoffel-Knödel, süß-saurer Krautsalat <sup>3,4,6</sup></i>	24,00
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Kren, bunter Salat</i>	32,00
<i>Unser Topfen-Kaiserschmarrn, Rosinen, Mandeln, karamellisierter Rum, Apfelmus, Zwetschgenröster <sup>2</sup></i> <i>(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.*

---

<sup>2</sup> Konservierungsstoffe, <sup>3</sup> Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> Geschmacksverstärker, <sup>6</sup> Schwärzungsmittel, <sup>10</sup> Süßungsmittel



## **UNSERE SPECIALS**

---

<i>Geschmorter Radicchio, veganer Feta, Rosinen, Johannesbeerdressing, Portulak (vegan)</i>	16,50
<i>Lauwärmer Räucheraal, Kräuterrührei, geröstetes Dinkelbrot, frischer Kren</i>	18,50
<i>Gebratene Hühnerleber, Vogelsalat, Apfel, Röstzwiebeln, alter Balsamico</i>	16,50
<i>Gefüllte Spitzpaprika, veganer Feta, Hirse, Aprikose, Vanille (vegan)</i>	21,50
<i>Gegrilltes Filet vom Skrei, Rieslingschaum, Knusperkartoffeln, Gurke, grober Senf</i>	29,50
<i>Rosa gebratene Entenbrust, Feigensenf, Rote Bete, Pak Choy</i>	29,50
<i>Sous Vide gegarte Ochsenbackerl, Granatapfel-Jus, Petersilienwurzelpuree, Grünkohl</i>	29,50
<i>Nougat-Creme Brulee, Kirsch-Sorbet, Tonkabohne, Haselnuss</i>	10,50

## **NUR AM SAMSTAG, SONNTAG UND AN FEIERTAGEN**

---

<i>1/2 Gockel vom Drehspieß, Kartoffel-Kräuterstampf, Röstzwiebeln, Schnittlauch</i>	18,50
--	-------

---

<i>Frischer kerniger Brotkorb von unserem Bäcker Maximilian Stadler</i>	3,50
---	------

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

---

<sup>3</sup>Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>Geschmacksverstärker, <sup>6</sup>Schwärzungsmittel



## FRÜHSTÜCK

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

<i>Griechischer Joghurt, Chiasamen, frische Früchte, unser Granola</i>	<i>9,50</i>
<i>Vollkorn-Bagel von der Bäckerei Stadler aus Schwabing, Frischkäse, geräucherter Lachs, Avocado, Limette</i>	<i>16,50</i>
<i>Dinkelbrot, Avocado, veganer Fetakäse, Pesto, Granatapfel (vegan)</i>	<i>14,00</i>
<i>Herzhafte Dinkelpfannkuchen mit gebratenen Waldpilzen, Tomate, Rauke, Chorizo, Bergkäse</i>	<i>16,50</i>
<i>Kurz und auf einer Seite angebratenes Rindertatar, Spiegelei, hausgemachte Kartoffelrösti <sup>2</sup></i>	<i>19,50</i>
<i>3 Stück Münchner Weißwürste, Händlmaier-Senf, frische Breze <sup>4</sup></i>	<i>14,00</i>
<i>Portion gekochter Schinken<sup>2</sup>, Schwarzwälder Schinken <sup>2</sup></i>	<i>je 6,50</i>
<i>Kleine Käseauswahl, Feigensenf (vegetarisch)</i>	<i>14,50</i>
<i>Marmelade, Butter, Nutella, Honig <sup>2</sup></i>	<i>je 1,80</i>
<i>Frische Breze, Croissant</i>	<i>je 2,20</i>

### **EIER**

---

---

<i>Rührei / Spiegeleier mit / ohne Kräuter (vegetarisch)</i>	<i>7,50</i>
<i>Rührei, Zwiebeln, Tomate, gekochter Schinken<sup>2</sup>, Bergkäse <sup>2</sup></i>	<i>9,50</i>
<i>Rührei, Büffelmozzarella, Tomate, Ranke (vegetarisch)</i>	<i>9,50</i>

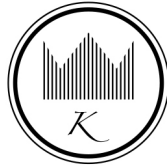
### **BENEDIKT**

<i>getoastetes Brioche, Spinat, 2 Spiegeleier, Sauce Hollandaise (vegetarisch)</i>	<i>13,00</i>
<i>... mit gekochtem Schinken<sup>2</sup> oder geräuchertem Lachs</i>	<i>16,00</i>

---

---

<sup>1</sup> Farbstoffe, <sup>2</sup> Konservierungsstoffe



## 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 <sup>1,3,9</sup>, 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 <sup>1,2,3,9</sup> / Afri Cola ohne Zucker <sup>1,2,3,9</sup>, 0,2 l</i>	4,50
<i>Spezi <sup>1,3,9</sup>, 0,5 l</i>	5,20
<i>Schweppes, verschiedene Sorten <sup>5,10</sup></i>	4,50

### KAFFEE

---

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

---

<sup>1</sup> Farbstoffe, <sup>2</sup> Konservierungsstoffe, <sup>3</sup> Antioxidationsmittel, <sup>5</sup> Schwefeldioxid, <sup>9</sup> Koffein, <sup>10</sup> 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-Früchtetea / Waldfrucht-Himbeer  
(Apfel, Hibiskus, Hagebutte, Rosenblüte, Rosenknospe, Kornblume)  
Frischer Tee: Ingwer, Minze, Zitrone

6,00/Portion

## LIMONADE

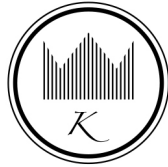
---

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

---

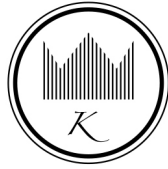
<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Spumante Brut „San Boldo”, 0,1 l / 0,75 l</i>	<i>0,1 l / 0,75 l 6,50 / 40,00</i>
<i>2018 Crémant brut rosé, Weingut Jülg, Pfalz, 0,1 l / 0,75 l</i>	<i>0,1 l / 0,75 l 7,50 / 49,00</i>
<i>2021 Petillant Naturel Fumé, Christian Stabl, Franken</i>	<i>44,00</i>
<i>2021 Cava Corpinnat Rosé brut nature “Microcosmos”, Llopart, Katalonien</i>	<i>69,00</i>

## WEIN IM GLAS

---

<i>2022 „Occam Weiß“, Philipp Kubn, Pfalz (unser Wein aus dem Occam Deli, produziert mit Philipp Kubn)</i>	
<i>2022 Weissburgunder, Andreas Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee (bio)</i>	
<i>2022 Grüner Veltliner, „Platt 28“ Wolfgang Seber, Weinviertel DAC, Niederösterreich</i>	
<i>2022 „Méditerranée“ Provence Rosé, Figuières, Provence</i>	
<i>2018 Cuvée „Occam Rot“, Philipp Kubn, Pfalz (unser Wein aus dem Occam Deli, produziert mit Philipp Kubn)</i>	
<i>2020 Blauer Zweigelt “Heideboden”, Andreas Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee</i>	
<i>2018 Rioja Tinto Crianza “Torno”, Hacienda El Ternero, 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* <sup>10</sup>

*Gin, Schweppes*

*Vodka Lemon* <sup>10</sup>

*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***

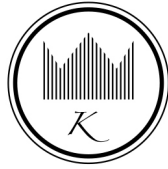
*Rum, Balis-Tiki, Minze*

***Balis-Basil-Mule***

*Gin, Balis-Basil, Limette, Basilikum*

12,50





## DIGESTIFS / SPIRITUOSEN

---

### **Weingut am Stein – Ludwig Knoll, Franken**

*Apfel aus dem Barrique, Aprikose, Wildkirsche, Quitte, Reneklode,  
Schlehengeist, 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**

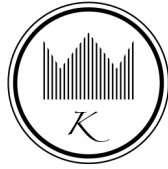
*Wachauer Marille*

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>	6,50
<i>Ballentines Scotch Whisky</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**

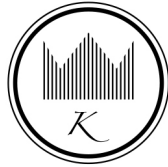
<i>Ramazotti</i>	6,50
<i>Averna</i>	6,50
<i>Jägermeister</i>	6,50

### **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**

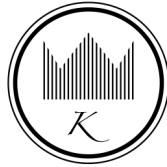
---

2022 „Il Lugana“ Lugana DOC, Pasini San Giovanni, Lombardei, Italien (bio)	35,00
2021 <b>Unser „Lässig“</b> , Urmeer Weißburgunder, Lackner-Tinnacher, Südsteiermark (Eigenkreation, bio)	49,00
2022 Riesling „Engelmannsberg“ VDP.Erste Lage, Balthasar Ress, Rheingau (bio)	45,00
2022 STAHL Silvaner, Christian Stahl, Franken	36,00
2022 Weißburgunder Nabe, Schäfer-Fröhlich, Nabe	39,00
2021 Grauburgunder „Osthofen“, Weingut Karl May, Rheinhessen (bio)	40,00
2021 Welschriesling Südsteiermark DAC, Lackner-Tinnacher, Südsteiermark (bio)	41,00
2021 Sauvignon BLOW, KTCN, Steiermark (bio / Naturwein)	38,00
2022 Grüner Veltliner Federspiel „Kreuzberg“, Georg Frischengruber, Wachau	44,00
2021 Cuvée “Goldfish”, Herbert Zillinger, Weinviertel (bio / Naturwein)	41,00
2021 Sauvignon Blanc “Faustberg”, Seber, Weinviertel	47,00
2022 Chardonnay Leithaberg DAC, Wagentristl, Burgenland-Leithagebige	39,00
2022 “Réserve della Contessa” Terlan DOC, Manincor, Südtirol, Italien (bio)	49,00
2022 Vermentino di Gallura DOCG “Branu”, Surrau, Sardinien, Italien	35,00
2022 Alvarinho “Muros Antigos”, Anselmo Mendes, Minho, Portugal	37,00
2020 Ladoix Villages blanc, Domaine d’Ardbuy, Burgund, Frankreich	66,00

## **ROSEWEINE IN DER FLASCHE**

---

2022 Cabernet Sauvignon Rosé, Steininger, Kamptal	32,00
2022 Chiaretto Garda Classico Valtenesi "Rosa di Notte", Montonale, Veneto, Italien	48,00



## ROTWEINE IN DER FLASCHE

---

---

2019 Pinot Noir Rbeingau, Chat Sauvage, Rbeingau	55,00
2022 Zweigelt "Rubin Carnuntum" Carnuntum DAC, Grassl, Niederösterreich	41,00
2019 Blaufränkisch „Horitschon“, Gober + Freinbichler, Mittelburgenland	44,00
2020 Blaufränkisch "Astral", Andreas Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee (bio / Naturwein)	58,00
2020 „Pannobile“, Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee	68,00
2021 "Réserve del Conte", Manincor, Südtirol, Italien (bio)	51,00
2021 Lagrein "Granat", Franz Gojer / Glögglhof, Südtirol, Italien	49,00
2018 Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Rubinelli Vajol, Veneto, Italien	55,00
2018 Suvereto Sangiovese "Ciparisso", La Fralluca, Toskana, Italien	65,00
2019 Priorato Tinto "Galena", Clos Galena, Priorat, Spanien (bio)	59,00
2015 Rioja Tinto Reserva, Hacienda El Ternero, Rioja, Spanien	63,00

---

---

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