

SPEISEN

Brotzeitbrettl
mit unseren Klassikern
14,50

2-erlei Obazda,
rote Zwiebeln, Meerrettich,
Gärtnerkresse, Breze
(auch zum Mitnehmen)
11,50

Tatar vom bayerischen Ochsen,
Steinpilze, gebeiztes Eigelb,
Brot vom Bäcker Stadler
17,50

Salate vom Xaver Kreuzinger,
unser Dressing,
karamellisierter Ziegenkäse,
(auch zum Mitnehmen)
14,50

Kälberne Fleischpflanzerl,
mit Bergkäse gefüllt,
Kartoffel-Rucola-Salat
(auch zum Mitnehmen)
16,50

Nockerl vom Tegernseer Bergkäse,
Blattspinat, Salbeibutter
(auch zum Mitnehmen)
15,50

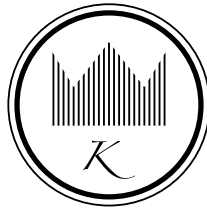
Ofenfrischer Schweinebraten
vom Schwäbisch Hällischen,
Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel,
Coleslaw-Salat,
(auch zum Mitnehmen)
15,00

Wiener Schnitzel vom Kalb,
Bratkartoffeln, Preiselbeeren,
kleiner gemischter Salat,
(auch zum Mitnehmen)
24,50

Unser Kaiserschmarrn,
Apfelmus, Zwetschgenröster,
Rosinen, Mandeln,
karamellisierter Rum
(Portion, für 2, für 3,
dauert 45 Min.)
8,00 / 13,00 / 18,00

Dazu unsere **Empfehlung:**
Dessertwein 0,1 l
(2016 Riesling **Auslese**
Walsheimer Silberberg,
Karl Pfaffmann, Pfalz)
4,50

Bayerisch Creme,
Erdbeer-Basilikum-Salat
8,50



KAISERGARTEN

SCHWAMMERLZEIT

Pfifferlingcremesuppe,
Brezn-Croutons, Kerbel
8,50

Marktsalate, gebratene Reherl,
Bauernspeck, Kartoffel-Popcorn
14,00

Burrata, bunter Tomatensalat,
Löwenzahn, Vanille-Öl
13,50

Kalbskopfsülze, gebratene
Pfifferlinge, Röstkartoffeln,
Rucola, alter Balsamico
15,50

Reherl in Rahm, hausgemachter
Semmelknödel, frische Kräuter,
kleiner Salat
16,50

Roastbeef vom Grill
(220 Gramm),
Estragonkartoffeln,
Rahmpfifferlinge
29,50

FLAMMKUCHEN

... Sauerrahm,
Speck, Frühlingsslauch
10,50

... Sauerrahm, Feigen,
Ziegenkäse (vegetarisch)
12,50

FRÜHSTÜCK

SAMSTAG, SONNTAG UND AN FEIERTAGEN
VON 10.00 BIS 16.00 UHR

Handgeschabte Kartoffel-Reiberdatschi,
geräucherter Lachs, Avocadocreme
12,50

Dinkelbrot, Avocadocreme, Zitrone,
Champignons, schwarzer Sesam
10,00

Kurz und auf einer Seite
angebratenes Rindertatar,
Brot vom Bäcker Stadler, 1 Spiegelei
15,50

Joghurt, frische Früchte,
Granola, Honig
7,50

3 St. Münchener Weißwürste,
Händlmaier Senf, frische Breze
9,00

Portion gekochter Schinken ¹ /
Schwarzwälder Schinken
je 4,50

Kleine Käseauswahl, Feigensenf
10,50

Mamelade ², Butter, Nutella, Honig
je 1,00

Frische Breze, Croissant
je 2,50

EIER

Rührei / Spiegelei
mit / ohne Kräuter
5,50

Rührei, Zwiebeln, Tomaten,
gekochter Schinken ¹, Bergkäse
8,50

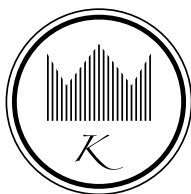
Rührei, Spinat, Pilze
8,50

Rührei, Büffelmozzarella,
Tomaten, Basilikum
9,50

BENEDIKT
getoastetes Weißbrot,
Spinat, 2 Spiegeleier,
Sauce Hollandaise,
gekochter Schinken ¹ oder
geräucherter Lachs
10,50 / 12,50

¹ enthält Konservierungsstoffe,

² unsere Marmelade enthält keine
Konservierungsstoffe und ist hausgemacht



BIER

<i>Ayinger Fassbier, hell (Lager), 0,50 l</i>	4,20
<i>Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass, 0,50 l</i>	4,40
<i>Ayinger „Altbayerisches Dunkelbier“, 0,50 l</i>	4,20
<i>Ayinger Bräu-Weiße vom Fass</i>	4,40
<i>Ayinger Ur-Weiße, dunkel, 0,50 l</i>	4,40
<i>Ayinger Weißbier, leicht, 0,50 l</i>	4,40
<i>Radler, 0,50 l</i>	4,20
<i>Russ'n, 0,50 l</i>	4,40
<i>Ayinger Pils, 0,30 l</i>	3,30
<i>Hopfenthaler, alkoholfreies Bier, 0,50 l</i>	4,20
<i>Schneider Weisse, Weißbier, alkoholfrei, 0,50 l</i>	4,40

SOFT

<i>Adelholzener Gastro Classic, 0,25 l</i>	2,80
<i>Adelholzener Gastro Classic, 0,75 l</i>	6,50
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell, 0,25 l</i>	2,80
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell, 0,75 l</i>	6,50
<i>Hausgemachte Zitronenlimonade, 0,5 l</i>	4,50
<i>Frisch gepresster Orangensaft (nur zu Frühstückszeiten)</i>	5,00
<i>Verschiedene Säfte, 0,3 l</i>	3,50
<i>Verschiedene Saftischorlen, 0,5 l</i>	4,00
<i>Afri Cola³ / Afri Cola ohne Zucker³, 0,20 l</i>	4,00
<i>Spezi³, 0,50 l</i>	4,00
<i>Thomas Henry div. Sofidrink</i>	4,00

KAFFEE, TEE

<i>Espresso / Espresso macchiato³</i>	2,50
<i>Tasse Kaffee³</i>	3,00
<i>Cappuccino³</i>	3,50
<i>Latte macchiato³</i>	4,00
<i>Diverse Tee, Bio, Chiemgauer Tee Manufaktur</i>	4,50

SCHAUM- UND PERLWEIN

*Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG
Spumante Brut „San Boldo“, 0,1 l / 0,75 l
5,00 / 35,00*

*Crémant brut rosé,
Weingut Jülg, Pfalz, 0,1 l / 0,75 l
7,00 / 42,00*

*A.R. Lenoble Champagne Cuvée brut „Intense“,
Champagne AOC, Damery A.R. Lenoble, 0,75 l
75,00*

*A.R. Champagne Rosé, „Terroirs“ Chouilly-Bisseuil,
Champagne AOC, Damery A.R. Lenoble, 0,75 l
91,00*

WEIN IM GLAS

0,2 L / ALLE 8,50

*2018 „Occam Weiß“, Philipp Kuhn, Pfalz
(unser Wein aus dem Occam Deli,
produziert mit Philipp Kuhn)*

*2019 Grüner Veltliner, „Platt 28“ Wolfgang Seher,
Weinviertel DAC, Niederösterreich*

2019 Riesling trocken, Lukas Reinhardt, Pfalz

2018 Lugana „Marangona“, Lombardei (Bio)

2019 „Méditerranée“ Provence Rosé, Figuières, Provence

2019 Pinot Noir Rosé, Seehof / Florian Fauth, Rheinhessen

*2015 Cuvée „Occam Rot“, Philipp Kuhn, Pfalz
(unser Wein aus dem Occam Deli,
produziert mit Philipp Kuhn)*

2015 Blaufränkisch, Wagentriftl, Burgenland

2017 Cabernet Breganze, Vigneto Due Santi, Veneto

*WEIN IN DER FLASCHE
fragt nach unserer Weinkarte*

*DIGESTIFS
fragt uns einfach*

³ enthält Koffein