



## SPEISEN IM KAISERGARTEN

*Ab 4 Personen*

---

---

*Brotzeitbrettl (Auswahl aus unseren Vorspeisen), frisches Brot  
12,50/p.P.*

*Für 5 bis 6 Personen und nur auf Vorbestellung*

---

---

*Ganze Gans vom Geflügelhof Lugeder, 2 x Knödel, Blaukraut, Reiberdatschi, Apfelmus, Jus  
180,00*

### *VORSPEISEN*

---

---

<i>Salat von geschmortem Sellerie, grüner Apfel, Ziegentopfen</i>	<i>13,00</i>
<i>Tatar von der Tegernseer Forelle, schwarzer Radi, Avokado, Röstzwiebeln</i>	<i>16,00</i>
<i>Angemachtes Rindertatar, Gurke, Ei, Zwiebeln, geröstetes Brot</i>	<i>15,00</i>
<i>Pastete von der bayrischen Entenleber (im Fettmantel), Quitte, Brioche</i>	<i>16,00</i>
<i>Obazda-Ravioli, nussige Butter, Radi, Schnittlauch</i>	<i>14,00</i>
<i>Geräuchertes Forellensupperl, Wurzelgemüse, Linsen</i>	<i>8,50</i>
<i>Ochsenkraftbrühe, hausgemachte Leberspätzle, Schnittlauch</i>	<i>8,50</i>

---

---



## HAUPTGERICHTE

---

<i>Spinatspatzn, Bergkäse, nussige Butter, Schmelzzwiebeln, Salat</i>	15,00
<i>Pökelt vom bayerischen Zander, Eiernudeln, Paprika-Rahm, Dill</i>	24,00
<i>Krosse Bauernente (Brust &amp; Haxerl), Quitte, Blaukraut, Kartoffelknödel</i>	23,50
<i>Rostbraten von der Färse (Angus vom Gut Spielberg bei Aying), Kartoffelrösti, wilder Brokkoli</i>	26,00
<i>Geschmorte Rindsbackerl, saurer Ochsenmaulsalat, Kartoffelpüree</i>	24,00
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Apfelkren<sup>1</sup>, Salat</i>	22,50
<i>Schweine-Krustenbraten (Metzgerei Landfrau), Steinpilz-Semmelknödel, Krautsalat</i>	17,00

## NACHSPEISEN

---

<i>Kaiserschmarrn, Apfelmus<sup>1</sup>, Rosinen, Mandeln (ca. 45 min., auch für 2 oder 3 Personen möglich)</i>	7,50 / 12,00 / 16,50
<i>Millirahmstrudel, Vanillesoße</i>	9,00
<i>Tegernseer Heumilchkäse</i>	10,00
<i>Hausgemachtes Eis</i>	2,50

---

<sup>1</sup> Preiselbeeren, Apfelkren, Apfelmus enthalten Konservierungsstoffe



## FRÜHSTÜCK

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

---

<i>Kleines Frühstück: Brotkorb, Butterkipferl, hausgemachte Marmelade, Nutella, Nusshonig und Butter</i>	<i>6,00</i>
<i>„Grüner Ritter“ - in Ei ausgebackenes Sandwich vom Weißbrot, mit Kräutern und Frischkäse gefüllt, Tomatenmarmelade</i>	<i>9,50</i>
<i>Handgeschabte Kartoffel-Reiberdatschi, geräucherter Lachs, Avokadocreme <sup>1</sup></i>	<i>11,50</i>
<i>Dinkelbrot (Weißmehl-frei), frische Avokado, Zitrone, Champignons, rote Zwiebeln</i>	<i>9,50</i>
<i>Überbackenes Butterkipferl, mit Farmerschinken und Bergkäse gefüllt, Kräuterbutter, Heinz Ketchup</i>	<i>8,50</i>
<i>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</i>	<i>34,00</i>
<i>Benedikt: Getoastetes Weißbrot, gekochter Schinken, Spinat, 2 Spiegeleier, Sauce Hollandaise</i>	<i>10,50</i>
<i>Gegrillter Fetakäse, Oliven, Rosmarin, Oregano, Tomaten-Oliven-Salat</i>	<i>10,50</i>
<i>Kleines Hüftsteak vom Grill, Kräuterbutter, 2 Spiegeleier, gebratener Speck, Kartoffeln in der Schale</i>	<i>16,50</i>

---

<sup>1</sup> enthält Konservierungsstoffe

Unsere hausgemachte Marmelade ist ohne Konservierungsstoffe eingemacht



*EIER (GIBT ES NUR WÄHREND DER FRÜHSTÜCKSZEITEN)*

---

---

<i>Rührei / Spiegeleier mit / ohne Kräuter</i>	5,50
<i>Rührei mit Zwiebeln, Bergkäse, Tomaten, gekochtem Schinken</i>	8,50
<i>Rührei mit Mozzarella, Spinat, Pilze</i>	8,50
<i>Frittata, Ziegenkäse, Bohnen, Kirschtomaten</i>	9,50

*FRÜHSTÜCK 'A LA CARTE*

---

---

<i>Joghurt, frische Früchte, hausgemachtes Müsli, Honig</i>	7,50
<i>Drei Weißwürste vom Magnus Bauch, Händlmaier's süßer Senf, frische Breze</i>	8,50
<i>Portion Kern- oder Farmerschinken, Portion Südtiroler Speck <sup>1</sup></i>	je 4,50
<i>Kleine Käseauswahl, Feigensenf, Weintrauben</i>	10,50
<i>Hausgemachte Marmelade, Nutella, Nusshonig, Butter</i>	je 1,00
<i>Frische Brezn, Butterkipferl</i>	1,50
<i>Brotkorb</i>	2,50

---

---

<sup>1</sup> Farmer- und Kernschinken, Bacon enthalten Konservierungsstoffe



## GETRÄNKE

### BIER

---

---

<i>Ayinger Fassbier, hell (Lager), 0,50 l</i>	4,10
<i>Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass, 0,50 l</i>	4,30
<i>Ayinger „Altbayerisches Dunkelbier“, 0,50 l</i>	4,10
<i>Ayinger Bräu-Weiße vom Fass</i>	4,30
<i>Ayinger Ur-Weiße, dunkel, 0,50 l</i>	4,30
<i>Ayinger Weißbier, leicht, 0,50 l</i>	4,30
<i>Radler, 0,50 l</i>	4,10
<i>Russ'n, 0,50 l</i>	4,30
<i>Ayinger Pils, 0,30 l</i>	3,30
<i>Hopfenthaler, alkoholfreies Bier, 0,50 l</i>	4,10
<i>Weizenthaler Weißbier, alkoholfrei, 0,50 l</i>	4,30

### WASSER & LIMONADE

---

---

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

### SAFT & SCHORLE

---

---

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

---

---



---

## SOFTDRINKS

---

<i>Afri Cola</i> <sup>3</sup> / <i>Afri Cola ohne Zucker</i> <sup>3</sup> , 0,20 l	3,50
<i>Spezi</i> , 0,50 l	4,00
<i>Thomas Henry Bitter Lemon</i> <sup>4</sup> , 0,20 l	3,50
<i>Thomas Henry Tonic Water</i> <sup>4</sup> , 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> <sup>3</sup>	2,00
<i>Tasse Kaffee</i> <sup>3</sup>	3,00
<i>Cappuccino</i> <sup>3</sup>	3,00
<i>Latte macchiato</i> <sup>3</sup>	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>Scheene Leni (BIO-Früchtetee/Waldfrucht-Himbeer)</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

---

<sup>3</sup> enthält Koffein, <sup>4</sup> enthält Taurin

---

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

---

<i>2015 Crémant Blanc de Blancs brut, Winterling, Pfalz, BIO</i>	38,00
<i>Drink Pink, Christian Stahl, Franken</i>	29,00
<i>2016 Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Spumante brut, La Tordera, Venetien</i>	37,00



A.R. Lenoble Champagne Cuvée brut „Intense“, Champagne AOC, Damery	75,00
A.R. Lenoble Champagne Rosé, „Terroirs“ Chouilly-Bisseuil, Champagne AOC	91,00

#### SCHAUM- UND PERLWEIN IM GLAS

---

2014 Muskateller Sekt, Steininger, Kamptal	0,1 l	7,50
Lambrusco Reggiano Secco „Assolo“, Medici Ermete, Emilia-Romagna	0,1 l	6,00
2016 Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Spumante brut, La Tordera, Venetien	0,1 l	5,00

#### WEISSWEIN IN DER FLASCHE 0,75 LITER

---

2015 Riesling "Ametzberg", Kurt Angerer, Kamptal	41,00
2015 Riesling trocken „Ruppertsberger Reiterpfad“ – vinum meum – Lukas Reinhardt, Pfalz	38,00
2014 Schwarzhofberger Riesling Große Lage, Van Volxem, Mosel/Saar	59,00
2015 Gewürztraminer trocken, Schäfer-Fröhlich, Nahe	29,00
2015 Grauburgunder Kaliber 19, Adams Wein, Rheinhessen	36,00
2016 Stoff 3.1, Seehof/Florian Fauth, Rheinhessen	0,75/1,5/3,0L 49,00/105,00/225,00
2014 Silvaner trocken „Escherndorfer“, Rainer Sauer, Franken	30,00
2015 Gemischter Satz „Muschelkalk“, Rinke, Mosel	39,00
2016 Roter Veltliner „Ried Steinberg“, Ecker-Eckhof, Wagram	42,00
2015 Grüner Veltliner „Obere Steigen“, Markus Huber, Traisental	27,00
2007 Grüner Veltliner "Loibenberg" Edition Late Release, Tegernseerhof, Wachau	69,00
2016 „Kalkundkiesel“, Claus Preisinger, Burgenland-Neusiedlersee	40,00
2015 Morillon „Eckberg“, LacknerTinnacher, Südsteiermark	32,00
2016 Sauvignon Blanc „Puntay“, Erste + Neue, Südtirol	37,00
2014 Pinot Bianco „Eichhorn“, Manincor, Südtirol	48,00
2015 Lugana DOC „Tre Campane“, Marangona, Lombardei	34,00
2016 Greco di Tufo "Vigna Cicogna", Benito Ferrara, Kampanien	42,00
2015 Marsannay blanc, Domaine René Bouvier, Burgund	64,00
2015 Pouilly Fumé, Château d'Árcy, Loire	45,00

#### WEISSWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

---

2016 Cuvée "Occam Deli" weiss, Zuani, Friaul	7,50
2016 Grüner Veltliner „Löss“ Weinviertel DAC, Seher, Niederösterreich	8,00
2016 Roter Veltliner Wagram, Ecker-Eckhof, Niederösterreich	8,00
2015 Riesling „Vom Kalkstein“, Seehof/ Florian Fauth, Rheinhessen	8,00
2016 Vinho Verde Alvarinho & Trajadura, Quinta de Carapeços, Portugal	7,50

#### ROTWEIN IN DER FLASCHE, 0,75 LITER

---

2014 „Blutsbruder“, Weingut Karl May, Rheinhessen (Cab. Sauv., Cab. Cubin, Regent), BIO	34,00
2013 Pinot Noir Rheingau, Chat Sauvage, Rheingau	45,00
2013 Sankt Laurent „Kaliber 16“, AdamsWein, Rheinhessen	35,00
2015 Blaufränkisch, Krutzler, Südburgenland	30,00



2013 "Rubin Carnuntum" Zweigelt, Philipp Grassl, Carnuntum	36,00
2012 Cuvée „Veratina“, Weninger, Mittelburgenland, BIO	52,00
2013 „Réserve del Conte“, Tenuta Manincor, Südtirol (Cabernet, Merlot, Lagrein), BIO	39,00
2013 "Réserve del Conte", Magnum	82,00
2012 Barolo DOCG Serralunga, Rivetto, Piemont	82,00
2011 Breganze Rosso DOC „Cavallare“, Vigneto Due Santi, Veneto	42,00
2015 Pinot Noir Bourgogne rouge, Domaine d'Ardhuy, Burgund	39,00
2013 Syrah DOC Cortona, Stefano Amerighi, Toskana, BIO	54,00
2012 Tinto Crianza, Elias Mora, Toro D.O./Spanien	42,00
2012 Cabernet Sauvignon, Quinta de Chocopalha, Lisboa/Portugal	33,00

#### ROTWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

---

2014 Cuvée „Occam Deli“, Philipp Kuhn, Pfalz	8,00
2014 Pinot Noir, Wagentristsl, Burgenland/Leithagebirge	8,00
2013 Tinto „Dom Rafael“, Herdade do Mouchao, Alentejo/Portugal	8,00
2014 Barbera d'Asti DOCG „Era“, Tenuta Olim Bauda, Piemont	7,50

#### ROSÉWEIN IN DER FLASCHE

---

2016 „Blutsbruder rosé“, Weingut Karl May, Rheinhessen	32,00
2016 „La Rose de Manincor“, Tenuta Manincor, Südtirol, BIO	39,00

#### ROSÉWEIN IM GLAS, 0,2 LITER

---

2016 „Le Saint André“ Provence Rosé IGP Var, Saint André de Figuières, Côtes de Provence	7,50
2016 Zweigelt Rosé, Ecker-Eckhof, Wagram/Niederösterreich	7,00
2016 Vinho Verde Rosé Espadeiro, Quinta de Carapeços, Portugal	6,50

#### DESSERTWEIN IM GLAS 0,1 LITER

---

2012 Riesling Auslese Walsheimer Silberberg“, Karl Pfaffmann, Pfalz	6,50
2016 Moscato d'Asti "Centive", Tenuta Olim Bauda, Piemont	5,00

---

#### DIGESTIF

---

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

Apfel aus dem Barrique, Aprikose, Wildkirsche, Quitte, Reneklode,  
Schlehengeist, Trester vom Silvaner

5,50





**Schladerer Brände aus dem Schwarzwald**

*Obstwasser, Williamsbirne,  
Himbeergeist, Mirabelle,  
Zwetschgenwasser, Kirschwasser*

4,00

**Hubertus Vallander, Mosel**

*Apfelbrand Rubinette, Roter Weinbergpfirsichbrand,  
Alte Zwetschge aus dem Barrique, Haselnussgeist,  
Kaffeegeist, Ingwergeist, Orangengeist*

5,50

**BrennEselHof, Wachau**

*Wachauer Marillen Edelbrand*

5,00

**Grappe, Pilzer, Trentin**

*Grappa di Moscato Giallo, Grappa di Chardonnay,  
Grappa delmè, Grappa invecchiata delmè d'or (Barrique)*

5,50

---

---

**DIGESTIF**

---

---

**Whisk(e)y**

*Jack Daniels*

6,00

*Jim Beam*

6,00

*Ballentines Scotch Whisky*

6,00

*Slyrs Bavarian Single Molt*

8,50

**Vermouth & Bitters**



<i>Martini bianco, rosso</i>	5,00
<i>Martini extra dry</i>	5,00
<i>Campari</i>	5,00
<i>Montenegro</i>	5,00
<i>Antica Formula</i>	6,00
<b>Kräuter</b>	
<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
<b>Vodka</b>	
<i>Partisan</i>	6,00
<b>Gin</b>	
<i>Bombay Sapphire</i>	6,00
<i>Hendrick´s Gin</i>	7,00
<i>Fedinand´s</i>	7,00
<i>Granit</i>	7,00
<i>The Duke</i>	7,00
<i>Gin Sul</i>	8,00
<i>Adler Gin</i>	8,00
<i>Monkey 47</i>	9,00
<i>G=in<sup>3</sup></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 regional aus dem 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 fast ausschließlich 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 einen Großteil des heimischen Gemüses liefert uns die  
Gärtnerei Franz Xaver Kreuzinger, Dachauer Straße 527, in München.*



***Unsere heimischen Fische (z.B. Saibling), 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.***