

LIEBE GÄSTE,

es war nicht einfach in den letzten zwei Jahren.

Deshalb freuen wir uns, so langsam wieder ein wenig Normalität zurückzuerhalten.

Es ist toll, dass wir alle seit dem 3. April 2022 keine Masken mehr tragen müssen.

Endlich seht Ihr uns und wir Euch wieder.

Wir gehen mit dieser neuen bzw. wiedererlangten Freiheit aber natürlich sensibel und verantwortungsvoll um.

Und stellen es Euch und unseren Mitarbeitern frei, auch weiterhin eine Maske zu tragen.

*An dieser Stelle möchten wir Euch außerdem darauf hinweisen, dass wir an unserer Restaurantdecke ein Gerät installiert haben, das mittels ultraviolettem Licht für eine saubere und **virenfreie** Luft sorgt.*

Was wir auch 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 die regionale Alpenküche und beziehen unsere Waren und Produkte deshalb, 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 beispielsweise 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 Siegner Fleisch** aus der Münchner Großmarkthalle. Diese beliefert ausschließlich Südbayern und achtet so stark auf eine umwelt- sowie ressourcenschonende Lieferung.*

*Unsere Eier bekommen wir vom **Geflügelhof Engl** (Velden). Dieser bäuerliche, regionale Betrieb bietet hochwertige Eier aus kontrollierter Freiland- und Bodenhaltung.*

*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>Tomaten-Gazpacho, Büffelmozzarella, Basilikum</i>	8,50
<i>Brotzeitbrett mit unseren Klassikern (auch zum Mitnehmen)</i>	16,00
<i>Zweierlei Obazda einmal vom Brie, rote Zwiebeln, Paprika, einmal vom Frischkäse, Meerrettich, Gärtnerkresse, eine Breze, (vegetarisch, auch zum Mitnehmen)</i>	11,50
<i>Rindertatar, Kürbiskernmayonnaise, Steinpilze, Wachtelei</i>	17,00
<i>Salat von der Gärtnerei Kreuzinger, unser Dressing, Hanfsamen, Granatapfelkerne, karamellierter Ziegenkäse (vegetarisch, auch zum Mitnehmen)</i>	15,50
<i>Salat-Bowl, veganer Fetakäse, Melone, gebackene Kichererbsen (vegan, auch zum Mitnehmen)</i>	15,00
<i>Kälberne Fleischpflanzerl, mit Bergkäse gefüllt, Kartoffel-Grillpaprika-Salat, Rauke, Röstzwiebeln (auch zum Mitnehmen)</i>	17,00
<i>Nockerl vom Bergkäse, gebratene Pfifferlinge, Blattspinat, Rosmarinbutter (vegetarisch, auch zum Mitnehmen)</i>	16,00
<i>Spanferkel, Dunkelbiersoße, Kartoffel-Knödel, Apfelkrautsalat (auch zum Mitnehmen)</i>	18,50
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Salat (auch zum Mitnehmen)</i>	26,50
<i>Unser Kaiserschmarrn, Rosinen, Mandeln, karamellierter Rum, Apfelmus, Zwetschgenröster (Portion, für 2, für 3, dauert ca. 45 Min.)</i>	8,00 / 15,00 / 20,00



SOMMERKARTE

<i>Burrata, bunte Tomaten, Holunder, Löwenzahn</i>	14,50
<i>Carpaccio vom Fassona-Rind, gebratene Pfefferlinge, Pecorino, Wildkräuter</i>	16,50
<i>Räucherfischterriner, grüner Apfel, Rote Bete, Meerrettich</i>	16,00
<i>Rote Bete-Ingwer-Falafel, Süßkartoffelpüree, Granatapfel (vegan)</i>	16,00
<i>Gebratenes Forellenfilet „Müllerin Art“, Limonen-Kartoffeln, Rauchmandel, Baby-Spinatsalat</i>	24,50
<i>Pulled Turkey Burger, Tomaten-Parmesan-Bun (Bäckerei La Parisenne) Süßkartoffel-Fries, Gurkenrelish, Hausgemachte BBQ</i>	17,50
<i>Rosa gebratenes Kalbsfilet, geräucherte Paprika-Hollandaise, grüner Spargel, Steinpilze</i>	34,00

NUR AM SAMSTAG / SONNTAG UND FEIERTAGEN

<i>1/2 Hendl, Kartoffel-Grillpaprika-Salat, Rauke</i>	15,00
---	-------

SOMMERDESSERT

<i>Weisse Nougat-Creme-Brulee, Erdbeersorbet, Basilikum</i>	8,50
---	------



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>Rösti-Burger: Sesam-Bun von der Bäckerei Stadler, Kartoffel-Rösti, geräucherter Lachs, Avocado, Rucola, Meerrettich</i>	<i>15,50</i>
<i>Dinkelbrot, Avokado, Zitrone, Champignons, Tomate (vegan)</i>	<i>11,50</i>
<i>Kurz und auf einer Seite angebratenes Rindertatar, Spiegelei, Brot vom Bäcker Stadler (aus Schwabing)</i>	<i>15,50</i>
<i>3 Stück Münchner Weißwürste, Händlmaier-Senf, frische Breze</i>	<i>11,00</i>
<i>Portion gekochter Schinken ¹, Schwarzwälder Schinken</i>	<i>je 4,50</i>
<i>Kleine Käseauswahl, Feigensenf (vegetarisch)</i>	<i>11,50</i>
<i>Marmelade ², Butter, Nutella, Honig</i>	<i>je 1,50</i>
<i>Frische Breze, Croissant</i>	<i>je 2,00</i>
<i>kleiner Brotkorb</i>	<i>3,50</i>

EIER

<i>Rührei / Spiegeleier mit / ohne Kräuter (vegetarisch)</i>	<i>6,50</i>
<i>Rührei, Zwiebeln, Tomate, gekochter Schinken ¹, Bergkäse</i>	<i>9,50</i>
<i>Rührei, Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum (vegetarisch)</i>	<i>9,50</i>

BENEDIKT

<i>getoastetes Weißbrot, Spinat, 2 Spiegeleier, Sauce Hollandaise (vegetarisch)</i>	<i>11,00</i>
<i>... mit gekochtem Schinken ¹ oder geräucherter Lachs</i>	<i>14,00</i>

¹ enthält Konservierungsstoffe

² unsere Marmelade enthält keine Konservierungsstoffe und ist hausgemacht



GETRÄNKE

CHAMPAGNER--SPECIAL

<i>Perrier Jouët Champagne grand brut, Épernay</i>	79,00
--	-------

BIER

<i>Ayinger Fassbier, hell (Lager), 0,50 l</i>	4,70
<i>Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass, 0,50 l</i>	4,90
<i>Ayinger „Altbayerisches Dunkelbier“, 0,50 l</i>	4,90
<i>Ayinger Bräu-Weiße vom Fass, Ur-Weiße, dunkel, 0,50 l</i>	4,90
<i>Ayinger Weißbier, leicht 0,50 l</i>	4,90
<i>Radler, 0,50 l</i>	4,70
<i>Russ'n, 0,50 l</i>	4,90
<i>Ayinger Pils, 0,30 l</i>	3,70
<i>Hopfenthaler, alkoholfreies Bier, 0,50 l</i>	4,70
<i>Schneider Weisse, Weißbier, alkoholfrei, 0,5 l</i>	4,90

SOFT

<i>Adelholzener Gastro Classic, 0,25 l</i>	3,00
<i>Adelholzener Gastro Classic, 0,75 l</i>	7,00
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell, 0,25 l</i>	3,00
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell, 0,75 l</i>	7,00
<i>Hausgemachte Zitronenlimonade, 0,5 l</i>	4,50
<i>Frisch gepresster Orangensaft (nur zu Frühstückszeiten)</i>	6,00
<i>Verschiedene Säfte, 0,3 l</i>	4,00
<i>Verschiedene Saftchorlen, 0,5 l</i>	4,60
<i>Afri Cola³ / Afri Cola ohne Zucker 3, 0,2 l</i>	4,00
<i>Spezi³, 0,5 l</i>	4,60
<i>Schweppes, verschiedene Sorten</i>	4,00

KAFFEE

<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>mit Hafermilch</i>	+ 0,30

³ enthält Koffein



BIO-TEE, CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

Greana Gustl: Bio-Grüntee / 1 st 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)

alle 4,50/Portion

LIMONADE

Hausgemachte Limonade, 0,5 l 4,50

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

Cranberry-Rosmarin 4,00

Ananas-Minze 4,00

Basilikum-Ingwer 4,00

SPRITZ

Aperol-Spritz 7,50

Aperol, Soda, Prosecco, Orange

Campari-Spritz 7,50

Campari, Soda, Prosecco, Zitrone

Sissy-Spritz 7,50

Ramazotti Rosato, Prosecco, Ginger Ale

Balis-Basilikum-Spritz 7,50

Balis-Basil, Prosecco, Limette, Basilikum

Balis-Ananas-Minz-Spritz 7,50

Balis-Tiki, Prosecco, Minze

Balis-Cranberry-Rosmarin-Spritz 7,50

Balis-Cosmo, Prosecco, Rosmarin

Alkoholfreier Spritz 6,00



SCHAUM- UND PERLWEIN

<i>Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Spumante Brut „San Boldo”, 0,1 l / 0,75 l</i>	<i>5,00 / 35,00</i>
<i>2018 Crémant brut rosé, Weingut Jülg, Pfalz, 0,1 l / 0,75 l</i>	<i>7,00 / 42,00</i>
<i>A.R. Lenoble Champagne Cuvée brut „Intense”, Champagne AOC, Damery A.R. Lenoble, 0,75 l</i>	<i>75,00</i>
<i>A.R. Champagne Rosé, „Terroirs“ Chouilly-Bisseuil, Champagne AOC, Damery A.R. Lenoble, 0,75 l</i>	<i>91,00</i>

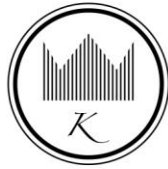
WEIN IM GLAS

0,2 l / alle 8,50

- 2019 „Occam Weiß“, Philipp Kubn, Pfalz
(unser Wein aus dem Occam Deli, produziert mit Philipp Kubn)*
- 2020 Grüner Veltliner, „Platt 28“ Wolfgang Seber,
Weinviertel DAC, Niederösterreich*
- 2019 Riesling trocken, Lukas Reinhardt, Pfalz*
- 2020 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico „Loretello“, Cantine Politi, Marken*
- 2019 „Méditerranée“ Provence Rosé, Figuières, Provence*
- 2015 Cuvée „Occam Rot“, Philipp Kubn, Pfalz
(unser Wein aus dem Occam Deli, produziert mit Philipp Kubn)*
- 2017 Blaufränkisch, Wagentriftl, Burgenland*
- 2019 Cabernet Breganze, Vigneto Due Santi, Veneto*

WEIN DER FLASCHE

fragt nach unserer Weinkarte



LONGDRINKS

alle 11,50

Gin Tonic

Beefeater Gin, Schweppes

Vodka Lemon

Partisan Vodka, Schweppes

Moskau Mule

Partisan Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke, Minze

Munich Mule

Beefeater 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

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)*

6,00

Schladerer Brände aus dem Schwarzwald

*Obstwasser, Williamsbirne,
Himbeergeist, Mirabelle,
Zwetschgenwasser, Kirschwasser
(es sind nicht immer alle verfügbar)*

4,50

Hubertus Vallander, Mosel

*Apfelbrand Rubinette, roter Weinbergpfirsichbrand,
alte Zwetschge aus dem Barrique, Haselnussgeist,
Orangengeist, Waldhimbeere
(es sind nicht immer alle verfügbar)*

6,00



Wachauer Hofbrennerei

Wachauer Marille 4,50

Grappe, Pilzer, Trentin

*Grappa di Moscato, Grappa di Chardonnay,
Grappa delmè, Grappa delmè aus dem Barrique
(es sind nicht immer alle verfügbar)* 6,00

Whisk(e)y

Slyrs, aus Bayern (Schliersee) 5,50
Jack Daniel's 5,00
Ballentines Scotch Whiskey 5,50
(weitere auf Anfrage)

Vermouth & Bitters

Martini bianco, rosso 5,50
Martini extra dry 5,50
Campari 5,50

Kräuter

Ramazotti 5,50
Averna 5,50
Jägermeister 5,50

Vodka

Partisan Vodka 5,50
Absolut 6,00

Gin

Beefeater Dry Gin 6,00
Bombay Sapphire 6,50
Hendrick's Gin 7,00

