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 ökologisches Lebensmittelsystem eine ebenso große Rolle wie Vielfalt und 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. (das gilt auch 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 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.*
*(****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 Thatenhorst

SPEISEN IM KAISERGARTEN

Vorspeisen und Brotzeiten

Suppe vom Hokkaido Kürbis, Kokos, eingelegter Kürbis, Kernöl	*11,50*
*Zweierlei Obazda einmal vom Brie, rote Zwiebeln, Paprika, einmal vom Frischkäse, Meerrettich, Gärtnerkresse, frische Breze (**vegetarisch**)*	*12,50*
Brotzeitbrettl mit unseren Klassikern (Obazda, Rindertatar, karamellisierter Ziegenkäse, kälbernes Pflanzerl)	*19,50*
Rindertatar, Onsenei, Buchweizen, Wintertrüffel	*20,50*
…wahlweise mit Bratkartoffel	*5,50*

Leckereien zu Wein und Bier

*Salat von der Gärtnerei Kreuzinger, Haus-Dressing, karamellisierter Ziegenkäse, Hanfsamen, Granatapfelkerne **(vegetarisch)***	*18,50*
Carpaccio vom Hirsch, Bratbrioche, Egerlinge, Wildkräutersalat, Brombeere, Haselnuss-Vinaigrette	*20,50*
*Geschmorte Gelbe Bete, Rote Bete-Sud, gebackene Zwiebel, Birne, Ingwer **(vegan)***	*17,50*
*Nockerl vom Bergkäse, Kürbis, Babyspinat, Salbeibutter, Granatapfel **(vegetarisch)***	*20,50*
Kälberne Fleischpflanzerl, Kartoffel-Estragonstampf, Röstzwiebeln, Schnittlauch	*21,50*

[2] Konservierungsstoffe, [3] Antioxidationsmittel, [4] Geschmacksverstärker, [6] Schwärzungsmittel, [10] Süßungsmittel

Hauptgerichte

Spanferkel, Dunkelbiersoße, Kartoffel-Knödel, süß-saurer Krautsalat [3,4,6]	*24,00*
Butter Chicken vom Blumenkohl, wilder Brokkoli, Kokos, Joghurt, Koriander, Fladenbrot ***(vegan)***	*25,50*
Gebratenes Kabeljaufilet, Wermuth, Kartoffelgulasch, gebackener Grünkohl	*30,50*
Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Kren, kl. bunter Salat	*34,00*
½ Bayrische Ente vom Gutshof Lugeder, Orangenjus, Kartoffelknödel, Bratapfel, hausgemachtes Blaukraut	*33,50*
Zweierlei vom Hirsch (Rücken & Schulter), Preiselbeerjus, Kartoffelkrapfen, Rosenkohl	*39,50*

Nachspeisen

Unser Topfen-Kaiserschmarrn, Rosinen, Mandeln, karamellisierter Rum, Apfelmus, Zwetschgenröster [2] *(Portion, für 1, für 2 oder 3, dauert 45 Min.)*	*8,50 / 16,00 / 21,00*
Himbeermousse, Vanille, Pistazie, Baiser	*10,50*

NUR AM SAMSTAG, SONNTAG UND AN FEIERTAGEN

1/2 Gockel vom Drehspieß, Kartoffel-Estragonstampf	*20,50*

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.

[3] Antioxidationsmittel, [4] Geschmacksverstärker, [6] Schwärzungsmittel

FRÜHSTÜCK

Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 10.00 – 15.00 Uhr

KERNIGE SAUERTEIGBROTE

Geröstetes Sauerteigbrot, smashed Avocado, Tomate, Rucola, veganer Fetakäse ***(vegan)***	*14,50*
Geröstetes Sauerteigbrot, smashed Avocado, Bacon, hartes Ei, grüne Soße, Rucola	*15,50*
Geröstetes Sauerteigbrot, smashed Avocado, geräucherter Lachs, hartes Ei, frischer Kren, Rucola	*18,50*

EIER

Rührei / Spiegeleier mit /ohne Kräuter ***(vegetarisch)***	*7,50*
Rührei, Zwiebeln, Tomate, gekochter Schinken[2], Bergkäse [2]	*9,50*
Rührei, Büffelmozzarella, Tomate, Rauke ***(vegetarisch)***	*9,50*

SÜSSER START IN DEN TAG

Vanillejoghurt, unser Granola, frische Früchte, Bienenhonig	*10,50*
Verschiedene warme Croissants von der Bar (fragt gerne nach, welche wir heute haben)	*4,50*

[1] Farbstoffe, [2] Konservierungsstoffe

A LA CARTE FRÜHSTÜCK

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

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

Hausgemachte Kuchen (Tagesangebot)	*4,80*
Ofenfrischer Strudel, Vanilleeis (Tagesangebot)	*6,00*

GETRÄNKE

BIER 0,5l

Ayinger Fassbier HELL		5,20
Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass		5,40
Ayinger „Altbayerisches Dunkelbier"		5,40
Ayinger Ur-Weiße vom Fass		5,40
Ayinger leichtes Weißbier		5,40
Radler		5,20
Russ'n		5,20
Ayinger Pils	0,30 l	4,10
Hopfenthaler Alkoholfrei		5,20
Schneider Weiße Alkoholfrei		5,40

SOFT

Adelholzener Gastro Classic 0,25 l	4,00
Adelholzener Gastro Classic 0,75 l	8,00
Adelholzener Gastro Classic Naturell 0,25 l	4,00
Adelholzener Gastro Classic Naturell 0,75 l	8,00
Zitronenlimonade [1,3,9] 0,5 l	4,80
Frisch gepresster Orangensaft (nur zu Frühstückszeiten)	6,50
Verschiedene Säfte 0,3 l	4,50
Verschiedene Saftschorlen 0,5 l	5,20
Afri Cola [1,2,3,9] / Afri Cola ohne Zucker [1,2,3,9] 0,2 l	4,50
Spezi [1,3,9] 0,5 l	5,20
Schweppes, verschiedene Sorten [5,10] 0,2 l	4,50
Red Bull [1,2,3,9] 0,3 l	5,00
Red Bull Zero [1,2,3,9] 0,3 l	5,00

KAFFEE

Espresso / Espresso macchiato [9]	2,70
Tasse Kaffee [9]	4,00
Cappuccino [9]	4,30
Doppio	4,50
mit Hafermilch	+ 0,30

auch als Decaf erhältlich.

[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, Brennnessel, 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)*		
Cranberry-Rosmarin		*4,50*
Ananas-Minze		*4,50*
Basilikum-Ingwer		*4,50*
Soda Zitron	*0,5 l*	*4,50*

SPRITZ

Sarti Spritz *9,00*
Sarti, Soda, Prosecco Limette

Lillet White Peach *9,00*
Littet Rose, Proseecco, White Peach, Apfel

Aperol *9,00*
Aperol, Soda, Prosecco, Orange

Campari *9,00*
Campari, Prosecco, Soda, Zitrone

Basilikum *9,00*
Balis-Basil, Prosecco, Limette, Basilikum

Ananas-Minz *9,00*
Balis-Tiki, Prosecco, Minze

Cranberry-Rosmarin *9,00*
Balis-Cosmo, Prosecco, Rosmarin

SCHAUMWEIN

2024 Crémant d'Alsace Brut Rosé - Domaine Eugène Meyer, Elsaß	*0,1 l 7,50* *0,75 l 49,00*
N.V. Blanc et Noir brut nature - Lukas Reinhardt, Pfalz	*49,00*
2022 Cava Corpinnat Rosé Brut Reserva - Llopart, Katalonien	*57,00*
N.V. Champagne Grande Tradition Extra Brut - Maxime Blin	*105,00*

WEIN IM GLAS

2024 „Occam Weiß" - Weißburgunder & Sauvignon Blanc - Philipp Kuhn, Pfalz

2025 Meer & Vulkan Steirmark Blanc - Tinnacher und Neumeister, Steiermark

2024 Grüner Veltliner, „Platt 28" - Wolfgang Seher, Weinviertel

2025 Rose Mediterranee - Figuere, Provence

2020 „Occam Rot"- Cabernet & Merlot - Philipp Kuhn, Pfalz

2023 Chianti Superiore - Castello del Trebbio, Toskana

2020 Tinto Crianza "Torno" - El Ternero, Rioja

0,1 l 5,50
0,2 l 10,50

Alle offenen Weine erhalten Sie auch als Flasche. ***0,75 l 36,00***

WEIßWEINE IN DER FLASCHE

2023 Riesling "Schiefersteil" - Markus Molitor, Mosel		*44,00*
2024 Weißburgunder Nahe - Schäfer-Fröhlich, Nahe		*44,00*
2019 Silvaner Großes Gewächs "Escherndorfer Lump" - Rainer Sauer, Franken		*70,00*
2023 Grauer Burgunder "X" - Karl H. Johner, Kaiserstuhl		*49,00*
2023 Riesling „Gundersheimer" VDP 1. Lage - Wittmann, Rheinhessen		*74,00*
2024 Sauvignon BLOW - Tinnacher & Neumeister, Vulkanland Steiermark		*44,00*
2025 "Popcorn" Veltliner-Weißburgunder-Traminer - Herbert Zillinger, Weinviertel		*41,00*
2024 Gelber Muskateller "Gamlitz" - Lackner Tinnacher, Südsteiermark		*43,00*
2024 Chardonnay "Höflein" – Grassl, Carnuntum		*54,00*
2022 Grüner Veltliner 1. Lage "Alte Setzen" - Markus Huber, Traisental		*48,00*
2015/22 Riesling Smaragd „Kellerberg" - Tegernseerhof, Wachau		*80,00*
2023 Sauvignon Blanc "Fosilni Breg" – Tement (Domaine Ciringa), Slovenien		*46,00*
	Magnum 1,5l	*90,00*
2024 Gavi di Gavi - Tenuta Olim Bauda, Piemont		*41,00*
2025 Lugana - Pasini San Giovanni, Lombardei		*43,00*
2025 "La Contessa" Weissburgunder-Chardonnay-Sauvignon - Manincor, Südtirol		*51,00*
2024 Chablis 1er Cru "Montmains" - Domaine Jean Collet, Burgund		*69,00*

ROSEWEINE IN DER FLASCHE

2025 Provence Rosé "Magali" - Saint Andre Figuières, Provence		*42,00*
	Magnum 1,5l	*84,00*

ROTWEINE IN DER FLASCHE

2022 Pinot Noir "Rheingau" - Chat Sauvage, Rheingau	*56,00*
2020 Cabernet Franc "Gerolsheimer Reserve" - Philipp Kuhn, Pfalz	*69,00*
2019/20 Pinot Noir "Steinbuck" - Karl H. Johner, Kaiserstuhl	*67,00*
2018 Heideboden Zweigelt-Blaufränkisch - Andreas Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee	*42,00*
2022 Zweigelt "Rubin" - Artner, Carnuntum	*43,00*
2018 Blaufränkisch "Kirchholz" - Weninger, Mittelburgenland	*54,00*
2020 Blaufränkisch "Reisbühl" - Wagentristl, Burgenland-Leithagebirge	*49,00*
2023 "Bärnreiser" Zweigelt-Merlot-Cabernet - Grassl, Carnuntum	*74,00*
2023 Cabernet Franc – Villa Vitas, Friaul	*41,00*
2023 Barbera d´Asti Superiore "Le Rocchette" - Tenuta Olim Bauda, Piemont	*47,00*
2024 "Il Conte" Merlot-Lagrein-Cabernet - Manincor, Südtirol	*49,00*
2020/22 Ripasso Valpolicella Classico Superiore - Rubinelli Vajol, Venetien	*52,00*
2020 Brunello di Montalcino - Buon Tempo, Toskana	*85,00*
2016 Barolo - Boroli, Piemont	*90,00*
2024 "Bernard" Syrah-Grenache-Carignan - Domaine Vaquer, Roussillon	*45,00*
2019 Chateau Laroze "Saint-Emilion Grand Cru" - Bordeaux	*88,00*

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

LONGDRINKS

Gin Tonic [10]
Gin, Schweppes — *12,50*

Vodka Lemon [10]
Vodka, Schweppes — *12,50*

Moskau Mule
Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke, Minze — *12,50*

Munich Mule
Gin, Ginger Beer, Limette, Gurke — *12,50*

Balis-Cosmopolitan-Highball
Gin oder Vodka, Balis-Cosmo, Rosmarin — *12,50*

Balis-Tiki-Highball
Rum, Balis-Tiki, Minze — *12,50*

Balis-Basil-Mule
Gin, Balis-Basil, Limette, Basilikum — *12,50*

Vodka Red Bull — *12,50*

DIGESTIFS / SPIRITUOSEN 2cl

Hubertus Vallander, Mosel
Williams, Haselnuss, Waldhimbeere — *6,50*

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