Aperitif

2022 Chardonnay Sekt brut, Flaschengärung Weingut Matthias Müller, Mittelrhein	0,1 l	7,00 €
Cremant de Loire "Tresor" Rose Bouvet-Ladubay	0,1 l	9,00 €
Bella Glamour Zero Zero alkoholfreier Schaumwein aus Venetien / Italien	0,1 l	8,00 €
Aperol / Limoncello / Campari Spritz oder Hugo		8,90 €
Alkoholfreier Spritz - Sanbitter, Bella Glamour, Maracujasaft oder Hugo alkoholfrei		8,90 €

Suppen

Tafelspitzbrühe Pfannkuchenstreifen / Leberknödel / dreierlei Einlage	8,50 €

Hauptgerichte

	kleine Portion	
Wiener Schnitzel aus der Kalbslende Pommes Frites / Kartoffelpüree / Röstkartoffeln, Preiselbeeren, Salat	25,90 €	31,50 €
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Bergkäse und Schinken, Kartoffelpüree, Preiselbeeren, Salat	25,90 €	32,00 €
Geschnetzeltes aus der Kalbslende Schnittlauch-Petersilien-Rahm, geröstete Schwammerl, Spätzle, Salat	26,90 €	32,50 €
Geschmorte Kalbsbacke Rotwein-Rosmarin-Sauce, Kartoffelknödel, Salat	21,90 €	26,90 €
Schweinebraten vom Strohschwein Kartoffelknödel, Krautsalat	14,90 €	19,50 €
Rostbraten von der bayerischen Rinderlende abgeschmolzene / geröstete Zwiebeln, Röstkartoffeln / Spätzle / Pommes Frites, Salat	27,90 €	33,00 €
Tafelspitz aus dem Gemüsesud Apfelmeerrettich, Röstkartoffeln, Marktgemüse	24,90 €	29,50 €
Ausgelöste Backhendlbrust Kartoffel-Gurken-Radieserlsalat	16,90 €	19,90 €
Süß- und Salzwasserfische Garnele, Jakobsmuschel, Dill-Safran-Krebssud, Ingwer, Koriander, Zirbelbrot	25,00 €	32,90 €

Kleine Gerichte

Medaillons vom Schweinefilet Egerlinge in Rahm, hausgemachte Spätzle	19,50 €
Kinderschnitzel Pommes Frites	12,90 €
Marinierter Tafelspitz Kürbiskernöl, Röstkartoffeln, Salat	24,50 €
2 Stück fränkische Bratwürste Kartoffel-Gurken-Radisalat	15,90 €
2 Stück Münchner Weißwürste vom „Weißwurst-Weltmeister“ Magnus Bauch	6,40 €

Brotzeiten

Münchner Wurstsalat von Regensburgern Hausbrot	14,00 €
Schweizer Wurstsalat vom Leberkäs Hausbrot	14,00 €

Desserts

Karamellisierter Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott	14,90 €
Palatschinken mit Schokoladensauce und Vanilleeis	9,40 €
mit Marillenmarmelade, eingelegten Rosinen, Vanilleeis	
Blaubeerpfannkuchen Walnusseis	10,90 €
Rohrnudel Vanillesauce, Vanilleeis	7,90 €
Eis Schokolade, Zitrone, Erdbeeren, Walnuss, Vanille, Johannisbeere	
Kleine Kugel	2,30 €
Große Kugel	3,60 €

Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite. Auf Wunsch erhalten Sie gerne unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind. Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass aufgrund unseres Arbeitsablaufs ein Vorhandensein von Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden kann.

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener classic oder still	0,75 l	7,50 €
	0,25 l	3,30 €
Tafelwasser	0,5 l	4,30 €
Orangen-/ Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	4,30 €
Johannisbeer-/ Rhabarber-/ Maracujanektar	0,3 l	4,30 €
Saftschorle	0,5 l	5,00 €
	0,3 l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water	0,2 l	4,60 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	4,70 €
	0,2 l	3,40 €
Cola Zero	0,33 l	4,30 €

Bier vom Fass

Helles aus dem Eichenholzfass im Tonkrug (ab 17.30 Uhr)	0,5 l	5,50 €
Helles	0,5 l	5,40 €
	0,3 l	3,40 €
Zwickel	0,5 l	5,50 €
	0,3 l	3,50 €
Weißbier	0,5 l	5,50 €
	0,3 l	3,50 €
Dunkel	0,5 l	5,50 €
	0,3 l	3,50 €
Radler	0,5 l	5,40 €
	0,3 l	3,60 €
Schnitt vom Hellen / Weißbier / Dunkel / Zwickel		3,50 €
Russ'n	0,5 l	5,50 €

Flaschenbier

Pils	0,3 l	4,40 €
Leichtes Weißbier	0,5 l	5,50 €
Altbairisch Ur-Weizen dunkel	0,5 l	5,50 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	5,50 €
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	5,50 €

Weinschorle

Schorle weiß oder rot, sauer oder süß	0,5 l	7,90 €
	0,25 l	4,60 €

Warme Getränke

Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso macchiato	2,70 €
Kaffee Créme / Cappuccino / Milchkaffee / Latte macchiato	3,90 €
Tasse Tee von Ronnefeldt:	3,60 €
Japan Classic (Grüner Tee), Red Berries (Früchtetee), Verbena (Kräutertee), Earl Grey, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Fenchel	

Weißwein 0,2 l

Cuvée „Saugeil“ Horst Sauer (Weinberg Fam. Geisel), Franken	9,40 €
Riesling trocken Hofmann, Franken	9,40 €
Grauburgunder trocken Noll, Baden	9,40 €
Silvaner trocken Horst Sauer, Franken	9,40 €
Weißburgunder, trocken Von Winning, Pfalz	9,40 €
Grüner Veltliner Waldschütz, Wagram, Österreich	9,40 €
Chardonnay Luc Pirlet Classique, Vin de Pays D'OC, Frankreich	9,40 €
Sauvignon blanc Tris Andres, Deidesheim, Pfalz	9,60 €
Lugana „Villa Leone“	9,60 €

Rotwein 0,2 l

Spätburgunder trocken Bercher, Baden	9,40 €
Zweigelt Carnuntum Glatzer, Niederösterreich	9,40 €
Chianti Colli Senesi Tenuta Nicolai – Palagetto, Toscana	9,50 €
Merlot Cantina di Custoza, Venetien	9,40 €
Bordeaux Christian Moueix	9,90 €

Rosé 0,2 l

Lladrón Rosado (2025) Cabernet Sauvignon, Syrah, San Joan, Mallorca	9,40 €

Gerne servieren wir Ihnen unsere offenen Weine auch in 0,1 l	4,70 €

Schaumwein 0,75 l

2022	Chardonnay Sekt brut, Flaschengärung Weingut Matthias Müller, Mittelrhein	36,00 €
	Cremant de Loire “Tresor” Rose Bouvet-Ladubay	48,00 €
	Champagne Henriot Brut Souverain Maisons et Domaines Henriot	89,00 €
	Bella Glamour Zero Zero alkoholfreier Schaumwein aus Venetien / Italien	36,00 €

Weißwein 0,75 l

2024	Riesling trocken Robert Weil, Rheingau	40,00 €
2023	Win Win Riesling trocken Von Winning, Pfalz	37,00 €
2024	Silvaner trocken erste Lage „Würzburger Stein“ Bürgerspital, Franken	39,00 €
2023	Grauburgunder „Vom Löss Franz Keller, Baden	37,00 €
2024	Weißburgunder trocken Hermann Dönnhoff, Nahe	39,00 €
2024	Sauvignon blanc „Jakobi“ Weingut Gross, Südsteiermark	37,00 €
2024	Sauvignon Blanc Von Winning, Pfalz	36,00 €
2024	Sauvignon Blanc, Kalk und Kreide Tement Südsteiermark	42,00 €
2024	Grüner Veltliner „Am Berg“ Bernhard Ott, Wagram	36,00 €
2025	Grüner Veltliner „Fass 4“ Bernhard Ott, Wagram	43,00 €
2024	Grüner Veltliner Federspiel „Ried Kreutles” Emmerich Knoll, Wachau	45,00 €
2024	Chardonnay Alois Lageder, Südtirol	40,00 €
2023	Mâcon-Fuisse Chardonnay Domaine Cornin, Burgund	45,00 €
2023	Pouilly-Fume Henri Bourgeois	43,00 €
2024	Sancerre Merlin-Cherrier, Loire	44,00 €

Roséwein 0,75 l

2024	ROSALIE Bernhard Ott, Wagram	42,00 €

Rotwein 0,75 l

2021/22	ZWEIGELT Umathum, Burgenland	37,00 €
2020	BLAUFRÄNKISCH Umathum, Burgenland	37,00 €
2022	HAIDEBODEN Umathum, Burgenland	50,00 €
2023	LAGREIN Ansitz Waldgries, Südtirol	40,00 €
2022	CÔTES DU RHÔNE E. Guigal	39,00 €
2022	CERIDA, SANGIOVESE Pepi Lignana, Maremma Toscana	30,00 €
2022	BARBERA D´ALBA Pio Cesare, Piemont	39,00 €
2021	PESQUERA CRIANZA Alejandro Fernandez - Pesquera, Ribera del Duero	49,00 €
2018	AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO Tezza Fabio, Marano di Valpolicella	60,00 €
2019	BRUNELLO DI MONTALCINO Altesino, Toskana	73,00 €
2019/20	POMEROL Christian Moueix	46,00 €
2019/20	CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN Moulis-en-Médoc, Bordeaux	87,00 €
2016	CHÂTEAU CHANTALOUETTE Pomerol	83,00 €
2018	CHÂTEAU LABEGORCE Margaux	89,00 €
2019	DÉMON SYRAH Maul Premium Winery, Villàny-Hungary	79,00 €

Spirituosen

Schnäpse von der Brennerei Psenner, Südtirol

Old Williams, Selection	2 cl	4,90 €
Gold Williams, Riserva	2 cl	6,90 €
Gold Marille, Riserva	2 cl	7,90 €
Wald Himbeere, Selection	2 cl	6,90 €
Nocciola, Haselnusslikör	2 cl	4,90 €
Haselnuss, Classic	2 cl	4,90 €
Grappa Barrique, Riserva	2 cl	5,90 €

Obstbrand	2 cl	3,90 €
„Sickendieker“ Halbbitter	2 cl	4,00 €
Campari Orange oder mit Soda 1, 10	4 cl	6,50 €
Martini bianco	4 cl	4,80 €
Sandemann Sherry medium dry	5 cl	4,90 €
Gebirgsenzian	2 cl	4,00 €
Malteser Aquavit	2 cl	4,00 €
Wodka „Moskovskaya“	2 cl	4,00 €
Fernet Branca	2 cl	4,00 €
Amaretto di Saronno, Mandellikör	2 cl	4,00 €
Jägermeister, Kräuterlikör	2 cl	4,00 €
Ballantines Finest Scotch Whisky	4 cl	6,00 €
Rum	2 cl	4,00 €
Remy Martin	2 cl	6,00 €
Ramazotti	2 cl	4,00 €
Baileys 8	2 cl	4,00 €
Averna	2 cl	4,00 €

Long Drinks

Gin Tonic	10,50 €
Rum Cola	10,50 €

Essenszeiten

11:45 Uhr bis 14:00 Uhr und **17:30 Uhr bis 21:00 Uhr**.

Von 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr und von 21:00 Uhr bis 21:30 Uhr fragen Sie gerne nach unserer „kleinen Karte“.

Unsere Lieferanten

März Fleischgroßhandel

Früchte Feldbrach

Renate Zollner Pilzversand Viktualienmarkt

Kurt Fisch & Feinkost

Eier Wimmer

Frische Paradies

Hamberger Großmarkt

Wein und Spirituosenkontor Thorsten Martin

Martin Schmucker Wein

Geisels Weingalerie

Johann Kraut Kartoffel

Hofbräuhaus Traunstein

Brauhaus Germering

Zusatzstoffe

Auf Wunsch erhalten Sie gerne unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind. Bitte haben Sie jedoch Verständnis, dass aufgrund unseres Arbeitsablaufs ein Vorhandensein von Spuren aller Allergene nicht ausgeschlossen werden kann.

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärkern
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweis
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst
14. mit Nitritpökelsalz
15. mit Taurin
16. mit Tartazin