

Standardkarte

Vorspeisen und Salate:

Tomatencremesuppe ^{i,g}	5,60 €
Kl. Gemischter Salat mit Balsamico oder Joghurt-Dressing ^{g,j,i}	4,80 €
Antipasti: Vorspeisenteller mit Grillgemüse, Tomaten-Mozzarella, getrockneten Tomaten, Balsamico-Zwiebeln, Rucola und Parmesan ^g	12,90€
Saisonsalat mit Putenbrustsreifen, exotischen Früchten und Joghurt-Dressing ^{g,i,j}	13,90 €
Bunter Salatteller mit Ziegenkäse, Thymianhonig und Balsamico-Dressing ^{j,i,g}	13,90 €

Nudelgerichte:

Spaghetti alla Bolognese mit gehobeltem Parmesankäse ^{i,a,g}	10,80 €
Penne all 'arrabiata "leicht pikant" mit geriebenem Parmesankäse ^{i,g}	10,80 €

Hauptgerichte:

Curry-Wurst XL mit Pommes Frites oder kl. gem. Salat ^{g,i,j}	7,90 €
Schnitzel "Wienerart" vom Schwein mit Pommes Frites und kl. gem. Salat ^{g,i,j}	14,80 €
Cheese-Burger "180g" mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Pommes Frites ^{a,h,c}	14,90 €
Thai-Curry mit Garnelen, knackigem Gemüse und Basmatireis ^{i,f,g,k,d}	16,80 €
Zanderfilet mit Saisongemüse und Kräuterkartoffeln ^{d,i}	16,80 €

Kindergerichte (nur für Kinder):

Portion Pommes Frites mit Ketchup	3,80 €
Kleine Spaghetti Bolognese mit Parmesankäse ^{i,a,g}	6,90 €
Kleiner Nudelteller mit Tomatensauce und Parmesankäse ^{i,g}	6,90 €
Kleines Putenschnitzel mit Pommes Frites ^{a,c,g,i}	8,90 €

Dessert:

Kuchentheke

(wählen Sie gerne an der Kuchentheke aus und bestellen am Platz bei unserem Service)

Frühstück

Montag bis Freitag 09:00 - 12:00 Uhr

Samstag 09:00 - 14:00 Uhr

Sonntag und Feiertag: 09:00 - 14:00 Uhr / **Frühstücksbuffet** (Kinder ab 6 Jahre 1/2 Preis) 14,80 €

Frenchman: 4,20 €
1 Croissant, 1 Semmel, Butter und Marmelade ^{a,g}

Burschen Frühstück: 6,90 €
Zwei Weißwürst, süßer Senf und a ofenfrische Breze ^{a,j,5,2}

Scheidplatz Spezial: 13,80 €
Kochschinken, Mailänder Salami, Scheibe Lachs mit Kren, Gouda, Brie,
Rühr- oder Spiegelei, Bircher Müsli mit Obst, Butter, hausgemachte Marmelade, Brotkorb
c,a,h,k,e,g,11,1,2,3,17,4,5,14

**Pausenbrot aus Natursauerteig belegt mit Frischkäse
oder Butter, Rührei und**

- 3 Scheiben Räucherlachs ^{c,a,g,d} 8,80 €
- Tomate und Mozzarella ^{c,a,g,8} 8,50 €
- Speck und Zwiebeln ^{c,a,h,g,2,3,7} 8,20 €

Wer mag bestellt dazu

3 Rühreier Natur ^c 4,80 €

2 Spiegeleier Natur ^c 3,40 €

2 Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck ^{2,3,4,5,7,c} 4,80 €

2 Rühreier mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum ^{c,g,8} 4,80 €

1 gekochtes Landei ^c 1,80 €

Portion gebratenen Schinken oder Speck ^{2,3,4,5,7} 2,40 €

3 Scheiben Mailänder Salami ^{1,2,3,4,5,g,17,14} 2,40 €

3 Scheiben Kochschinken ^{1,2,3,4,5,g,17,14} 3,30 €

3 Scheiben Käse ^{1,2,3,4,5,g,17,14} 3,30 €

gemischt je 2 Scheiben ^{1,2,3,4,5,g,17,14} 6,00 €

Räucherlachs mit Honig-Dill-Senfdip ^{ij} 7,60 €

Selbstgemachtes Bircher Müsli ^{a,e,g,h,k} 6,60 €

Griechischer Joghurt mit frischer Früchten	6,60 €
Portion Honig, Nutella, Butter ^{f,g,8}	je 0,80 €
Portion Marmelade	1,40 €
Gemischter Brotkorb ^{a,k}	3,50 €
Frische Brezen ^{a,k}	1,80 €
Frischgepresster Orangensaft 0,1 l	3,50 €
Glas Prosecco 0,1 l	4,20 €

Glas Tee 3,50 €

Darjeeling Summergold (Ziehzeitempfehlung 3-4 Minuten)
Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus

Earl Grey (Ziehzeitempfehlung 3-4 Minuten)
Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig- frischem Zitrusaroma der Bergamotte.

Green Dragon Lung Ching (Ziehzeitempfehlung 2-3 Minuten)
Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

Bergkräuter (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)
Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.

Fruity Camomile (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)
Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.

Refresching Mint (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)
Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Sweet Berries (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)
Eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte

Rooibos Creme Orange (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)
Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.

Ayurveda Herbs & Ginger (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)
Innere Wärme. Perfekt balancierte Kräutermischung, die alle Sinne aktiviert.

Heiße Zitrone 3,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee Creme	3,20 €
Haferl Filterkaffee, frisch und selber gebrüht	4,40 €
Tasse Wiener Melange (Kaffee mit Sahne) ^g	3,80 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato ^g	2,50 €
Doppelter Espresso Macchiato ^g	4,20 €
Tasse Cappuccino ^g	3,60 €
Haferl Milchkaffee ^g	4,20 €
Glas Latte Macchiato ^g	4,20 €
Glas Latte Macchiato Flavoured ^g (Karamell, Kokos, Mandel ^h , Praline Nuss ^h)	4,60 €
Glas Latte Macchiato mit Baileys ^g	5,90 €
Glas Heiße Schokolade mit Sahne ^g	4,20 €
Affogato: Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	3,80 €

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
Adelholzener Classic m. Kohlensäure	2,80 €	5,90 €
Adelholzener Naturell o. Kohlensäure	2,80 €	5,90 €
Cola Mix ^{1g}	0,2 l 3,00 €	0,5 l 4,10 €
Tafelwasser	0,2 l 2,20 €	0,4 l 3,20 €
Afri Cola ^{1g} , Afri Cola ohne Zucker. ^{1g} Bluna Weisse ¹ und gelbe Limo ¹	3,20 € 3,20 €	
Saftschorlen Apfel, Orange, Ananas, Grapefruit, Kirsch, Mango, Maracuja-, Cranberry-, Johannisbeere, Rhabarber	2,20€	4,00 €

	0,2 l	0,4 l
Säfte und Nektare	2,90 €	
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft Ananassaft, Grapefruitsaft, Kirschnektar, Mangonektar, Maracujanektar, Cranberrynektar Johannisbeernektar, Rhabarbernektar		
Hausgemachte Limo ¹		5,60 €
in verschiedenen Geschmacksrichtungen Holunder, Maracuja, Melone, Erdbeer, Himbeer, Waldmeister, Mango, Kirsche		
Goldberg ¹⁰	3,40 €	
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer		
Biere		
Aus dem Fass	0,25Ltr.	0,5 Ltr.
Tegernseer Hell		
	2,50 €	4,00 €
Radler hell	2,50 €	4,00 €
Flaschenbiere		0,5 Ltr.
Hopf Weiße hell		4,10 €
Russn hell		4,10 €
Cola Weizen ¹⁹		4,10 €
Hopf Weiße Dunkel		4,10 €
Hopf Weiße leicht		4,10 €
Hopf Weiße alkoholfrei		4,10 €
Hacker Pschorr alkoholfrei		4,00 €
Maßn		
Helles, Radler		8,00 €
Weißbier, Ruß, Dunkles		8,20 €
Radler dunkel oder Ruß dunkel		8,20 €



Weißwein offen

Hauswein Custoza DOC „Bertholdi“ - Venetien – Italien
frischer Duft von grünem Apfel, Zitrus und floralen Noten,
am Gaumen lebendige Säure, frische Frucht, feine Mandelnote,
harmonisches, frisches Finale.

0,1 l | 2,90 € / 0,2 l | 5,80 €

Grüner Veltliner - Weingut Robert Aigner - Österreich
Duft von grünem Apfel, Zitrus und 'Veltliner-Pfefferl';

0,1 l | 2,60 € / 0,2 l | 5,20 €

Divino, Juventa Silvaner QbA trocken - Deutschland;

Leichtes Zitronengelb mit grünen Reflexen. Fruchtbetonte,
würzige Aromatik von gelben Äpfeln und Quitten,

0,1 l | 3,10 € / 0,2 l | 6,20 €



Rotwein offen

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Caleo" - Italien

Casa Vinicola Botter - Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen,
im Bukett Sauerkirschen, Brombeeren und Kräuter, lebendige Säure

0,1 l | 2,90 € / 0,2 l | 5,80 €

Merlot Grave Friuli DOC "Rigattieri" - Italien

Helles Rubinrot, in der Nase dominieren Pflaumen und Waldbeeren,
etwas grasig, am Gaumen etwas herbe Gerbstoffe und feine Säure,

0,1 l | 2,60 € / 0,2 l | 5,20 €

Bardolino DOC Classico Charetto "Corte Olivi"

Helles Kirschorot, intensive Nase nach reifen Trauben, feine Noten
von Sauerkirsche und Johannisbeeren; am Gaumen sehr harmonisch,
feinwürzig mit einer frischen knackigen Säure.

0,1 l | 2,80 € / 0,2 l | 5,40 € / 0,75 L 18,50 €

Weinschorle weiß, rot oder Rose 0,2 l | 2,80 € / 0,5 l | 5,60 €

Spirituosen

Klare Schnäpse 2cl

Haselnuss, Willi, Himbeere, Obstler

3,50 €

Grappa Pinot Chardonnay

3,80 €

Kräuterschnäpse 2 cl

Averna, Ramazzotti

3,50 €

Cognac 2 cl

Remy Martin

5,50 €

Liköre 2 cl

Kahlua, Baileys, Amaretto oder Sambuca

3,50 €

Whiskey 4 cl	
Old Paddy Irish	5,80 €
Jack Daniels Tennessy Whiskey	6,80 €
Glenmorangie Single Malt 10 years	9,50 €
Lagavulin Single Malt 16 years, Isle of Islay	10,00 €

Longdrinks 4cl	
Jack Daniels mit Cola	7,90 €
Havana Club 3 Jahre mit Cola	7,90 €
Wodka mit Goldberg Lemon oder Tonic	7,90 €

Gin 4cl	
Schiene	
Hendrix	
The Duke	
oder Tanqueray mit Goldberg Tonic	8,90 €

Sprizz, Hugo & Co. 0,25 Ltr

Lillet Wildberry ^{1 10}	6,80 €
Prosecco / Schweppes Wildberry / Beeren / auf Eis	

Campari Sprizz ¹	6,80 €
Prosecco / Campari / Soda / auf Eis	

Aperol Sprizz	6,80 €
Prosecco / Aperol / Soda / auf Eis	

Veneziano	6,80 €
Weißwein / Aperol / Soda / auf Eis	

Hugo ¹	6,80 €
Prosecco / Minze / Limette / Soda / auf Eis	
mit folgenden Geschmacksrichtungen	
Holunder, Maracuja, Rhabarber, Himbeere, Waldmeister,	
Erdbeere, Brombeere, Melone, Kirsche	

Prosecco	
Prosecco Bertoldi, Venetien, Italien	
0,1 l 4,20 € / 0,75 l 25,50 €	

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag : 09:00 - 21:00 Uhr
Durchgehend warme Küche bis 20:00

Allergene und Zusatzstoffe
Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:
Zusatzstoffe 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milchweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) 17 = Rohmilchkäse a - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
b - Krebstiere c - Eier d - Fisch e - Erdnüsse f - Soja g - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) h - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, Esskastanien u.ä.) i - Sellerie j - Senf k - Sesamsamen l - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (z. B. In Wein enthalten) m - Lupinen n - Weichtiere