



Suppen

| | |
|--|------|
| Hausgemachte Brotsuppe Käse Trüffelöl | 5.10 |
| Kürbiskremsuppe mit Kernöl VEGAN! | 5.10 |

Für unsere kleinen Gäste

Max und Moritz

| | |
|---|------|
| Schweineschnitzel in Wiener Panade Pommes Frites Salatbeilage | 7.10 |
|---|------|

| | |
|---|------|
| Susi und Strolch Butterspätzle ²³ Schwammerlsauce | 6.50 |
|---|------|

| | |
|--|------|
| Hotzenplotz Butterspätzle ²³ Bratensauce | 4.90 |
|--|------|

| | |
|--|------|
| Portion Pommes frites Ketchup | 4.90 |
|--|------|

| | |
|---|------|
| Diebische Elster 1 Teller mit Messer Gabel Löffel und stehlen bei den Eltern | 0.00 |
|---|------|



Salate

| | |
|--|-------|
| Beilagensalat Hausdressing ⁸ | 4.00 |
| Salat Rückenstreifen | 14.00 |
| Marktsalate Rückenstreifen vom Weideochsen Pfefferdressing ⁸ Weissbrot | |
| Salat Weichkäse | 13.00 |
| Marktsalate Weichkäse in der Körnerkruste Kernöldressing ⁸ Weissbrot | |
| Romanasalat | 16.00 |
| mit Garnelen in der Pfanne gebraten Brotwürfel Granaspäne French-Dressing ⁸ | |
| Portion Gewürzbaguette extra | 2.00 |
| Ofenfrisches Knoblauchbaguette | 4.50 |



Burger

Classic Gourmet Burger

14.00

Saftiges Alpenrind-Paddy im gewürzten Bun | Speck | Spiegelei | Essiggurke
Tomate | Cheddar Käse | Rauch- und Burgersauce | Kartoffelspalten |

Weichkäse Burger

14.00

Saftiges Alpenrind-Paddy im gewürzten Bun | zerlaufener Camembert |
Essiggurke | Tomate | Preiselbeeren | Burgersauce | Kartoffelspalten

Vegetarischer Burger

13.00

Gebackenes Broccoli-Käsepaddy im Sauerteig Bun | Hummuskrem |
Essiggurke | Tomate | Burgersauce | Kartoffelspalten

Wurstklassiker

Currywurst XL

9.90

200 g rote Bratwurst | deftige Sauce | Pommes frites



Jeden Donnerstag (solange Vorrat reicht)

Extra zarte Hochrippe (200g) vom Alpenrind 22.00
im Stück 8 Stunden niedertemperatur-gegart | aromatisierte Trüffelsauce |
Kartoffelgratin | Marktgemüse

Jeden Samstag (solange Vorrat reicht)

Port. Spareribs | Soße | wahlweise mit Pommes oder Kartoffelspalten 10.90

Vegane & vegetarische Gerichte

Kürbiskremsuppe | mit Kernöl  5.10

Käsespätzle | mit viel Käse | hausgemachte Röstzwiebeln 10.50

Gemüseauswahl | Curry-Cocossauce | Duftreis | gerösteter Sesam  13.90

Nudeltaschen mit Kräuterfülle | geschmorte Tomaten | Hartkäsespäne 13.90



Fischgericht

Kabeljaufilet aus der Pfanne 19.00
auf Kartoffelstampf | Linsensauce

Klassiker

Hendschnitzel in der Kürbiskernkruste 13.00
in Butter gebraten | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

Schweineschnitzel | aus dem Rücken geschnitten | Wiener Panade 11.90
in Butter gebraten | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

Kreither Teller 17.90
Schweinerückenmedaillon | Rahmschwammerl | Spätzle²³ | Gemüse

Zwiebelrostbraten vom Weideochsen 21.00
auf Kartoffel-Gemüsegröstl | hausgemachte Röstzwiebeln



Unbedingt probieren:

Selektiertes Kalbinnen-Fleisch der Premium-Klasse.

Anders als Stiere, die vor der Schlachtung für einige Wochen intensiv gemästet werden, haben die Kalbinnen genug Zeit, um langsam und vor allem konstant an Gewicht zuzulegen. Die Tiere ernähren sich ihr Leben lang vorwiegend von Gras, Heu und Wiesengras-Silage, denn schließlich soll sich der Geschmack der Region im Fleisch wiederfinden.

Neben der natürlichen Fütterung spielt auch die Genetik für die hohe Fleischqualität eine wesentliche Rolle. Kalbinnen wachsen gemächlicher als ihre männlichen Artgenossen, die Muskeln sind daher feinfasriger und das intramuskuläre Fett baut sich langsamer auf. Außerdem werden die Tiere bis zu 30 Monate alt, dadurch entwickelt unser Salon Beef einen intensiveren Rindfleischgeschmack als Stierfleisch.

| | | |
|--|-------------------|-------|
| Rib Eye Steak | 250g (Rohgewicht) | 22.00 |
| Rib Eye Steak in Zwiebel-Senfkruste | 250g (Rohgewicht) | 24.00 |
| Rib Eye Steak | 350g (Rohgewicht) | 30.00 |
| Rib Eye Steak in Zwiebel-Senfkruste | 350g (Rohgewicht) | 32.00 |

Als Beilagen stehen Ihnen zur Auswahl:

Pommes frites | Kartoffelspalten | Beilagensalat

Wir servieren zu den Gerichten Rotweinsauce und Gemüse



Brotzeiten

| | |
|--|------|
| Kalter Schweinebraten Meerrettich ^{3,11} Essiggurke ¹¹ Brot | 8.50 |
| Wurstsalat ^{7,20} Zwiebelringe Essig Öl Brot | 6.90 |
| Schweizer Wurstsalat ^{7,20} Emmentaler Zwiebelringe Essig Öl Brot | 7.90 |

Backwaren

| | |
|--------------------------------|------|
| Semmel, Scheibe Hausbrot | 1.20 |
| Ofenfrisches Knoblauchbaguette | 4.50 |



Desserts

| | |
|--|------|
| Gebröselte Marillenknödl Marillensauce Vanilleeis ^{1,11} | 6.90 |
| Apfelstrudel Vanille-Orangenlikörsauce ¹ | 5.50 |
| Weißes Mousse au chocolat Karamellsauce Mangosorbet | 7.90 |
| Espresso mit Vanillelikör 43 und Sahne | 4.50 |
| Kugel Eis (bitte fragen Sie unser Servicepersonal) | 1.30 |

Alles kann alles enthalten! Allergiker bitte an unser Servicepersonal wenden!



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{18,1,9} | Cola Mix ^{18,1,9} | Fanta ^{1,3} | Zitronenlimo ² 0,5 l | 3.70 0,33 l | 3.20
 Coca Cola light ^{1,3,9} 0,33 l | 3.20

Säfte Apfel naturtrüb | Orange
Nektare Johannisbeer | Rhabarber
Sirup Holunderblüten
Saftschorle



0,25 l | 3.20
 0,5 l | 3.70 0,33 l | 3.20

Original **Inge®-Schorle** aus Giesing 0,5 l | 4.10
 Tafelwasser | Inge® (Ingwersirup) | Eis | Limettenscheibe | Basilikum

Wasser

Primaqua Tafelwasser 0,5 l | 3.50 0,33 l | 3.00
 Adelholzener still | mit Kohlensäure 0,25 l | 3.20
 Adelholzener still | mit Kohlensäure 0,75 l | 5.70
 Grandewasser 1,0 l | 2.20



Biere

Ayinger Kellerbier hell²³, naturtrüb im eisgekühlten Steinkrug serviert 0,5 l 3.90

Untergäriges, helles naturtrübes Vollbier, Alkoholgehalt: 4,9 %, Stammwürze: 11,8 °

Mit seiner feinen Hefetrübung und angenehmen Bittere erinnert es an altbayerische Biersorten. Gebraut nach alter Tradition wird es nicht gefiltert. So bleiben ihm viele natürliche Eiweiß-, Hefe- und Hopfenbestandteile erhalten.

Ayinger Lager²³ hell vom Faß 0,5 l 3.90 / 0,25 l 2.70

Untergäriges, helles Vollbier Alkoholgehalt: 4,9 % Stammwürze: 11,8 °

Unser Klassiker mit verfeinerter Rezeptur zeichnet sich durch einen schönen, hellen Goldton aus. Nach anfänglicher leichter Malzigkeit entfaltet unser Lager Hell eine angenehme Hopfenbittere. Die sehr gute Rezenz und ein dezenter Abgang lassen eine kleine Spur an Bittere auf Zunge und Gaumen verbleiben. Ein vollmundiges, frisches und süffiges Bier.

Bairisch Pils²³ 0,33 l 3.70

Untergäriges, helles Vollbier Alkoholgehalt: 5,0 % Stammwürze: 11,8 °

Das glanzfeine, lichtgelbe Ayinger Bairisch Pils ist hoch vergoren und deshalb schlank im Antrunk, aber auch mild und rezent im Körper.

Es besticht durch die Blumigkeit des Hallertauer Hopfenaromas und zeigt im Abgang eine betonte, edle Bittere, die rasch abklingt. Ein Premium-Pils für Liebhaber traditionell gebrauter Pils-Biere.

Ayinger Jubiläumsbier²³ dunkel 0,5 l 3.90

Nach Vorväterart haben wir einen Jubiläums-Sondersud eingebracht, der an die Anfänge der Ayinger Braukunst erinnert. Das Ayinger Altbairisch Dunkel unfiltriert wird Michl und Müller sicher auch geschmeckt haben. Aus fünfnerlei Malzen im traditionellen Zwei-Maisch-Verfahren gebraut, trinkt es sich vollmundig und geschmeidig und macht dem Anlaß alle Ehre.

Ayinger Urweisse^{22,23} vom Faß 0,5 l 3.90 / 0,3 l 3.10

Obergäriges, dunkles Weizenbier, Alkoholgehalt: 5,8 %, Stammwürze: 13,3 °

Diese Ayinger Bierspezialität wird aus feinstem dunklem Weizen- und Gerstenmalz gebraut. Daher rührt die edle Bernsteinfarbe, eine außerordentliche Schaumfestigkeit und der unverkennbar obergärige, hefige und malzaromatische Geschmack. Die Ayinger Urweisse hat einen fruchtig-herben Körper mit Anklängen von Orangen- und Bananen-Aromen.



Ayinger Celebrator²³

0,33 l | 3.90

Untergäriger, dunkler Doppelbock, Alkoholgehalt: 6,7 %, Stammwürze: 18,5 °

Dieser vielfach ausgezeichnete Doppelbock ist das Dessertbier unter unseren Bierspezialitäten. Seine tiefe Mahagoni-Farbe tendiert ins Rubinrot. Der sensationell feste Schaum ist umgeben von nussig-karamelligem Duft und einem Hauch von Zedernholz. Ein samtweicher, voller Körper wird begleitet von würzigen Geschmacksnoten im Abklang. Der Ayinger Celebrator ist gehaltvolles Starkbier, das laufend im jährlichen, internationalen Ranking unter die besten Biere der Welt gewählt wird.

Unertl Weissbier^{22,23}

0,5 l | 3.90

Alkohol 4,8 % vol. Legendar, unerreicht und heiß geliebt. Ein Weißbier, wie ein Weißbier sein muss.

Unertl leichtes Weissbier^{22,23}

0,5 l | 3.90

Alkohol 2,9 % vol. Viel Geschmack, weniger Alkohol. Erste Wahl, wenn es etwas leichter sein darf - ohne Einbußen beim Genuß.

Unertl's Ursud,^{22,23} mit Hefe in der Bügelflasche

0,5 l | 3.90

Alkohol 5,8 % vol.

Unertl Alkoholfreies Weißbier^{22,23}

0,5 l | 3.90

... wird durch gestoppte Gärung hergestellt und ist wie alle Unertl Weißbiere naturtrüb, bernsteinfarben, malzaromatisch. Da es isotonisch (Isotonie durch Labor bestätigt) und kalorienreduziert ist, empfiehlt es sich besonders als gesunder Durstlöcher nach dem Sport, bei geistiger Arbeit, für Auto- und Motorradfahrer, für Figurbewußte und Durstige jeden Alters.

Schweiger Helles alkoholfrei²³

0,5 l | 3.90

Radler^{2, 23}

0,5 l | 3.90

Rusn^{2, 22,23}

0,5 l | 3.90

Colaweissbier^{1, 3, 9, 22,23}

0,5 l | 3.90



Spirituosen

Prinz Feinbrennerei 2 cl 3.50
Himbeergeist | Williamsbirne | Kirsch | Obstler | Marille | Haselnuss | Enzian

Prinz alte Brände – ein Hochgenuß 2 cl 4.50
Waldhimbeer | Zwetschge | Marille | Williamsbirne

Bis zu 12 monatige Lagerungen im Holzfass, verleihen den Alten Sorten ihren einzigartigen Geschmack und die natürlich goldige Farbe. Zur Lagerung werden unterschiedliche Holzarten verwendet, so lagern die Alten Sorten in Eichen-, Kastanie- Maulbeere, Akazien- oder Kirsch-Fässern. Die Fruchtauszüge verleihen den Alten Sorten ihre natürliche Fruchtsüße und ihren unvergesslichen Fruchtgeschmack. Für die Fruchtauszüge wird Dörrobst für einige Tage in Alkohol angesetzt und danach ausgepresst.

Grappa 2 cl 3.90
Averna | Ramazotti | Fernet Branca | Jägermeister 2 cl 3.90
Sambucca 2 cl 3.90

Aperitif

Glas Prosecco mit Holundersirup oder Aperol¹⁰ 0,1 l 4.10
Glas Spritz¹⁰ | Eis | Prosecco | Aperol 4cl 0,25 l 5.10
Glas Hugo | Eis | Prosecco | Holundersirup 4cl 0,25 l 5.10
Inge[®] Spritz 0,25 l 5.10
Weißwein | Tafelwasser | Schuss Inge[®] | Limettenscheibe | Basilikum



Heiße Getränke

Tee verschiedene Sorten –

Fragen Sie nach unserer Teekarte 2.50

Glas Tee mit 2 cl Rum 4.30

Haferl heiße Schokolade mit Sahne 3.50

Kaffee

Tasse Kaffee 2.90

Haferl Kaffee 3.50

Haferl Milchkaffee 3.50

Cappuccino mit aufgeschäumter Milch 3.50

Cappuccino groß mit aufgeschäumter Milch 4.20

Latte macchiato 3.50

Espresso 2.70

Espresso doppelt 3.90

Wir verwenden Milch der Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG



Weißweine (enthalten Sulfite)

Auggener Schäf Gutedel

Weingut Auggen | Baden | Deutschland

0,25 | 5.50

Qualitätswein | trocken

0,75 | 17.10

Leicht, frisch und sehr bekömmlicher Wein. Der Geschmack ist geprägt von Quitten, Äpfeln, Ananas und Birnen und einer angenehm süßlichen Aromatik. Empfehlung zu: Geflügel, Rindfleisch, würzige Käsesorten

Chardonnay

Robert Frohner | Österreich

0,25 | 5.50

Qualitätswein | trocken

0,75 | 17.10

Fruchtiges Bukett, dem das Säure- und Restzuckerspiel einen aromareichen und vollmundigen Geschmack verleiht; Empfehlung zu: Fisch, Gemüse, süß-säuerliche Gerichte

Grüner Veltliner | Alte Reben

Kurt Hummel | Österreich

0,25 | 5.50

Qualitätswein | trocken

0,75 | 17.10

ein naturbelassener, trockener Wein mit spritzig, pfeffrigem Geschmack; Empfehlung zu: Fisch, Kalbfleisch, Käse

Silvaner | Gutswein

VDP Weingut Juliusspital | Deutschland

0,25 | 5.50

Qualitätswein | trocken

0,75 | 17.10

Feine, saftige Fruchtnote nach Melone und Birne, kraftvoll und komplex mit einem langen, eleganten Nachhall. Ein echter Lieblingswein. Empfehlung zu: Geflügel, Gemüse und Kalb



Weinschorle (enthalten Sulfite)

| | | |
|---|--------|------|
| Weiss Grünen Veltliner Kurt Hummel Österreich | 0,5 l | 4.20 |
| Rot Merlot Sant'Agostino von Piave Italien | 0,25 l | 2.50 |

Rotweine (enthalten Sulfite)

Zweigelt Reserve

| | | |
|--------------------------|--------|-------|
| Kurt Hummel Österreich | 0,25 l | 5.50 |
| Qualitätswein trocken | 0,75 l | 16.50 |

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, dezente Röstnote, geschmeidig, würzig, weiche Tannine, gehaltvoll und kräftig im Abgang

Edelvernatsch

| | | |
|------------------------------|--------|-------|
| Kellerei St. Pauls Italien | 0,25 l | 5.50 |
| D.O.C. trocken | 1,0 l | 22.00 |

Ausgeprägte Bittermandelnote, schön fruchtig | Empfehlung zu: Käse, Nudelgerichte

Merlot

| | | |
|---------------------------------|--------|-------|
| Sant'Agostino Piave Italien | 0,25 l | 5.50 |
| D.O.C. trocken | 1,0 l | 22.00 |

Ein Wein mit samtig, vollmundigen Körper, mit Aromen nach reifen Früchten und feinen Gewürzen Empfehlung zu: Wild, Bratengerichte

Montepulciano d'Abruzzo

| | | |
|-------------------|--------|-------|
| Sinello Italien | 0,25 l | 5.50 |
| D.O.C. trocken | 1 l | 22.00 |

Die streng selektierten Trauben für diesen modernen italienischen Rotwein kommen von den Hängen der Abruzzen an der Adriaküste südlich von Pescara. Seinen Charakter könnte man als sommerlichen Rotwein bezeichnen, da man ihn auch leicht gekühlt genießen kann.

Empfehlung zu: Wild, Schmorgerichte, Grillgerichte



Rosé (enthalten Sulfite)

Juliuspital Rosé

| | | |
|--|--------|-------|
| Spätburgunder & Schwarzriesling | 0,25 l | 5.50 |
| VDP Gutswein Qualitätswein Franken trocken | 0,75 l | 16.50 |

Dieser Roséwein ist zart lachsfarben mit Pfirsich- und Erdbeeraromen.
Am Gaumen sehr saftig und lebendig. Empfehlung zu: Salaten, Gemüsen und hellen Fleisch

Sekt und Perlwein (enthalten Sulfite)

| | | |
|--|--------|-------|
| Grüngold brut Rieslingsekt Deutschland | 0,75 l | 29.00 |
| | 0,1 l | 3.90 |

Prosecco

| | | |
|--------------------------------|--------|-------|
| Superiore D.O.C.G. Brut | 0,75 l | 29.00 |
| Ca`Salina Venetien Italien | 0,1 l | 3.90 |

trocken

Charakteristisch trocken und harmonisch am Gaumen. Fruchtiger Geschmack; ideal als Aperitif und zu Fischgerichten



Unsere Lieferanten:

Metzgerei Ott | Wiesmühl/Alz
Toepfer Feinkost | Neuburg
Kroeswang Frischdienst | A-Grieskirchen
Hamberger Großmarkt | München
Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Frischgemüse Vesenmaier | Rechtmehring

Weinhaus Leimeister | Ebersberg
Weingut Kurt Hummel | A-Niederschleinz
Weinbau Robert Frohner | A-Loidesthal
Getränkefachhandel Lentner GmbH | Taufkirchen
Aying Privatbrauerei | Aying
Unertl Weißbier GmbH | Haag
Inge® Manufaktur | München

Zusatz- und Inhaltsstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja
- 16) mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz
- 17) mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel
- 18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
- 19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 20) Nitritpökelsalz
- 21) Stabilisator E 450
- 22) .. enthält Weizen
- 23) mit Gluten

Stand: September 2021

alle Preise in €

Inhaber: Thomas Klement