



VORSPEISEN

Leberknödelsuppe	EUR 7,20
Fischsuppe mit <i>Rouille und Croutons</i>	EUR 8,30
Bunte Salatschüssel	EUR 6,90
6 Weinbergschnecken in <i>Kräuterbutter</i>	EUR 10,40
Feldsalat mit geräucherter Entenbrust , <i>Parmesan und Himbeerdressing</i>	EUR 14,50
Süßkartoffel-Ziegenkäse-Strudel mit <i>Salatbouquet</i>	EUR 14,20
Salat mit <i>lauwarm gratiniertem Ziegenkäse</i>	EUR 14,90
Lauwarmer Oktopus-Salat mit <i>Avocado</i>	EUR 14,80
Parfait von geräuchertem Lachs und <i>Mascarpone mit Wasabicrème</i>	EUR 15,20



HAUPTGÄNGE

Obazda mit roten Zwiebeln und Bauernbrot	EUR 8,50
2 Stück Weißwürste vom Metzger Pfleger mit Breze	EUR 7,90
Buntes Brotzeitbrettl	EUR 14,20
Rahmschwammerl mit Brezenknödel	EUR 13,70
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	EUR 14,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	EUR 17,80
Cheeseburger mit Bacon und Zwiebeln, dazu Süßkartoffel-Pommes	EUR 19,20
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Speck-Bratkartoffeln	EUR 24,20
Zwiebelrostbraten mit Speck-Bratkartoffeln und kleinem Salat	EUR 25,20
Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffel-Gurkensalat	EUR 19,80
Kochelseefisch gebraten , dazu Salzkartoffeln und Salat	EUR 23,20



FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

Rindertartar	<i>als Vorspeise mit knusprigem Baguette</i>	EUR 14,50
	<i>als Hauptgang mit Pommes frites</i>	EUR 19,70
Flammkuchen (<i>auch vegetarisch erhältlich</i>)		EUR 12,50
Gebratene Blutwurst <i>mit Kartoffelpürée und gebratenen Äpfeln</i>		EUR 19,90
Gefüllte Maishähnchenbrust <i>mit Tomaten-Couscous und Citrus-Sauce</i>		EUR 22,90
	<i>(getrocknete Aprikosen, Rosinen und Pistazien)</i>	
Entrecôte <i>mit Kartoffelgratin, Ratatouille und Sauce Béarnaise</i>		EUR 25,30
Lammfilet <i>in Kräuterkruste mit Süßkartoffelpürée & Knoblauchcrème</i>		EUR 26,90
Spaghetti mit Meeresfrüchten		EUR 18,90
Lachsfilet <i>auf Fenchel mit Orange-Ingwerbutter</i>		EUR 22,80
Boulliabaisse <i>mit Rouille und Croutons</i>		EUR 24,70



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Schnitzel »Wiener Art« mit Pommes frites	EUR 9,20
Spätzle mit Sauce	EUR 6,80
Knödel mit Sauce	EUR 6,80
Spaghetti mit Tomatensauce	EUR 6,90
Portion Pommes frites	EUR 4,50
Portion Süßkartoffel-Pommes frites	EUR 5,50

SÜSSE VERFÜHRUNG

Crémé brûlée	EUR 7,50
Gefüllte Datteln mit Amaretto-Mascarponecrème	EUR 8,40
Moelleux au Chocolat auf Vanillesoße	EUR 8,70
Tarte Tartin mit Crème Fraiche	EUR 8,90
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	EUR 13,80
<i>- für 2 Personen (Wartezeit 20-30 Minuten je nach Andrang)</i>	

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!

*Falls Sie an Unverträglichkeiten leiden,
fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach unserer Allergenenliste!*



OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltiner Österreich QbA Weingut Proidl 0,1l EUR 3,20
..... 0,2l EUR 6,40

Riesling Pfalz QbA Weingut Wageck Pfaffmann 0,1l EUR 3,30
..... 0,2l EUR 6,60

Chardonnay Vin de Pays d'Oc Domaine Astruc 0,1l EUR 3,40
..... 0,2l EUR 6,80

Costières de Nîmes AC Domaine Moulin Baguet 0,1l EUR 3,40
..... 0,2l EUR 6,80

OFFENE ROSÉWEINE

2017 Côtes de Provence La Vidaubanaise 0,1l EUR 3,70
..... 0,2l EUR 6,90

OFFENE ROTWEINE

Blauer Zweigelt QbA Weingut Proidl 0,1l EUR 3,20
..... 0,2l EUR 6,40

Bordeaux AC Château Marquis de Bern 0,1l EUR 3,40
..... 0,2l EUR 6,80

Vin de Pays de L'Aude IGP Domaine de Mougins 0,1l EUR 3,50
..... 0,2l EUR 6,90

Spätburgunder QbA Weingut Wassmer 0,1l EUR 3,90
..... 0,2l EUR 7,80



BIER

Tegernseer Hell, vom Faß	0,3 l	EUR 3,20
Tegernseer Hell, vom Faß	0,5 l	EUR 4,30
Tegernseer Dunkel Export	0,5 l	EUR 4,50
Tegernseer Pils	0,33 l	EUR 3,90
Paulaner alkoholfreies Helles	0,33 l	EUR 4,30
Reutberger Kloster Weiße, vom Faß	0,3 l	EUR 3,50
Reutberger Kloster Weiße, vom Faß	0,5 l	EUR 4,50
Daisenberger Dunkle Weiße <i>von der Klosterbrauerei Reutberg</i>	0,5 l	EUR 4,50
Unertl leichtes Weißbier	0,5 l	EUR 4,50
Unertl alkoholfreies Weißbier	0,5 l	EUR 4,50
Radler	0,3 l	EUR 3,20
.....	0,5 l	EUR 4,30
Russn	0,3 l	EUR 3,50
.....	0,5 l	EUR 4,50
Cola-Weizen	0,3 l	EUR 3,50
.....	0,5 l	EUR 4,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,2 l	EUR 1,90
.....	0,4 l	EUR 3,80
Adelholzener classic	0,5 l	EUR 4,10
.....	0,75 l	EUR 5,80
Adelholzener naturell	0,5 l	EUR 4,10
.....	0,75 l	EUR 5,80
Apfelsaft	0,2 l	EUR 2,90
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	EUR 2,90
Johannisbeernektar	0,2 l	EUR 2,90
Orangensaft	0,2 l	EUR 2,90
Rhabarbernektar	0,2 l	EUR 2,90
Saftschorlen	0,2 l	EUR 2,30
.....	0,4 l	EUR 4,60
Coca Cola, Coca Cola light*, Fanta	0,2 l	EUR 2,70
.....	0,4 l	EUR 5,20
Zitronenlimonade	0,2 l	EUR 2,30
.....	0,4 l	EUR 4,50
Spezi	0,2 l	EUR 2,30
.....	0,4 l	EUR 4,50



APERITIF

Crémant de Loire <i>weiß oder rosé Langlois Chateau</i>	2cl	EUR 5,70
Kir	2cl	EUR 4,50
Aperol Spritz	2cl	EUR 7,20
Hugo	2cl	EUR 7,20
Ricard	2cl	EUR 3,90
Campari	2cl	EUR 5,90
Campari Orange <i>oder Soda</i>	2cl	EUR 6,90
Martini weiß <i>oder rot</i>	2cl	EUR 3,90



DIGESTIF

Obstbrennerei Zangl, Kochel am See	
Obstler aus Äpfeln und Birnen, 42%	2cl EUR 4,20
Birnenbrand, 42%	2cl EUR 4,50
Williams Christ Birne, 42%	2cl EUR 4,80
Kräuterbrand, 42%	2cl EUR 4,90
Destillerie Lantenhammer, Schliersee	
Williamsbirnenbrand, unfiltriert, 42%	2cl EUR 5,80
Mirabellenbrand, unfiltriert, 42%	2cl EUR 5,80
Waldhimbeergeist, unfiltriert, 42%	2cl EUR 5,80
Schlehengeist, 42%	2cl EUR 5,80



DIGESTIF

Cognac petit Champagne VS, 42%	2cl EUR 4,80
Armagnac Comte de Lauvia VSOP, 42%	2cl EUR 5,30
Calvados du Pays d'Auge Fine, 42%	2cl EUR 4,90
Très vieux Marc de Bourgogne, 40%	2cl EUR 5,10
Fernet Branca, 39%	2cl EUR 4,90
Ramazotti, 30%	2cl EUR 4,90



HEISSEGETRÄNKE

Kaffee von der Kaffeerösterei J.J. Darboven BIO

Espresso EUR 2,50

Doppelter Espresso EUR 5,00

Kaffee (Tasse) EUR 3,20

Kaffee (Haferl) EUR 4,10

Cappuccino (klein) EUR 3,30

Cappuccino (groß) EUR 4,20

Milchkaffee EUR 3,80

Latte Macchiato EUR 3,80

Heiße Schokolade EUR 3,80

Tee vom Teehaus Ronnefeld

Schwarz, Grün, Kräuter, Früchtee EUR 3,50



WEISSWEINE

Riesling Spätlese trocken Mosel Weingut Harald Rauen 0,75 l | EUR 26,50

*Ein fruchtig leichtes und spritziges Kabinett mit vollem Aroma,
lebendiger Frische und langer Abgang.
Traube: Riesling*

Entre deux Mers AC Bordeaux Chat. La Commanderie de Queyret 0,75 l | EUR 25,50

*Leicht und fruchtig, sehr frisch. Feine Mineralität. zurückhaltende Säure
Trauben: Sauvignon, Semillon, Muscadelle*

Muscadet de Sèvre sur Lie et Maine Loire Domaine de la Fruitière 0,75 l | EUR 28,00

*Markante gelbe Farbe, delikate Fruchtaromen und Zitrusfrucht, unverwechselbarer,
langanhaltender Geschmack und nachhaltiger Abgang.
Traube: Melon*

Cheverny Blanc AC Loire Philippe Sauger 0,75 l | EUR 34,00

*Goldene Farbe, üppig mit feinen Pfirsicharoma und lebendiger Frische.
Traube: 80% Sauvignon Blanc, 20% Chardonnay*

Weißburgunder Markgräfler Land Baden Martin Wassmer 0,75 l | EUR 35,00

*Sehr aromatisch, komplex und geschmackvoll, duftig und blumig.
Traube: Weißburgunder*



WEISSWEINE

Chardonnay vom Kalk Burgenland Markus Altenburger 0,75 l | EUR 31,00

*Helles Gold mit grünen Reflexen. Steinige Kalk Nase mit Duft nach Pfirsichen und Zitrusfrüchten.
Enggewobene Struktur mit zarten Holznoten und knackiger Säure. Langer Abgang.*

Traube: Chardonnay

Grüner Veltliner Wachau Weingut Emmerich Knoll 0,75 l | EUR 40,00

Frisch und mineralisch, sehr aromatisch.

Traube: Silvaner

Macon Village Burgund Dom. Georges Burrier 0,75 l | EUR 40,50

*Eine hellgoldene Farbe. Delikater Blütenduft gepaart mit Zitronen und weissen Pfirsich Aromen
Auf leichten Minze-Noten. Gut ausgeglichen und knackig. Geradlinig, präzise und fein.*

Traube: Chardonnay

Chablis AC Burgund Domaine Garnier 0,75 l | EUR 49,50

*Vollmundig und cremig weich. Am Gaumen feine Zitrusfrüchte und zarte Mineralität
Sehr elegant mit angenehmer zurückhaltender Säure.*

Traube: Chardonnay

Chassagne Montrachet Burgund Domaine Chanson Père et Fils 0,75 l | EUR 59,00

Gut strukturiert und komplex, Noten von Akazien und Zitrusfrüchten.

Traube: Chardonnay



ROSÉWEINE

Fronton Rosé AC «Julie» Château Clamens 0,75 l EUR 28,50

Vollmundig und cremig weich. Sehr elegant mit angenehmer Säure.

Trauben: Negrette, Syrah, Cabernet



ROTWEINE

Bordeaux Supérieur AC Ch. la Commanderie de Queyret 0,75 l | EUR 26,50

*Typischer Bordeaux, dicht, sehr harmonisch, mit weicher Tannine mit einer, für die Region, typischen würzigen Note nach reifen roten Beeren.
Trauben: Merlot, Cabernet*

Faugères AC Languedoc Mas du Colombel 0,75 l | EUR 27,50

*Samtweich und säurearm. Exponierte Lagen, von der Sonne verwöhnt, und der kalkhaltige Boden sind die Rezeptur für seine Bekömmlichkeit.
Trauben: Grenache, Syrah, Carignan*

Saumur Champigny Loire Langlois Château 0,75 l | EUR 31,00

*Kirschrote Farbe, intensives rote Früchte Aroma und eine Veilchennote, vollmundig mit einem abgerundeten und fruchtigen Abgang.
Traube: Cabernet Franc*

Bourgogne Chanson Pères et Fils 0,75 l | EUR 32,00

*Eine schöne rubinrote Farbe, Aromen von Kirsch- und Himbeer-Konfitüre gepaart mit Lakritz und Gewürzen. Komplex und großzügig. Dichte Textur mit gut integrierten Tanninen.
Traube: Pinot Noir*

Roter Bodenschatz Rheinhessen Weingut St. Antony 0,75 l | EUR 34,00

*Rauch, Kirschfrucht, Brombeerart, etwas Vanille und Gewürze. Am Gaumen ist er dicht und besitzt durchaus ein gewisses Format. Präsentiert aber reife Tannine begleiten den Abgang.
Trauben: Merlot, St. Laurent*



ROTWEINE

Blauer Spätburgunder VDP Pfalz Weingut Knipser 0,75 l | EUR 40,00

*Klassischer Pfälzischer Spätburgunder: zart, feingliedrig, elegant aber würzig,
Das Weingut ist seit Jahren eine Referenz in der Pfalz.
Traube: Spätburgunder*

Lalande de Pomerol AC Bordeaux Château de Viaud Lalande 0,75 l | EUR 41,00

*Fein eingewebte Tannine spielen im Abgang mit Frucht und Säure, im Mund viel Körper mit eleganten Aromen. Langer Abgang, hinterlässt einen fruchtigen Geschmack.
Traube: Merlot, Cabernet*

St. Emillion Grand Cru Château Laplagnotte-Bellevue 0,75 l | EUR 65,00

*Seine Kombination aus geschmeidiger Frucht, zupackendem Körper und gut integrierten Tanninen machen ihn zu einem klassischen Begleiter zu allen Steak- und Wildgerichten.
Trauben: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc*

Santenay AC Burgund Domaine Jacques Bavard 0,75 l | EUR 75,00

*Granatrot im Glas, glänzend. Das Bouquet ist fruchtig, mit Gewürzen und schöner Röstaromen. Noten von reifen Kirschen, Spuren von Nelken und etwas Vanille. Am Gaumen frisch, vollmundig.
Traube: Pinot Noir*



SCHAUMWEINE

Crémant de Loire weiß oder rosé Domaine Michaud 0,75 l | EUR 42,00

weiß: Strohgelb im Glas, in der Nase Birne und Apfel.

rosé: lachsrosa Bouquet, fruchtig, mit Anklängen an Kirsche und Walderdbeere.

Trauben: 50% Chardonnay, 10 Chenin Blanc, 40% Cabernet und Pinot Noir

CHAMPAGNER

Champagne 1er Cru «Cuvée Eclat» Sophie Cossy 0,75 l | EUR 61,00

Sehr feiner und eleganter 1er Cru Champagner, zart und vielschichtig, bleibt lange im Mund.

Höchst prämierte junge Winzerin mit viel Talent (beste Nachwuchs Winzerin 2016)

Trauben: 33 % Chardonnay, 33 % Pinot Meunier, 33 % Pinot Noir, 1 % Luft

Champagne 1er Cru «Cuvée Eclat» rosé Sophie Cossy 0,75 l | EUR 61,00

Schönes intensives rosarot, fruchtig und weich. Schöne Frische mit zurückhaltender Säure.

Höchst prämierte junge Winzerin mit viel Talent (beste Nachwuchs Winzerin 2016)

Trauben: 33 % Chardonnay, 33 % Pinot Meunier, 33 % Pinot Noir, 1 % Luft

Champagne Ayala Brut 0,75 l | EUR 75,00

Die Trauben von Ay, dem Zentrum des Pinot-Noir-Gebietes der Champagne, bestimmen die kraftvolle und körperreiche Grundnote, dazu vervollkommen die feinen Chardonnay-Trauben mit ihrer lebendigen Eleganz sowie die fruchtigen Pinot-Meunier-Trauben die Harmonie der Cuvée.

Trauben: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

Champagne Bollinger Special Cuvée Brut 0,75 l | EUR 95,00

Hochfeine Perlage und Frische zeichnen diese Cuvée aus. Damit eignet sie sich bestens als Aperitif. Apricotfarben im Glas, zeigt sein nobler Duft vielfältige Frucht nuances und ein feines Hefearoma.

Seine angenehme Fülle Komplexe Aromen von reifen Früchten und Gewürzen mit Nuancen von Bratäpfeln, Apfelkompott, frischer Nüsse.

Trauben: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier