



**FRÜHSTÜCK**  
**SONN- UND FERIERTAGS**  
**VON 8.30 - 14.30UHR**

<b>BASIC</b>	Semmeln und Brez'n, Butter, hausgemachte Konfitüren, eine einfache Kaffee- oder Teespezialität	€ 6,90
	Aufpreis für doppelte Kaffeespezialität	€ 1,40
<b>EXTRAS</b>	Croissant	€ 1,40
	Schokocroissant	€ 1,80
	Leberkäs, Bergsalami, geräucherter Schinken und Käse <sub>g,i,2,4,14</sub>	€ 4,50
	Gemischter Käseteller <sub>g</sub>	€ 4,90
	Räucherlachs mit Meerrettich	€ 4,90
	Joghurt natur <sub>g</sub>	€ 2,50
	Joghurt mit Müsli <sub>a,g</sub>	€ 3,90
	Joghurt mit saisonalen Früchten <sub>g</sub>	€ 4,50
	Frisch geschnittenes Obst	€ 5,50
	1 gekochtes Ei	€ 1,50
	2 Spiegeleier	€ 2,90
	2 Rühreier mit Tomaten und Kräutern	€ 4,50
	Kross gebratene Speckscheiben <sub>14</sub>	€ 2,50
	Glas frisch gepresster Orangensaft 0,2 l	€ 3,90
	Glas frisch gepresster Orangensaft 0,3 l	€ 4,80



**Allergene** 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 m - Lupinen, n - Weichtiere

**Zusatzstoffe** 1 = Farbstoffen, 2 = Konservierungsstoffen, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Schwefeldioxid, 6 = Schwärzungsmittel, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin 17 = Rohmilchkäse



## FRISCHE KÜCHE

### SALATE

AB 11.30 UHR

Gemischte Blattsalate in Apfeldressing mit Gartenkräutern,  
gebackenen Hokkaido, Radieschen gerösteten Nüssen und Croûtons <sup>a,h</sup>

klein € 4,50

groß € 6,50

dazu zur Wahl:

krosse Speckscheiben <sup>14</sup> € 2,90

gegrillter Ziegenkäse <sup>g</sup> € 3,90

Grillgemüse und Mozzarella <sup>g</sup> € 4,50

### SCHMANKERL

AB 14.30 UHR

Kindl & Schwan-„Bruschetta“

Tomate, Basilikum, rote Zwiebel und Balsamico

€ 4,90

Mariniertes Grillgemüse und Parmesan <sup>a</sup>

€ 5,50,

## BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSER WECHSELNDES **TAGESANGEBOT**



**Allergene** 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 Sulfit e - Lupinen, n - Weichtiere  
**Zusatzstoffe** 1 = Farbstoffen, 2 = Konservierungsstoffen, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Schwefeldioxid, 6 = Schwärzungsmittel, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin 17 = Rohmilchkäse



## FÜR DANACH

<b>SÜSSES</b>	Dessert im Glas <sub>a,g</sub> Fragen Sie nach unserem Angebot		€ 3,90
<b>KUCHEN</b>	Hausgemachter Kuchen <sub>a,c,g</sub>		ab € 2,50
<b>EIS</b>	Eiskaffee <sub>g,g,a</sub> mit Espresso, Vanilleeis und Sahne		€ 5,90
	Eisschokolade <sub>g,a</sub> mit Trinkschokolade, Vanilleeis und Sahne		€ 5,90
<b>EISTEE</b>	Dietz <i>teaz</i> Rooibostee Maracuja	0,33 l	€ 3,90
	Dietz <i>teaz</i> Schwarztee Cranberry	0,33 l	€ 3,90
	Dietz <i>teaz</i> Grüner Tee Zitrone Ingwer	0,33 l	€ 3,90



**Allergene** 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 m – Lupinen, n - Weichtiere  
**Zusatzstoffe** 1 = Farbstoffen, 2 = Konservierungsstoffen, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Schwefeldioxid, 6 = Schwärzungsmittel, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin 17 = Rohmilchkäse



## WARMER GETRÄNKE

<b>KAFFEE</b>	Espresso	€ 2,10
	doppelter Espresso	€ 3,80
	Espresso Macchiato <sub>g</sub>	€ 2,20
	Cappuccino <sub>g</sub>	€ 2,80
	doppelter Cappuccino	€ 4,90
	Latte Macchiato <sub>g</sub>	€ 3,40
	Tasse Kaffee	€ 2,40
	Haferl Kaffee	€ 3,80
	Milchkaffee <sub>g</sub>	€ 3,40
<b>KAKAO</b>	Haferl „Heiße Schokolade“ <sub>g</sub>	€ 3,80



Alle Heißgetränke auch koffein- und laktosefrei ohne Aufpreis möglich. Keine Soja- „milch“.



TEE

**Glas Ronnefeldt-Tee**

€ 3,30

**Morgentau** (2-3 Minuten)

Teekomposition mit Sencha, Blüten  
und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

**Morgensonne** (5-6 Minuten)

Frische, anregende Kräutermischung mit Hagebuttenschale  
Pfefferminz-, Ringelblume- und Brombeerblüten

**Ingwer auf Kräutern** (7-8 Minuten)

Ein richtiger Wellness Tee mit echter Ingwerwurzel  
und Kräutern, die wohltun.

**Fit & Frucht** (8-10 Minuten)

Multivitamin-Früchtete

**Vanilla Rooibos** (5-8 Minuten)

Der heißgeliebte Südafrikanische Kräutertee  
mit der geschmackvollen Fülle cremiger Vanille.





TEE

**Glas Ronnefeldt-Tee**

€ 3,30

**Orange Pekoe** Ceylon OP (3-4 Minuten)

Eine ausgewogene Blatttee-Mischung von den Plantagen des Dimbula-Distrikts, im Südwesten der Insel, ergiebig und aromatisch.

**Earl Grey** Darjeeling TGFOP (3-4 Minuten)

Ein vollaromatischer Herbst-Darjeeling, komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

**Indian Greenleaf** Darjeeling KGPOP1 Sommer (2-3 Minuten)

Einer der raren Grüntees aus dem Hochland Nordindiens. Eine edle Spezialpflückung mit zart fruchtigem, dezent herbem Geschmack.

**Classic Chai** Indien Herbst (3-4 Minuten)

Die berühmte indische Gewürzteesmischung mit vielen exotischen Zutaten auf kräftig-malzigem Assam.





## KALTE GETRÄNKE

<b>WASSER</b>	Adelholzener Still	0,25 l	€ 2,50
		0,75 l	€ 5,00
	Adelholzener Classic	0,25 l	€ 2,50
		0,75 l	€ 5,00
<b>SOFTDRINKS</b>	PERGER Apfelschorle	0,50 l	€ 4,20
	PERGER Apfel-Johannisbeerschorle	0,50 l	€ 4,20
	PERGER Apfel-Mangoschorle	0,50 l	€ 4,20
	PERGER Apfel-Kirschschorle	0,50 l	€ 4,20
	afri Cola/afri Cola ohne Zucker	0,33 l	€ 3,50
	NOW – verschiedene Sorten Orange, Lemon, Mandarine, Rhabarber, Grapefruit, Orange-Cola, Hollunderblüte	0,33 l	€ 3,50
<b>SÄFTE</b>	Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 3,90
	Frisch gepresster Orangensaft	0,30 l	€ 4,80
	NATÜRLICH Orangensaft	0,20 l	€ 3,90
	NATÜRLICH Apfelsaft	0,20 l	€ 3,80



**Allergene** 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 Sulfit e m – Lupinen, n - Weichtiere  
**Zusatzstoffe** 1 = Farbstoffen, 2 = Konservierungsstoffen, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Schwefeldioxid, 6 = Schwärzungsmittel, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin 17 = Rohmilchkäse



**BIERE**

Helles Tölzer Mühlfeldbräu <sub>a</sub>	0,33 l	€ 3,20
Unfiltriert im Bügelverschluß <sub>a</sub>	1,00 l	€ 8,40
Weißbier Tölzer Mühlfeldbräu <sub>a</sub>	0,50 l	€ 4,50
Spezialbier Tölzer Mühlfeldbräu <sub>a</sub> (monatlich wechselnd)	0,33 l	€ 3,80
Radler <sub>a</sub>	0,50 l	€ 4,00
Russ <sub>a</sub>	0,50 l	€ 4,20

**LEICHTE**

Weißbier Neumarkter Lammsbräu <sub>a</sub>	0,50 l	€ 4,50
--	--------	--------

**ALKOHOLFREIE**

Helles Neumarkter Lammsbräu <sub>a</sub>	0,33 l	€ 3,50
Weißbier Neumarkter Lammsbräu <sub>a</sub>	0,50 l	€ 4,50



**Allergene** 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 Sulfit e - Lupinen, n - Weichtiere  
**Zusatzstoffe** 1 = Farbstoffen, 2 = Konservierungsstoffen, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Schwefeldioxid, 6 = Schwärzungsmittel, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin 17 = Rohmilchkäse





## BAYERN WEIN KARTE

### WEISS

#### 2018

##### **Silvaner Edition St. Valentin**

0,10 l € 3,20

QbA, Winzer Sommerach, Franken

0,20 l € 5,90

fruchtig, lebendig, erfrischend ;

0,75 l € 22,00

#### 2018

##### **Scheurebe**

0,10 l € 4,20

QbA, Weingut Juventa, Franken

0,20 l € 8,00

super fruchtig und knackig im Geschmack ;

0,75 l € 28,00

#### 2017

##### **Weißburgunder Schloß Castell**

0,10 l € 4,40

Gutswein, Fürstl. Castell'sches Domänenamt, Franken

0,20 l € 8,50

erfrischend, harmonischer Weißburgunder ;

0,75 l € 29,00





## BAYERN WEIN KARTE

### ROSÉ

#### 2017

##### Rotling

QbA, Fürstl. Castell'sches Domänenamt, Franken	0,10 l € 3,60
Cuvée aus Müller-Thurgau, Weißburgunder und Portugieser	0,20 l € 6,80 0,75 l € 25,00
Frischer, animierender und fruchtbetonter Rotling ;	

### ROT

#### 2017

##### Domina Edition St. Valentin

QbA, Winzer Sommerach, Franken	0,10 l € 3,90 0,20 l € 7,40 0,75 l € 27,00
Aromatisch, erfrischend ;	

#### 2015

##### Bavarian Red L II

QbA, Winzer Sommerach, Franken	0,10 l € 4,40 0,20 l € 8,50 0,75 l € 29,00
Kräftig, feine Würze mit zarten Holzaromen ;	

#### 2018

##### Juventa Merlot

QbA, Divino, Nordheim, Franken	0,10 l € 4,20 0,20 l € 7,80 0,75 l € 28,00
Fruchtbetonte Aromatik von reifen Kirschen, Pflaumen und Himbeeren begleitet von Süßholznoten ;	





## APERETIF & DIGESTIF

<b>FRIZZANTE</b>	<b>Fraenzi</b>	
	Fürstl. Castell'sches Domänenamt, Franken	0,10 l € 4,50
	5 Rebsorten vereinen sich im gemischten Satz	0,75 l € 26,00
	zur fruchtig-prickelnden Variation, betörendes Fruchtspiel, Holunder und Pfirsich i	
<b>GEMISCHTES</b>	<b>Hugo</b>	
	Prosecco, Holunderblüte, Minze, Soda, auf Eis i	0,2 l € 5,90
	<b>Aperol Sprizz</b>	
	Prosecco, Aperol, Soda, auf Eis i	0,2 l € 5,90
	<b>Veneto Sprizz</b>	
	Weisswein, Aperol, Soda, auf Eis i	0,2 l € 5,90
<b>DIGESTIF</b>	<b>Hirschkuss – Kräuterlikör 38 %</b>	
	Likör von Petra Waldherr-Merk / Lenggries	2 cl € 3,00
	<b>Slyrs – Single Malt</b>	
	Destillerie Lantenhammer / Schliersee	2 cl € 4,90
	<b>Obstbrand unfiltriert</b>	
	Destillerie Lantenhammer / Schliersee	2 cl € 4,90



**Allergene** 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 Sulfit e m – Lupinen, n - Weichtiere  
**Zusatzstoffe** 1 = Farbstoffen, 2 = Konservierungsstoffen, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Schwefeldioxid, 6 = Schwärzungsmittel, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin 17 = Rohmilchkäse



Wir beziehen unsere Produkte regional, größtenteils aus München und seinem Umland.

Unser Ziel ist es die Region zu stärken, Arbeitsplätze zu sichern und durch kurze Transportwege den CO<sub>2</sub>-Ausstoß zu verringern.

Zudem ist uns Saisonalität wichtig. Dadurch gewähren wir die Verarbeitung von frischen und reifen Produkten.

Um Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl an Gerichten anbieten zu können, greifen wir auch hin und wieder auf Zutaten zurück, die nicht in Bayern wachsen.

Aber, wo immer möglich und sinnvoll, gilt für uns der Grundsatz:

***Zuerst das Umland und dann die weite Welt!***

Sollten Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche haben, dann sprechen Sie mit uns.

Wir freuen uns darauf!

Birgit Dziuk & Stefan Gruschwitz

