

## Frühstück (Mo – So 10:00 – 12:00 Uhr)

<b>Kleines Frühstück:</b> (a,k,g,l,2,3,17)	5,90 €
Brotkorb, Butter, hausgemachte Marmelade, eine Scheibe Kochschinken und Emmentaler	
<b>Münchner Frühstück:</b> (a,5,2)	6,90 €
Zwei Magnus Bauch Weißwürscht, süßer Senf, eine ofenfrische Breze	
<b>Ludwigs Frühstück</b> (c,a,h,k,e,g,11,1,2,3,17,4,5,14)	11,20 €
Kochschinken, Mailänder Salami, Käse, Spiegeleier mit Speck, kleinem Obstsalat, Butter, hausgemachte Marmelade, Brotkorb	
<b>Fitness Frühstück</b> (a,e,g,j,k,f,)	9,80 €
Müsli, Milch, kleiner Obstsalat, Frischkäse, Honig dazu Kürbiskernbrot sowie ein frisch gepresster Orangensaft 0,1 l	
<b>Vegetarisches Frühstück</b> (c,g,l,17,a,e,g,j,k,f)	11,20 €
Rühreier mit lauwarmer Antipasti , Käse, Butter, frischer Obstsalat, Brotkorb	
<b>Italienisches Frühstück</b> (c,g,l,i,a,k,e,g,11,1,2,3)	12,20 €
Rühreier mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum, Mailänder Salami, Mortadella, Kochschinken dazu Butter und Brotkorb	
<b>Skandinavisches Frühstück</b> (c,g,l,i,j,a,k,h,3,8)	13,80 €
Rühreier mit Frischkäse, dazu Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und hausgemachtem Rösti, frischer Obstsalat, Naturjoghurt, Butter und Brotkorb	
<b>Schlemmerfrühstück (für 2 Personen)</b> (c,a,k,e,g,11,1,2,3,17,8,i,l,h)	29,00 €
Kochschinken, Mailänder Salami, Emmentaler, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Rührei oder Spiegelei, Müsli, Milch frischer Obstsalat und Joghurt, hausgemachte Marmelade, Butter, Brotkorb und jeweils ein frischer Orangensaft 0,1 l oder Prosecco 0,1 l	
<b>Wer mag bestellt dazu</b>	
2 Rühr- oder Spiegeleier natur (c,i,g)	3,30 €
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck (1,2,3,4,5,14,c,i,g)	3,90 €
Rührei mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum (c,i,g)	4,80 €
Rührei mit Frischkäse (c,g,i,)	3,90 €
1 gekochtes Landei (c)	1,20 €
Teller mit Kochschinken, Mailänder Salami und Käse (1,2,3,4,5,c,g,17,14)	5,70 €
Käseauswahl (g,17)	6,90 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich (i,j,3,8)	5,90 €
Müsli mit Milch (a,e,f,g,h,k,)	5,50 €
Kleines Glas Naturjoghurt mit Honig (g)	2,90 €
Portion Honig, Nutella, Butter (f,g,i,8,)	je 0,50 €
Portion Marmelade	0,90 €
Brotkorb (eine Scheibe Brot und Baguette, drei Minisemmeln) (a,f,g,h,i,k,8)	2,50 €
Frischgepresster Orangensaft 0,1 l	2,90 €
Glas Prosecco 0,1 l	3,90 €

## Suppen

Creemesuppe vom Hokkaidokürbis mit Chili und Vanille <sup>(a,g)</sup> 5,50 €

## Vorspeisen

Knoblauchbutterbaguette 4,20 € <sup>(a,g)</sup>

Gegrillter Hokkaidokürbis auf mariniertem Rucola  
mit Ziegenkäsecrumble <sup>(g,i,i)</sup> 12,80 €

## Salate

Großer Salatteller mit Kürbiskern dressing, gebratener Hähnchenbrust  
und Granatapfelkernen <sup>(i,g)</sup> 15,80 €

Bunte Salatvariation mit Balsamicodressing, gebratenem Ziegenkäse,  
Thymianhonig und Kräutersaitlinge <sup>(a,g,i,i,5)</sup> 16,20 €

Großer gemischter Salatteller 11,00 €

Kleiner gemischter Salat 5,80 €

Dressing zur Wahl: Kürbiskern- oder Balsamicodressing

## Pasta und Vegetarisch

Spinatspätzle in Ziegenkäserahmsauce mit Rucola  
und Kirschtomaten <sup>(a,c,g)</sup> 12,80 €

Nudeltaschen gefüllt mit Provolonekäse  
und getrockneten Tomaten  
in Rosmarinbutter geschwenkt mit Radicciostreifen,  
schwarzen Olivenscheiben  
und gehobeltem Pecorino <sup>(a,c,g)</sup> 16,20 €

„TajMahal“ - Indisches Kürbis-Kartoffelcurry mit Kichererbsen  
und Koriander dazu Baguette <sup>(a,f,m,h,2,4)</sup> 13,80 €

## Steaks

Rinderfiletsteak	200 g	27,50 €
Ladysteak vom Rinderfilet	120 g	16,20 €
Hähnchenbrust	160 g	12,80 €
Rinderlendensteak vom Hofgut Schwaige	200 g	22,00 €

Die Steaks werden mit Kräuterbutter<sup>(g)</sup>, BBQ-Sauce<sup>(i,k,2)</sup> und Sourcream<sup>(a,f,g,j,i,l,8,2)</sup> sowie einer geheimen Gewürzrezeptur<sup>(l)</sup> serviert.

## Beilagen zum Steak

Pommes Frites	5,70 €
Grillgemüse	6,90 €
Knoblauchbutterbaguette	4,20 € <sup>(a,g)</sup>
Gebratene Grenaillekartoffeln	4,50 € <sup>(g)</sup>
Gebratene Rosmarinkartoffeln	4,50 € <sup>(g)</sup>
Kleiner gemischter Salat	5,80 €

## Ludwig Schmankerl

Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter geschwenkt mit gebratenen Grenaillekartoffeln mit oder Pommes, Preiselbeeren und kleinem gemischtem Salat<sup>(a,c,g,13)</sup>  
22,50 €

Rosa gebratenes Rinderlendensteak 180g mit Portwein-Zwiebelsauce, hausgemachten Röstzwiebeln und Rosmarinkartoffeln<sup>(a,g,i,j,l)</sup>  
23,90 €

## Desserts

Die dickste Dampfnudel mit Vanillesauce <sup>(a,c,g,8)</sup>	9,50 €
Kleines Gläschen Mousse au Chocolat <sup>(a,c,g)</sup>	3,80 €

Bitte beachten Sie auch unsere täglich frischen Kuchen

## Heißgetränke

Kaffee	Tasse 3,10 €
Wiener Melange Kaffee mit Schlagobers ( Sahne ) (g)	Tasse 3,30 €
Espresso	Tasse 2,20 €
Doppelter Espresso	Tasse 3,90 €
Espresso Macchiato (g)	Tasse 2,20 €
Doppelter Espresso Macchiato (g)	Tasse 3,90 €
Cappuccino (g)	Tasse 3,50 €
Milchkaffee (g)	Haferl 3,90 €
Latte Macchiato (g)	Glas 4,00 €
Latte Macchiato Flavoured (g) (Karamell, Vanille, Zimt, Mandel oder Crème de Coco)	Glas 4,40 €
Latte Macchiato "Baileys" (g)	Glas 5,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne (g)	Glas 4,10 €
Heiße Zitrone mit frisch gepresstem Saft	Glas 2,50 €
Chai Latte (g)	Glas 4,20 €
Vanilla Chai Latte (g)	Glas 4,20 €



Glas Tee 3,30 €

**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 Tee genuss, 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.

## Weißweine

<b>Custoza DOC</b>	0,2   4,90 €
Griwaldi Trebbiano Garganega, Cortese, Venetien, Italien	Karaffe 0,5   12,50 €
frischer Duft von grünem Apfel, Zitrus und floralen Noten, am Gaumen lebendige Säure, frische Frucht, feine Mandelnote, harmonisches, frisches Finale.	
<b>Grüner Veltliner QW Niederösterreich „GB“</b>	0,1   3,50 €
100% Grüner Veltliner, Müller, Kremstadt, Österreich	0,75   24,00 €
nuancenreicher frischer Duft nach grünem Apfel, am Gaumen gute Mineralik, sehr finessenreich mit fruchtiger Frische und feiner Säure, pfeffriger Abgang	
<b>Weissburgunder „Cora“</b>	0,1   3,90 €
100% Weissburgunder, Schreckbichl / Cantine Colterenzio, Südtirol, Italien	0,75   28,00 €
eleganter und frischer Duft nach Apfel und Birne, Komplexität und Eleganz mit leicht mineralischem Noten dezenter Röstnote	
<b>Fiano Puglia IGP „L'Uetta“</b>	0,1   4,20 €
100% Fiano, Masca del Tacco, Apulien, Italien	0,75   31,00 €
in der Nase intensive, florale Aromen, finessenreiches Bouquet, am Gaumen ebenfalls florale Noten; frische knackige Säure mit langem Abgang	
<b>Chardonnay „Altkirch“</b>	0,1   3,90 €
100% Chardonnay, Schreckbichl / Cantine Colterenzio, Südtirol, Italien	0,75   29,00 €
eleganter Duftnoten von Ananas und Mango, am Gaumen harmonisches Säure-Frucht Spiel, langanhaltend im Abgang	
<b>Grauburgunder "Faß 17" QBA trocken</b>	0,1   3,40 €
100% Grauburgunder Weingut Törle - Rheinhessen/Deutschland	0,75   23,50 €
zartes Bouquet mit einem Hauch von Würze; leicht und filigran auf der Zunge mit dem Aroma weißer Früchte; angenehmes Finale von mittlerer Länge	
<b>Sauvignon Blanc Trentino DOC</b>	0,1   3,80 €
100% Sauvignon Blanc, Cavit Linia „Bottega Vinai“, Trentin, Italien	0,75   26,50 €
sortentypisch intensiver Duft nach Stachelbeere, gelber Paprika, Holunderblüte und Grapefruit, am Gaumen elegantes Fruchtspiel mit saftig-frischer Säure, gute Länge	
<b>Lugana DOC „Wighel“</b>	0,1   4,60 €
100% Lugana, Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italien	0,75   32,50 €
Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus, schmelzige und ausgeprägte Frucht am Gaumen, saftige Säure und gute Länge	
<b>Roséwein offen</b>	
<b>Bardolino Chiaretto DOC</b>	0,1   2,80 €
Weingut Casa Vinicola Sartori - Venetien/ Italien	0,75   19,50 €
Rebsorten: 40% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Corvinone, 10% Molinara, 10% Merlot	

## Rotweine

Hauswein Pimitivo di Salento IGT "Terre del Sole" 0,2 l 5,90 €  
100% Primitivo, Casa Vinicola Botter, Apulien, Italien Karaffe 0,5 l 14,50 €

Brillantes, kräftiges Rubinrot, intensiver Duft nach Waldbeeren und Kirsche,  
leichte Gewürznoten, voller Körper mit feiner Säure- Tanninstruktur, schöne Länge.

Cabernet Sauvignon Trentino DOC "Mastri Vernacoli" 0,1 l 3,00 €  
100% Cabernet Sauvignon, Cavit, Trentin, Italien 0,75 l 20,50 €

Aromen von dunklen Beeren, Cassis, grünem Paprika und Gewürznoten,  
am Gaumen lebendige Säure und gut strukturierte Tannine, schöne Dichte und Fülle im Finale

Tempranillo La Mancha DO "Selección Limitada" 0,1 l 3,20 €  
100% Tempranillo, La Mancha, Spanien 0,75 l 22,00 €

Strahlendes Rubinrot, im Duft fruchtbetont durch dunkle Beeren, wie Maulbeeren und deutliche  
Erdbeernoten, am Gaumen fein-fruchtig, saftige Säure und samtige Gerbstoffe, harmonisches Finale.

Nero D`Avola Sicilia DOC "Kore" **Biowein** 0,1 l 3,60 €  
100% Nero D`Avola, Kore, Sicilien, Italien 0,75 l 26,00 €

Tief, dunkelrote Farbe, Viel Pflaume in der Nase, dazu Schwarzkirschen und Veilchen; Sanfte  
Tannine, vollmundiger Geschmack und würziger, langer Abgang.

Syrah Lazio IGT "Antico Ceppo" 0,1 l 3,90 €  
100% Syrah, Poggio Le Volpi, Latium, Italien 0,75 l 27,50 €

Intensives Bouquet nach roten Walbeeren, zarte Vanillenoten,  
feine Würze; dichte und konzentrierte Struktur, sehr komplex, geschmeidiges Tannin,  
fruchtig-würziges Finale

Rosso Conero Riserva DOCG "Cimerio" 0,1 l 4,00 €  
100% Montepulciano, Terre Cortesi Moncaro, Marken, Italien 0,75 l 30,00 €

Im intensiven Bouquet fruchtige und würzige Aromen, wie dunkle Kirsche, Waldbeeren,  
Zimt, Vanille- Röstnoten, am Gaumen Veilchen, mittelkräftiger Körper, gut eingebundene Säure

Malbec „Original“ Anne de Joyeuse 0,1 l 4,60 € 100% Malbec, Longuedoc-Roussillon, Frankreich ..der Lieblingswein vom Chef.. 0,75 l 32,50 €
--

Ein funkelnendes Violett mit rubinroten Einschlägen und der Geruch von Brombeeren sind der erste  
Eindruck im Glas. Im Mund zeigt der Anne de Joyeuse Original Malbec dann eine animierende Frucht  
reifer roter Früchte gepaart mit Vanille, Kakao und Pflaumen. Die sehr weichen Tannine runden den  
Gesamteindruck ab. Der Wein ist gut ausgeglichen mit einem eleganten Abschluß

Zweigelt Heinrich 0,1 l 4,90 €  
100% Zweigelt, Neusiedlersee, Österreich 0,75 l 34,00 €

Im Duft Weichsel und etwas weißer Pfeffer; am Gaumen gut eingebundene Säure,  
feine Frucht und weiche Gerbstoffe; harmonisches Finale

## Weinschorle weiß, rot oder rose

0,2 l | 2,90 €

0,5 l | 5,80 €

## Biere

### Aus dem Fass

**0,25 Ltr.**

**0,5 Ltr.**

Tegernseer Hell

2,70 €

4,10 €

Radler hell

2,70 €

4,10 €

### Aus dem Fass

**0,3 Ltr.**

**0,5 Ltr.**

Schneider Weißbier hell

2,70 €

4,10 €

Rußn hell

2,70 €

4,10 €

Cola Weizen

4,10 €

### Flaschenbiere

**0,5 Ltr.**

Tegernseer Spezial

4,10 €

Tegernseer Leicht

4,10 €

Tegernseer Dunkel Export

4,10 €

Schneider Weißbier original (dunkel)

4,10 €

Schneider Weißbier leicht

4,10 €

Schneider Weißbier alkoholfrei

4,10 €

Spaten alkoholfrei

4,10 €

Tegernseer Pils 0,33 Ltr.

3,50 €

## Maßn

Helles, Radler

8,20 €

Weißbier, Ruß, Dunkles,

8,20 €

Radler dunkel oder Ruß dunkel

8,20 €

