















## Suppen

Klare Pfannkuchensuppe mit Kräutern	4,90 •
Cocos-Currycrèmesuppe mit schwarzem Sesam  	5,30 •
Pikante Gulaschsuppe mit Hausbrot	6,50 •




## Vorspeisen und kleine Gerichte

Knoblauchbaguette mit Kräutern 	4,50 •
Pikante Currywurst vom Grill mit Pommes Frites 	7,90 •
Folienkartoffel mit Kräuter-Quarkdip - dazu bunte Gartensalate im Senfdressing  	8,80 •
Tomate mit Mozzarella, frischem Basilikum und Balsamicodressing  	8,80 •
Toast Hawaii mit Schinken <sup>A B</sup> , Ananas, Käse und Salatgarnitur	8,90 •
Fingervorspeisen - würzige Chickenwings, gebackene Knuspergarnelen und Mozzarellasticks mit Chilidip, Cocktailsauce und Salatgarnitur	11,90 •
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfdip, Meerrettich, Kapernbeeren, Zwiebeln, Kartoffelrösti	13,90 •


## Salate

Kleiner gemischter Salat im Senfdressing  	4,90 •
Bunter Salat der Saison im Senfdressing mit Körnern und Kräutern  	9,90 •
- dazu gebackene Falaffelbällchen 	+ 2,90 •
- dazu gebratener Ziegenkäse 	+ 3,90 •
- dazu Backhendlstückerl und Kerndöl	+ 4,90 •
- dazu gebratener Riesengarnelenspieß 	+ 5,90 •
Fitnesssteller - bunte Blattsalate im Joghurt-Kräuter dressing mit gebratenem Putensteak, Tomatenscheiberl, dazu Folienkartoffeln mit Kräuterdip 	14,90 •

## Nudelgerichte






Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Kräutern 	10,90 •
Tagliatelle in hausgemachtem Basilikumpesto mit Parmesan, Kirschtomaten und Kräutern 	10,90 •
Spaghetti „al Olio“ in pikantem Chili-Knoblauchöl Ruccola und Parmesan 	10,90 •
- dazu gebratener Riesengarnelenspieß	+ 5,50 •

 : vegetarisch


 = vegan

 = glutenfrei


## Unsere Hauptgerichte

- Buntes Gartengemüse mit Kräutern gebraten, dazu Folienkartoffel und Quarkdip   12,90 •
- Unsere Schnitzelauswahl: jeweils mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln, Preiselbeeren und buntem Salat
- Schnitzel „Wiener Art“ von der Pute 14,90 •
  - Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 14,90 •
- Unser feines gelbes Curry mit gegrillter Ananas, schwarzem Sesam und Basmatireis zu Ihrer Auswahl:
- mit buntem Gartengemüse   12,90 •
  - mit Putenbruststreifen und Gemüse  14,90 •
- Wildragout vom Hirsch mit Champignons und Gemüse in Rotwein geschmort, dazu 16,90 •  
Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und bunter Salat
- Zarter Kalbstafelspitz aus dem Sud in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und buntem Salat 16,90 •
- Geschnetztes von Schweinefiletspitzen in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle, 17,90 •  
Kartoffelrösti und buntem Salat
- Wiener Zwiebelrostbraten von der Angulende rosa gebraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln 19,90 •  
und Grilltomate

## Frisch vom Fisch

- Saiblingsfilet mit buntem Gemüse im Ofen gegart, dazu hausgemachtes Kräuteröl, frischer  17,90 •  
Meerrettich und Petersilienkartoffeln
- Zanderfilets „Müllerin Art“ in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat 17,90 •
- Chiemseer Fischteller - Filets vom Saibling, Zander und Renke gebraten auf Dill-Senfsaatsauce 19,90 •  
mit Blattspinat und Basmatireis

## Desserts





- Passionsfrucht-Panna Cotta im Glas  5,90 •
- Hausgemachte Zitronentarte mit Schokoladeneis und frischen Früchten 6,90 •
- Zwei Marillenknödel gebacken mit Zimtzucker auf Waldbeerragout, dazu Vanilleeis und Sahne 7,50 •
- 3 Apfelkücherl in Zimtzucker auf Eierlikör-Schokospiegel mit Mövenpick-Vanilleeis und Sahne 7,50 •
- Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus 10,50 •

Wir servieren Ihnen Haupt- und Fischgerichte unserer Standardkarte auch als kleinere Seniorenportion



## Brotzeiten

Unser Brot kommt ofenfrisch aus der hauseigenen Backstube

2 Paar Wiener Würstl mit Brot <sup>A B C</sup>	6,50 •
2 Stück Weißwürste mit Brezn und Senf <sup>A B C</sup>	6,50 •
Obazda mit Zwiebeln und Salzstangerl, dazu hausgemachte Brezn <sup>B</sup> 	7,90 •
Vegetarischer Max (Brot mit Tomaten, Salat, Zwiebeln und Spiegelei) 	7,50 •
Strammer Max (2 Scheiben Schinkenbrot mit Spiegelei) <sup>A B C</sup>	8,50 •
Bayerischer Wurstsalat mit Brot <sup>A B C</sup>	7,50 •
Schweizer Wurstsalat mit Brot <sup>A B C</sup>	8,50 •
Gebratener Leberkäs mit Spiegelei und Bratkartoffeln <sup>A B C</sup> 	9,50 •
Chiemgauer Speckplatte mit Gurken, frischem Meerrettich, Butter und Brot <sup>A B C D</sup>	10,90 •
Brotzeitbrettl - a bissl was von allem mit geräuchertem Speck, Schinken, Bauernkas, Leberwurst,	13,50 •
Wammerl, Stückerl Leberkäs und Obazda garniert mit Gurken, Tomaten, Butter und Brot <sup>A B C</sup>	
Bayrisches Käsebrettl mit Emmentaler, Bauernkas, Bavaria Blue, Camenbert und Obazda, 	13,50 •
dazu Feigensenf und hausgemachtes Nussbrot <sup>B</sup>	

## Kuchen und Torten

Stück Kuchen/Stück Torte	3,50 •/3,60 •/3,90 •
Gebäck	2,40 •/2,70 •
Portion Sahne	1,00 •

## Unsere feinen Dessertweine

2015er Beerenauslese Weingut Umathum Neusiedlersee	Glas 5 cl	4,00 •
	Flasche 0,375 l	29,00 •
2015er Roter Eiswein Merlot Reinisch Thermenregion	Glas 5 cl	5,00 •
	Flasche 0,375 l	35,00 •



## Frühstückskarte

Auch für Langschläfer - wir servieren unser Frühstück täglich von 8.00 - 18.00 Uhr

<b>EXPRESS FRÜHSTÜCK</b> 	4,70 •
<i>Tasse Kaffee oder Glas Tee, 1 Semmel, Butter und Konfitüre</i>	
<b>STANDARD FRÜHSTÜCK</b>	7,90 •
<i>Konfitüre, Honig, Butter, Radieserlfrischkäse, gek. Schinken<sup>A B C</sup>, Butterkäse, Rührei, Neuers Brotkorb</i>	
<b>SCHMANKERL FRÜHSTÜCK</b>	8,50 •
<i>Zwei Kartoffelrösti mit hausgebeiztem Lachs, einem Spiegelei und Honig-Senf dip</i>	
<b>AVOCADO BROT</b> 	8,90 •
<i>Geröstetes Bauernbrot mit frischer Avocado, Tomaten und Kräuter dip</i>	
<b>BAYERISCHES FRÜHSTÜCK</b>	9,60 •
<i>2 Stück Weißwurst mit Senf, Brezn und Weißbier (0,3 l)</i>	
<b>FITNESS FRÜHSTÜCK</b> 	10,90 •
<i>Konfitüre, Honig, Butter, Radieserlfrischkäse, Butterkäse, Camembert, Spiegelei, Joghurt mit Früchten und Honig, Glas Bircher Müsli, Neuers Brotkorb</i>	
<b>ITALIA FRÜHSTÜCK</b>	11,90 •
<i>Konfitüre, Honig, Butter, Radieserlfrischkäse, Salami, Parmaschinken<sup>A B C</sup>, Blauschimmelkäse, Mozzarella und Tomaten, Rührei, Neuers Brotkorb</i>	
<b>DELUXE FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI</b>	25,90 •
<i>Konfitüre, Honig, Butter, Radieserlfrischkäse, Curryaufstrich, Parmaschinken<sup>A B C</sup>, Camembert, Leberwurst, gebeizter Lachs, frisch gepresster Orangensaft (0,2 l), Joghurt mit Früchten und Honig, Schinken-Rührei, zwei Glas Prosecco (0,1 l), Neuers Brotkorb für zwei</i>	
frisch gepresster Orangensaft 0,2 l	3,60 •
gekochtes Ei	1,40 •
Rührei (3 St.) oder Spiegeleier (3 St.) natur, dazu Baguette und Butter	4,90 •
Rührei (3 St.) oder Spiegeleier (3 St.) mit Schinken oder Speck, dazu Baguette und Butter	5,90 •
Rührei (3 St.) oder Spiegeleier (3 St.) mit gebeiztem Lachs, dazu Baguette und Butter	7,50 •
Joghurt mit frischen Früchten und Honig	4,90 •
Hausgemachtes Granola mit Joghurt oder Milch	4,50 •
Hausgemachtes Bircher Müsli mit Äpfeln, Rosinen, Nüssen, Honig und Rahm	4,50 •
Obstsalat von frischen Früchten	4,50 •
Frühstück vom Büffet (inkl. zwei Heißgetränke nach Wahl)	18,50 •
Frühstück vom Büffet Kinder bis 12 Jahren	9,50 •
Butter/Konfitüre/Honig/Frischkäse/Nutella je	0,70 •
Semmel/Breze/Croissant/Butterbreze	1,00 • / 1,30 • / 2,20 • / 2,30 •



## Kaffeegetränke

- wir servieren alle Kaffeespezialitäten auch coffeinfrei und mit laktosefreier Milch -

Tasse Kaffee	2,80 •
Haferl Kaffee	3,70 •
Kännchen Kaffee	4,80 •
Tasse Kaffee Crème	2,80 •
Haferl Cappucino	3,80 •
Großes Haferl Milchkaffee	4,10 •
Espresso	2,30 •
Doppelter Espresso	3,60 •
Latte Macchiatto	4,00 •
Flavoured Latte Macchiatto (Vanille, Cocos, Maruja, Mandel, Haselnuss, Karamell)	4,80 •
Coffee Shooter - Eierlikör mit Espresso und Sahne	4,50 •
Choccoccino dunkel oder weiß - heiße Schokolade weiß oder dunkel mit Espresso	4,80 •
Espresso Coretto mit Grappa und Sahnehäubchen	4,90 •
Cappuccino „Prozentig“ wahlweise mit Amaretto, Baileys, Rum oder Eierlikör 2 cl	5,20 •
Aufpreis laktosefreie Milch	0,40 •

## Tee

Wir servieren exklusive Selected-Bio-Qualität im Pyramidenbeutel. Unsere Sorten: 

- 1 English Breakfast Club (Vollmundige Schwarztee Mischung)
- 2 Mount Darjeeling (feinster Schwarztee aus dem Hochgebirge)
- 3 Green Tea Greetings (Fein-herber grüner Blatt-Tee aus China)
- 4 Wild Berry Wonder (Früchteteemischung mit fruchtig-süßen Beeren)
- 5 Amazing Alps (Vitalisierender Kräutertee aus heimischen Kräutern)
- 6 Cool Peppermint (Duftig-frischer Pfefferminztee)
- 7 Queen Camomille (Hocharomatischer Kamillentee)
- 8 Fruit Melody (Früchteteemischung mit Orangen- und Erdbeeraroma)
- 9 Rooibos Safari (Sanfter Tee vom Rotbusch aus Südafrika)
- 10 Lovely Morning (Grüntee mit Mate, Pampelmuse und Orange)
- 11 Tropical White (Weißer Tee mit Grapefruit und Mango)
- 12 Expure Addict (Wellness-Grüntee mit Mate und Grapefruit)

Glas Tee mit Blatt-Tee im Beutel	3,30 •
Portion mit Blatt-Tee im Beutel mit Kandiszucker	4,70 •
Glas Tee mit Rum 4 cl	4,50 •
Glas Grog mit Rum 4 cl	3,90 •

## Heiße Getränke

Haferl heiße Schokolade mit Milchschaum weiß oder dunkel	3,70 •
Schokolade „Prozentig“ wahlweise mit Baileys, Amaretto, Rum oder Eierlikör 2 cl	4,90 •
Chai Latte David Rio Tiger Spice	3,60 •
Haferl Milch warm oder kalt	2,00 •
Haferl Glühwein	3,50 •



## Alkoholfreie Getränke

Afri Cola <sup>EG</sup> , Spezi Blunamix <sup>ADEG</sup>	0,3 l	3,40 •
Bluna Orange <sup>ADG</sup> , Bluna Zitrone <sup>A</sup>	0,3 l	3,40 •
Afri Cola <sup>EG</sup> , Spezi Blunamix <sup>ADEG</sup>	0,5 l	4,00 •
Bluna Orange <sup>ADG</sup> , Bluna Zitrone <sup>A</sup>	0,5 l	4,00 •
Afri Cola ohne Zucker <sup>AEG</sup>	0,33 l	3,50 •
Tafelwasser	0,5 l	3,20 •
Adelholzener Mineralwasser Classic oder still	0,25 l	2,80 •
Adelholzener Mineralwasser Classic oder still	0,75 l	5,80 •
Bio-Eistee Maracuja-Rooibos	0,33 l	4,00 •
Bio-Eistee Zitrone-Ingwer-Grüntee	0,33 l	4,00 •
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>DF</sup> , Tonic Water <sup>DF</sup> , Ginger Ale <sup>G</sup>	0,2 l	3,10 •

## Säfte und Nektar

Vaihinger: Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar,	0,2 l	3,10 •
Maracujanektar, Mangonektar, Pfirsichnektar, Rhabarbernektar, Traubensaft, Kirschnektar, Ananassaft, Multivitaminsaft, Birnennektar, Cranberrynektar, Grapefruitsaft, Tomatensaft		
Obere Säfte als Schorle	0,5 l	3,90 •
Holunderblütenschorle mit Zitrone und Minze	0,5 l	4,10 •
Apfelschorle	0,25 l	2,90 •
Johannisbeerschorle	0,25 l	2,90 •

## Biere

Rosenheimer Helles Auer Bräu vom Faß	0,25 l	3,00 •
Rosenheimer Helles Auer Bräu vom Faß	0,5 l	3,90 •
Rosenheimer Pils Auer Bräu vom Faß	0,3 l	3,70 •
Rosenheimer Hefeweißbier naturtrüb Auer Bräu	0,3 l	3,10 •
Rosenheimer Hefeweißbier naturtrüb Auer Bräu	0,5 l	4,00 •
Radler Auer Bräu	0,25 l	3,00 •
Radler Auer Bräu	0,5 l	3,90 •
Rosenheimer Dunkel Auer Bräu	0,5 l	4,10 •
Rosenheimer Leichte Weiße Auer Bräu	0,5 l	4,10 •
Johann Auer Dunkle Weiße Auer Bräu	0,5 l	4,10 •
Weißbier Alkoholfrei Paulaner	0,5 l	4,10 •
Alkoholfrei Münchner Helles Paulaner	0,5 l	4,10 •
Cola-Weizen, Zitronenlimo-Weizen	0,5 l	4,10 •



## Sekt und Prosecco

Glas Prosecco Serenissima IGT, Vino Frizzante	0,1 l	3,90 •
Piccolo Morandell Brut	0,2 l	7,90 •
Fruchtsecco Apfel-Quitte (alkoholfrei) van Nahmen	0,75 l	22,00 •
Prosecco Serenissima IGT, Vino Frizzante	0,75 l	24,00 •
Bubbly Sekt Markus Schneider Pfalz	0,75 l	29,00 •

## Champagner

Champagner Carte d'Or Drappier	0,375 l	38,00 •
Champagner Carte d'Or Drappier	0,75 l	69,00 •
Champagner Rosé Lallier	0,75 l	75,00 •

## Aperitifs

Prosecco-Orange	0,1 l	4,70 •
Prosecco mit Erdbeerlikör/Pfirsichlikör/Brombeercreme	0,1 l	4,90 •
Kir - Glas Prosecco mit Cassislikör	0,1 l	4,90 •
Sprizz - Aperol <sup>G</sup> mit Prosecco und Soda	0,2 l	6,30 •
Hugo's - Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze	0,2 l	6,30 •
Lillet Berry - Schweppes Wild Berry mit Lilletlikör und Prosecco	0,2 l	6,30 •
Crodino - alkoholfreier Bitteraperitif	0,1 l	3,50 •
Crodino aufgegossen mit Prosecco	0,2 l	5,90 •
Campari <sup>G</sup> Soda	4 cl	5,60 •
Campari <sup>G</sup> Orange	4 cl	5,90 •
Martini bianco	5 cl	3,50 •
Sherry Sandemann Medium dry	5 cl	3,50 •
Portwein Niepoort Fabelhaft Ruby	5 cl	3,90 •
Gin-Tonic Bombay Sapphire Gin Thomas Henry Tonic <sup>DF</sup>	0,2 l	7,50 •
Gin-Tonic Josef Blue Edition Thomas Henry Tonic <sup>DF</sup>	0,2 l	9,90 •

## offene Weißweine

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Fasswein Vino Bianco Royal italienischer Landwein, <i>trocken</i>	2,00 •	3,30 •	7,50 •
Riesling Bechtolsheimer Rheinhessen Kabinett, <i>feinherb</i>	2,80 •	5,50 •	13,50 •
Grauburgunder Weingut Reibold Pfalz, <i>trocken</i>	3,00 •	5,90 •	14,50 •
Chardonnay Selection Seewinkelhof Salzl Burgenland, <i>trocken</i>	3,40 •	6,50 •	15,90 •
Grüner Veltliner vom Haus Pfaffl Weinviertel Österreich, <i>trocken</i>	3,40 •	6,50 •	15,90 •
Sauvignon Bianco Alto Adige DOC Kellerei Tramin, <i>trocken</i> <b>NEU!</b>	3,80 •	6,90 •	16,90 •
Weinschorle sauer oder süß		2,90 •	4,90 •

## offene Rotweine

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Fasswein Rosso Venezia italienischer Landwein, <i>trocken</i>	2,00 •	3,30 •	7,50 •
Montepulciano D' Abruzzo Villa Rocca DOC Italien	2,80 •	5,50 •	13,50 •
Spätburgunder trocken Weingut Reibold Pfalz <b>NEU!</b>	3,00 •	5,90 •	14,50 •
Merlot Muschelkalk Weinhaus Haiden Oggau Österreich <b>NEU!</b>	3,40 •	6,50 •	15,90 •
Zweigelt Weingut Schneider Tattendorf Niederösterreich	3,40 •	6,50 •	15,90 •
Ursprung Cuvée (CabSauv/Merlot/Portug.) M. Schneider Pfalz	3,80 •	6,90 •	16,90 •

## offene Roséweine

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Weissherbst Portugieser Kallstadter Kobnert Q.b.A	2,80 •	5,50 •	13,50 •
Südtiroler Lagrein Rosé Kellerei Tramin Südtirol	3,40 •	6,50 •	15,90 •

Unser spezielles Angebot aus Österreich:

## Halbe Weinflaschen

2019er Grüner Veltliner Stephanus DAC Weingut Weixelbaum Kamptal	0,375 l	13,90 •
2018er Riesling Heiligenstein Weingut Bründlmayer Kamptal	0,375 l	19,50 •
2017er Zweigelt Weingut Umathum Frauenkirchen Burgenland	0,375 l	14,90 •
2017er Opux Eximium Nr. 30 Weingut Gesellmann Burgenland	0,375 l	25,00 •





## Klare Brände

Obstler „Stettner Sonderklasse“ 38 %	2 cl	2,50 •
Himbeergeist Stettner Selection 40 %	2 cl	2,60 •
Williams Stettner Selection 40 %	2 cl	2,60 •
Kirschwasser Stettner Selection 40 %	2 cl	2,60 •
Marillenbrand Stettner exclusiv 40 %	2 cl	3,20 •
Malterer Aquavit	2 cl	2,50 •
Grassl Enzian	2 cl	2,50 •
Grappa Cormons	2 cl	3,00 •

## Lantenhammer Edeldestillate

Williamsliqueur 25 %	2 cl	2,90 •
Haselnuss Spirituose 42 %	2 cl	4,50 •
Roter Williamsbirnenbrand unfiltriert 42 %	2 cl	4,90 •
Schlehengeist aus dem Slyrs Fass 42 %	2 cl	4,90 •
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky 43 %	4 cl	6,90 •
Rumult Bavarian Rum 43 %	4 cl	6,90 •
Josef Bavarian Gin Blue Edition 42 %	4 cl	6,90 •

## Spirituosen

Ramazotti/Averna/Fernet Branca	4 cl	3,80 •
Jack Daniels Tennessee Whiskey	4 cl	4,90 •
Asbach Uralt Weinbrand	4 cl	3,90 •
Hennessy VS französischer Cognac	4 cl	6,00 •
Campari bitter <sup>G</sup>	4 cl	3,00 •
Bombay Sapphire London Dry Gin	4 cl	3,90 •
Absolut Wodka	4 cl	3,50 •
Jamaica Rum	4 cl	3,00 •
Sambuca Molinari	2 cl	2,20 •

## Liköre

Chiemseer Klosterlikör Halbbitter	5 cl	3,50 •
Baileys Cream	4 cl	3,90 •
Eierlikör	4 cl	2,90 •
Amaretto Mandellikör	4 cl	2,90 •