

Vorspeisen und Suppe

Bunt gemischter Salat mit Hausdressing	7,5
Kräftige Rinderbrühe wahlweise mit Pfannkuchenstreifen oder feinen Suppennudeln, dazu Schnittlauch	6,5
Kräftige Gemüsebrühe mit bunter Gemüseeinlage und Schnittlauch	5,5

Vegetarisch und Vegan

Bergkäseknödel gebraten auf Waldpilzragout, konfierten Kirschtomaten und Petersilien-Weißweinsauce	17,5
Cremiges veganes Kichererbsen-Curry mit Kokos, Zucchini, Paprika, Aubergine, Koriander und Wildreis	16,0

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet mit gedünstetem Babyspinat, Butterkartoffeln und Weißweinsauce	29,0
Gebratene Garnelen mit gedrehten Spaghetti auf Tomaten-Sahnesauce, Rucola und Parmesan	26,0

Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Fleisch

Knuspriges Backhendl mit Marktsalat	16,5
Bayerischer Hof Burger Rindfleisch, Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Tomate, Blattsalat und hausgemachte Burgersauce, dazu kleiner bunter Salat - wahlweise Pommes Frites statt Salat	19,0
Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone	19,0
Rinderlendensteak vom Weiderind mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Rosmarin-Rotweinjus	32,5
Miesbacher Brotzeitbrett regionale Wurst- und Käsespezialitäten, Obatzda, Radieschen, Essiggurke, Butter und Bauernbrot	16,5

Dessert

Hausgemachter offener Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Beerenragout und Vanilleeis	11,5
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,5
Eine Kugel Eis oder Sorbet nach Tagesangebot	2,0
Drei Kugeln nach Wahl Eis oder Sorbet nach Tagesangebot	5,5
Gemischtes Eis mit Sahne drei Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagsahne	7,0
Affogato Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso	5,5

Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Kinderkarte

Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup	4,5
Asterix und Obelix Kartoffel- und Semmelknödel mit Bratensauce	6,0
Micky Maus Spaghetti mit Tomaten-Sahnesauce und Parmesan	7,0
Käpt'n Blaubär Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce	8,5
SchniPoSa Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Salat	10,5



Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	l	€
Adelholzeher Mineralwasser classic l still	0,25	3,1
	0,5	4,7
	0,75	5,9
Coca Cola ¹²⁶ Coke Zero ¹²⁶⁸ Fanta ¹² Zitronenlimo ¹² Cola Mix ¹²⁶	0,2	3,1
	0,4	4,6
Thomas Henry Bitter Lemon ¹ Tonic Water ¹ Ginger Ale ¹	0,2	3,1
Soft	0,2	3,1
Orange Apfel Johannisbeere Märacuja Rhabarber	0,4	4,9
Ananas Banane Cranberry Kirsche Pfirsich Mango		
Saftschorle	0,2	3,1
	0,4	4,6

BIERE

Ayinger Hell vom Fass	0,3	3,9
	0,5	4,8
Tegernseer Hell alkoholfrei	0,5	4,8
Hopf Weissbier vom Fass	0,3	4,1
	0,5	5,1
Ayinger Altbayerisch Dunkel	0,5	4,8
Radler	0,3	3,9
	0,5	4,8
Russ Cola-Weissbier	0,3	4,1
	0,5	5,1
Hopf Weissbier dunkel leicht alkoholfrei	0,5	5,1
Ayinger Pils	0,33	3,9

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,9
Doppelter Espresso	3,9
Tasse Kaffee	3,3
Haferl Kaffee	3,8
Cappuccino	3,9
Milchkaffee	4,1
Latte Macchiato	4,1
Glas Ronnefeldt Tee	3,1
Haferl heiße Schokolade	3,5

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoffe | 6 Koffein | 7 Chinin | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle

DIGESTIF

		€
PRINZ Brände:		
alter Willi I alte Marille I alte Zwetschge I alte Waldhimbeere I	2cl	4,9
alte Haselnuss I alte Erdbeere		
Lantenhammer Brände:		
Schlehe I Vogelbeer I Haselnuss I Marille I Waldhimbeer I Williamsbirne	2cl	5,5
Obstler aus dem Holzfass	2cl	5,2
Enzian aus dem Holzfass	2cl	5,2
Lantenhammer Liqueure:		
Walnuss I Heidelbeer I Waldhimbeer	2cl	4,9
Williamsbirnen Fruchtbrandliqueur	2 cl	4,9
SILD Honey and Heather Liqueur	2cl	7,5
SLYRS Whisky Liqueur	2cl	7,5
Amaretto di Saronno	2cl	4,2
Ramazotti	2cl	4,2
Averna	2cl	4,2
Jägermeister	2cl	4,2
Lantenhammer Spezialkräuter	2cl	5,5
Grappa di Chardonnay	2cl	5,5
Grappa di Merlot	2cl	5,5

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

OFFENE WEINE

	0,1l	0,25l
WEISSWEIN		
2025 Sauvignon Blanc, trocken	4,8	9,8
Weingut Ruppert-Deginther Rheinhessen, Deutschland <i>Aromen von Maracuja, Litschi, Kaki und Mango, elegante Fruchtsäure</i>		
2024 Chardonnay Rue di Piane, trocken	4,8	9,8
Weingut Spinelli-Atessa-Chieti Italien <i>Duft von Limone und Aprikose, mit lebendiger, saftiger Säure</i>		
2025 Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken	4,8	9,8
Weingut Pleil Weinviertel, Österreich <i>würzig, spritzig, mit angenehmer Säure, ausgeprägtes Bukett</i>		
2023 Riesling SELECTION, feinherb	5,5	11,8
Weingut Kallfelz, Hochgewächs Mosel <i>fruchtiges, intensives Bukett, mineralische Verspieltheit, nachhaltig</i>		
2025 Weissburgunder, Südsteiermark DAC, trocken	5,5	11,8
ROSÉWEIN		
2024 Bardolino Chiaretto DOC, trocken	4,8	9,8
Casa Vinicola Sartori Venetien, Italien <i>feine Kirschnote, rote Beeren und Zitrus, leicht und frisch</i>		

Unsere Preise sind in Euro ausgezeichnet und beinhalten die gültige Mehrwertsteuer.

OFFENE WEINE

	0,1l	0,25l
ROTWEIN		
2023 Primitivo, halbtrocken	4,8	9,8
Weingut Monsalaia Puglia Italien <i>intensiv und wohlduftend, kraftvoll, tief rubinrot</i>		
2024 Zweigelt, trocken	4,8	9,8
Weingut Pleil Weinviertel, Österreich <i>pfeffrig-würzige Fruchtnote von Sauerkirsch und Pflaume, kraftvoll</i>		
2024 Barbera d'Asti DOCG Barrique, trocken	4,8	9,8
Weingut Manfredi "Patrizi" Piemont, Italien <i>Aromen vom Pflaumen und Waldbeeren, feine Holzwürze und Tabak</i>		
2024 Sangiovese Puglia IGT, trocken	4,8	9,8
Weingut Messer del Fauno Apulien-Sizilien, Italien <i>Aromen von Kirsche und Brombeere, angenehme Säure und samtige Tannine</i>		
DESSERTWEIN		
2024 Hesslocher Riesling Spätlese, Dessertwein	5,9	11,8
Weingut Ruppert-Deginther Rheinhessen, Deutschland <i>mineralischer Wein mit zartem Blütenduft, Aromen von reifen Aprikosen, Birnen und Magnolien</i>		

Unsere Preise sind in Euro ausgezeichnet und beinhalten die gültige Mehrwertsteuer.

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

2023 Weißer Burgunder „Mann im Fass“ I trocken Weingut Stromberg-Zabergäu I Württemberg <i>fruchtig, aromatisch und gehaltvoll mit angenehm zurückhaltender Säure</i>	26,0
2023 Zeller Abtsberg Weisser Abt Cuvée Weißer Burgunder und Chardonnay I Qualitätswein I trocken Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg I Baden <i>Intensive Fruchtaromatik von gelben Äpfeln, Birnen und Honig, fruchtig, milde Säure</i>	26,0
2022 Mundfein Scheurebe I Kabinett I halbtrocken Weingut Geiger und Söhne I Thüngersheim Ravensburg I Franken <i>Körper- und aromareicher Wein, im Geschmack finden sich Zitronengras, Stachelbeere und Litschi, filigrane Mineralität</i>	28,0
2024 Riesling-Hochgewächs I trocken Weingut Albert Kallfelz I Zell, Mosel <i>Der Klassiker: mineralisch, gehaltvoll und fruchtig</i>	31,0
2023 Silvaner „Freiraum“ I trocken Weingut Rainer Sauer I Franken <i>Duft nach Birne, Apfel und tropischen Früchten, zarte Note von Muskat, am Gaumen voll, konzentriert und vielschichtig</i>	39,0
2023 Sauvignon Blanc „Narrenkappe“ I QbA I trocken Weingut Genheimer Kiltz I Gutenberg, Nahe <i>Duft von gelber Paprika mit frischen Limettenaromen, aparte Säure mit anregender, intensiver Fruchtkonzentration</i>	39,0

Unsere Preise sind in Euro ausgezeichnet und beinhalten die gültige Mehrwertsteuer.

Falls der bestellte Jahrgang nicht mehr erhältlich ist, behalten wir uns vor, den Folgejahrgang zu servieren.

WEISSWEIN

ITALIEN

2023 Lugana Wighel I DOC I trocken **32,0**

Weingut Tenuta Roveglia I Pozzolengo, Lombardei

Intensive Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus, ausgeprägte Frucht, saftige Säure

ÖSTERREICH

2023 Gelber Muskateller I Qualitätswein I trocken **25,0**

Weingut Münzenrieder I Apetlon, Burgenland

Schönes Säurespiel in Harmonie mit den typischen Noten von Pfirsich, Rose und Nuancen von Kardamon

ROSÉWEIN

DEUTSCHLAND

2023 Thörle Rosé I Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder QbA I trocken **31,0**

Weingut Thörle I Sauheim, Rheinhessen

Köstliche, fruchtige Aromatik von Erdbeeren, frischen Waldbeeren, Kirschen und Himbeeren, perfekte Harmonie von Süße und Säure

Unsere Preise sind in Euro ausgezeichnet und beinhalten die gültige Mehrwertsteuer.

Falls der bestellte Jahrgang nicht mehr erhältlich ist, behalten wir uns vor, den Folgejahrgang zu servieren

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

2022 Ursprung QbA I Pfalz 36,0

Weingut Markus Schneider I Ellerstadt, Pfalz

Üppiges Bouquet von Pflaumen, Cassis, Paprika, Pfeffer und Minze, frisch und saftig, mit viel Frucht und Finesse, kraftvoll

ÖSTERREICH

2021 Zweigelt Reserve I trocken 36,0

Weingut Norbert Bauer I Pernersdorf, Burgenland

Waldbeeren mit Sauerkirschen, präsent es samtiges Tannin, kraftvoll

ITALIEN

2021 Chianti Superiore I Cuvée aus Sangiovese, Canaiolo und Ciliegiolo DOCG I trocken 31,0

Weingut Burchino I Pontedera, Toskana

Vielschichtiges Aromenspiel von schwarzen Beeren, Pflaume, Kirsche und Veilchen; seidige Würze und feinkörniges Tannin

2024 Merlot „Schreckbichl“ I DOC I trocken 31,0

Kellerei Schreckbichl I Eppan-Bozen, Südtirol

Typisches Bouquet von Pflaume und Kirsche, etwas Pfeffer, dezent rauchige Note, leicht stoffige Tannine, kraftvoll

2024 Lagrein I DOC I trocken 36,0

Kellerei St. Michael I Eppan, Südtirol

Note von Brombeeren, Waldheidelbeeren, Schwarzkirschen, Pflaumen, Zimt, Tabak und Veilchen

SPANIEN

2017 „Senorio di Sarria“ I Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Graciano Reserva Navarra DO I trocken 32,0

Bodega de Sarria I Puente la Reina, Navarra

Aromen von Dörrobst, Leder und Vanilleröstnoten, gut eingebundene Säure, gereifte, samtige Gerbstoffe