

# #Wochenkarte

## Suppe

Lauchcremesuppe mit Croutons (g,a1) € 3,50

---

## Vorspeise

Kleiner, bunter Beilagensalat der Saison (h,k) € 3,00

Knackige Salate mit gebratenen Putenbruststreifen,

Sprossen und Kräuterrahmdressing (h,k,g) € 9,50

Pflücksalate mit Haloumikäse vom Grill und Tzatziki (h,k,g) € 8,50

---

## Vegetarisch

Bayrische Rahmschwammerl mit Semmelknödel (a1,g,c) € 9,00

## Empfehlung der Woche

Zwiebelrostbraten mit reschen Röstzwiebeln, Burgundersauce  
und Bratkartoffeln (a1,i,k) € 16,50

---

## Hauptgerichte

Lendensteak „Tessiner Art“ vom Schwein mit Tomate und Käse  
gratiniert, dazu Pestonudeln (a1,g) € 11,00

Schweinekrustenbraten mit Malzbiersauce

und zwei Kartoffelknödeln (a1,c,g,i,m) € 9,50

Rinderlendenstreifen „Stroganoff“ mit Gurkerl und Champignons  
in Paprikasauce, dazu Spätzle (a1,c,2,g) € 12,50

Gebackene Hähnchenbrust „Wiener Art“ mit Steak fries  
und Zitronenschnitz (c,a1,g) € 10,50

„Nampla“ Thai Fisch Curry mit Edelfisch, Garnelen

Wok-Gemüse und Basmatireis (b,g,f) € 11,50

---

## Desserts

Panna cotta mit Melone (g) € 3,50

# #Abendkarte

## #ausdemsuppentopf

### Consomé vom Ox

Resche Brezen / Geschmolzene Zwiebeln / Schnittlauch (i)  
€ 3,90

### Kürbis-Karotten Süsschen

Gebratene Kürbiskerne (g) € 4,50

## #starters

### Bayerische Caprese

Strauchtomaten / Kaffee-Balsamico / Petersilie (m)  
€ 9,50

### Geräuchertes Forellenfilet aus dem Isartal

Feldsalat / Preiselbeer-Vinaigrette / Kartoffel-Zucchini  
Reiberdatschi (d,k,m) € 10,00

### Carpaccio von der Beete

Grüner Gurkenessig / Bayrischen Hanföl / Brezen-Crunch /  
Brie Crumble (a1,m) € 10,00

## #grünesausdemSchrebergarten

### Vitamin Shot / unser Beilagensalat

BabyLeaf / Gelbe Rübe / Garten Gurke / Mini Strauch  
Tomate / Sprossen und Kerndl (h1-3,k)  
€ 4,00

### Martinsrieder Salad Bowl als Hauptspeise

BabyLeaf / Graupensalat / Gemüse-Spaghetti / Fermentierter  
Kürbis (h1-3,k) € 12,00

### Als Extra möglich

Halloumi-Honig oder Ochsenfetzen-Kräuter oder  
Hähnchenbrustfilet Sesam

Halloumi / Honig (g) € 14,50  
od.

Ochsenfetzen / Kräuter € 14,50  
od.

Gegrillte Hähnchenbrust / Sesam (h) € 13,50

## #hauptgerichte

### Lomo vom Strohschwein

Jus / Pfifferlinge / Haselnussspätzle (a1,c,h2,i, g) € 12,00

### Landhendlbrust LowCarb

Chia-Honig Teriyaki / Zucchini / Karotten (a1,d,f,l) € 10,00

### Entrecote „Wiener Style“

Portwein-Jus / Schmelzzwiebeln / hausgemachte Steak  
Fries (i) € 19,50

### Gegrilltes Zanderfilet

Baby-Gemüse / Weinschaum / Violettes Süßkartoffel  
Püree / Oliven-Erde (d,g,i,m,n,6) € 13,50

### Schwaben Pasta

Vegetarische Maultaschen / Karamellisierte Chicorée /  
Tomatenflocken (a1,c,g,i) € 8,50

## #chinatowngoesbavaria

### Gebratene Mie-Nudeln

Hoisin Sauce / Wok-Gemüse / Gepuffter Amarant /  
Kroepoek(a1, f, d, 2, h,i) € 11,00  
+ Hendlbrust € 13,50  
+ Rinderstreifen € 14,50

## #freitagsFischaufdemptisch

### Gebratene Forelle

Mandel-Berberitzen Butter / Gold-Braune Kräuter-  
Risoleekartoffeln / + Vitamin Shot (d,k,g,h1) € 22,50

## #sweets

### Omas Schokoladenkuchen im Haferl

Mohn-Eis / Mandel Crumble (a1,c,g,h1) € 8,00

### Cremé Bruléé

Granatapfel (g,a1) € 6,00

### Sorbet on the Rocks

Brombeer-Limette / Grüner Apfel-Minze / Franken Birne-  
Zimt (g) € 12,00

## Softgetränke & Schorle

Mineralwasser Classic	0,5 L	€ 3,00
Mineralwasser Naturell	0,5 L	€ 3,00
Coca Cola (1, 3, 13)	0,33 L	€ 3,20
Fanta (1, 3)	0,33 L	€ 3,20
Coca Cola Light (1, 3, 8, 13)	0,33 L	€ 3,20
Spezi (1, 3, 13)	0,33 L	€ 3,20
Sprite (3, 14)	0,33 L	€ 3,20
Schweppes Tonic Water (14, 15)	0,2 L	€ 3,20

## Bier

Flötzing Hell (a1)	0,5L	€ 4,50
Tegernsee Hell (a1)	0,5L	€ 4,50
Franziskaner Hefeweizen Hell (a1)	0,5L	€ 4,50
Franziskaner Weissbier Alkoholfrei (a1)	0,5 L	€ 4,50
Karamalz (a1)	0,33 L	€ 3,00

## Kaffee / Milch

Kaffee Crema (13)	€ 2,00
Espresso (13)	€ 2,00
Doppelter Espresso (13)	€ 3,00
Espresso Macchiato (13)	€ 2,30
Cappuccino (13)	€ 3,00
Latte Macchiato (13)	€ 3,20
Heisse Schokolade (g)	€ 3,00
Tee Ronnefeldt versch. Sorten (3)	€ 2,80

## Säfte/Nektar

Pfözl Apfelsaft klar 100%	0,2 L	€ 3,00
Pfözl Johannisbeernektar schwarz	0,2 L	€ 3,00
Pfözl Orangensaft 100%	0,2 L	€ 3,00

## Wein / Sekt

Spumante Rosé Brut Aragosta -	0,75 L	€ 29,00
Santa Maria La Palma, Sardinien (m)	1/8 L	€ 5,50

Lugana 2019—Cobue, Lombardei (m)	0,75 L	€ 29,00
	1/8 L	€ 4,80

Chardonnay 2019—Borgo Magredo, Friaul (m)	0,75 L	€ 25,00
	1/8 L	€ 4,00

Picpoul de Pinet 2019-Beauvignac, Languedoc (m)	0,75 L	€ 25,00
	1/8 L	€ 4,20

Rosé 12 e Mezzo Rosato 2019—Varvaglione, Apulien (m)	0,75 L	€ 26,00
	1/8 L	€ 4,50

Passofino Montepulciano 2018 - Feudi Bizantini, Abruzzen (m)	0,75 L	€ 29,00
	1/8 L	€ 4,80

12 e Nezzi Primitivo 2017 - Varvaglione, Apulien (m)	0,75 L	€ 25,00
	1/8 L	€ 4,50

Cotes de Bordeaux rouge 2016 - Cap Saint Martin, Bordeaux (m)	0,75 L	€ 25,00
	1/8 L	€ 4,50

## Digestif

Williamsbirnenbrand unfiltriert - Lantenhammer	2 cl	€ 5,50
--	------	--------

Grappa di Prosecco - Distilleria Bottega	2 cl	€ 4,50
--	------	--------