

# Suppen

**Kartoffel-Sellerie-Apfelsuppe <sup>A</sup>**

**4,90€**

**mit Räucherlachs <sup>M</sup>**

**8,10€**

**Mango-Currysuppe**

**mit Garnelen <sup>F</sup>**

**8,30€**

## Vorweg & Zwischendurch

**Lauwarmer mediterraner Rindfleischsalat & Stulle  
mit getrockneten Tomaten, Oliven & roten Zwiebeln**

**14,70€**

**Tatar von der Lachsforelle <sup>M</sup>  
aus heimischen Gewässern der Fischerei Schliersee  
mit gerösteten Kartoffelwürfeln**

**15,90€**

**Brez'nknödel-Carpaccio <sup>D, E, I</sup>  
mit gebratenen Pilzen & Himbeerdressing**

**12,10€**

**Beilagensalat <sup>B</sup>  
mit unserem veganen Kräuter-Senf-Dressing**

**4,50€**

# Fisch

**Gebackene Schollenfilets** <sup>D,E,M</sup>  
an Kartoffelpüree mit Kräutersauce  
**24,90€**

**„RoBeSCH's Meerestopf“** <sup>M, A, D</sup>  
Klare Fischsuppe  
mit Garnele, Venusmuschel, Zander, Thunfisch, Shrimps, Gemüse  
dazu Croûtonscheiben & Aioli  
**28,00€**  
Kleine Portion  
**16,50€**

**Räucherlachs mit hausgemachter Honig-Senf-Dillsauce** <sup>D, M, E</sup>  
an Reiberdatschi mit Kräuterquark & Wildkräuter-Salatbouquet  
**19,00€**

**Saiblings-Duett von der Fischerei Schliersee** <sup>D,E,M</sup>  
Gebratenes Filet mit Kirschtomaten & Matjes „Hausfrauen Art“  
dazu Kartoffelrösti  
**26,40€**

**Großer gemischter Salatteller**  
mit Räucherlachs <sup>M</sup>  
**18,50€**  
mit Garnelen <sup>F</sup>  
**18,50€**

# Fleisch

## Das „RoBeSCH-Schnitzel“ <sup>D,1</sup>

Schnitzel Wiener Art vom Kalbsrücken  
mit einer Panade aus Pankomehl & Semmelbrösel  
dazu unsere Haus-Pommes

21,90€

## Alpenburger <sup>G,I,A,D,1,2,3</sup>

2 hausgemachte Fleischpatties á 90g vom bayerischen Rind  
Friséesalat, Tomate, Gewürzgurke, rote & geröstete Zwiebeln  
Spezialsauce & Gouda mit unseren Haus-Pommes

16,50€

## Burger „Pulled Pork“ <sup>G,I,A,D,1,2,3</sup>

Fleischfetzen von der bayerischen Sau in BBQ-Sauce mariniert  
Friséesalat, Tomate & Apfel mit unseren Haus-Pommes

18,50€

## 300g Entrecôte vom bayerischen Jungbullen

mindestens 6 Wochen gereift <sup>A,E,1,2,3</sup>

wird serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce, Pesto & Kräuterbutter  
als Beilage zur Wahl 1 kleiner Salat oder Haus-Pommes

32,00€

## Bayerische Hühnerbrust <sup>A,2</sup>

abgeschmeckt mit Mango, Ananas & gelbem Curry  
dazu Basmatireis

18,90€

# Vegetarisch / Vegan

## **Green Power Burger<sup>D, E</sup>**

**2 vegetarische Patties aus Kräuterseitling, Karotte, Zucchini & Cornflakes  
auf Friséesalat, Spezielsauce, Tomate, Cheddar  
mit unseren Haus-Pommes**

**17,80€**

## **Kräftiges Gemüseragout der Saison<sup>A</sup>**

**an krossen Kartoffelrösti**

**15,50€**

## **Hartweizenpasta<sup>D</sup>**

**mit gebratenen Kräuterseitlingen & Zwiebeln in Olivenöl**

**16,40€**

## **Großer gemischter Salatteller**

**10,50€**

**mit gebratenen Kräuterseitlingen**

**17,50€**

**mit Bergkäs & Mandeln<sup>E, K</sup>**

**15,90€**

**Unser Kräuter-Senf-Dressing ist vegan.<sup>B</sup>**

# Flammkuchen

„Elsässer Art“ E,D

Speck, Lauch, rote Zwiebel

14,50€

„Salmon“ E,D,M

Räucherlachs, rote Zwiebel, Honig-Senf, Dill

16,50€

„Autumn“ E,D

Rote Bete, Birne, Limetten-Chili-Pfeffer, Bergkäse

14,50€

## Snacks

Matjeshappen

auch sehr gut als Vorspeise geeignet

8,50€

Currywurst mit Pommes <sup>1,2,3</sup>

8,90€

Chili Cheese Fritten

Haus-Pommes, Chili-Cheesesauce, Jalapeños, Lauch, Schmand

9,80€

# Dessert

„Trio“ <sup>D,E,I,K</sup>

Apfelkücherl, Brownie, Vanilleeis

7,50€

Apfelstrudel <sup>D,E,I,K</sup>

mit Vanillesauce

6,50€

Hausgemachte Waffel <sup>D,E,I</sup>

mit frischen Früchten & Vanilleeis

8,50€

Affogato <sup>D,E,I</sup>

Espresso & 1 Kugel Vanilleeis

4,10€

## Kinderkarte und für alle Junggebliebenen

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes <sup>D,I</sup>

9,00€

Cheeseburger mit Pommes <sup>G,I,A,1,2,3</sup>

11,50€

Nudeln mit Butter <sup>A,D</sup>

7,00€

Portion Pommes

4,50€

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

6,50€

## *Spritziges*

Prosecco Cantina Toro <sup>7</sup> bianco	0,1l 4,50€
Prosecco Scavi & Ray <sup>7</sup> rosé	0,1l 4,50€
Lillet Wild Berry <sup>7</sup>	0,3l 7,90€
Aperol Spritz <sup>7</sup>	0,3l 7,50€
Limoncello Spritz <sup>7</sup>	0,3l 7,50€
Campari Spritz <sup>7</sup>	0,3l 7,50€
Hugo <sup>7</sup>	0,3l 7,50€
Veilchen Spritz alkoholfrei <sup>1.2.3</sup>	0,3l 5,50€
Weinschorle <sup>7</sup>	0,25l 4,00€ / 0,5l 7,50€

## *Bier vom Faß*

Tegernseer Hell	0,5l 4,20€ / 0,25l 2,70€
Radler <sup>3</sup>	0,5l 4,20€ / 0,25l 2,70€

## *Bier aus der Flasche*

Hopf Weißbier & Russ´n <sup>3</sup>	0,5l 4,40€
Hopf Weißbier Leicht / Dunkel / Alkoholfrei	0,5l 4,40€
Hopf Russ´n Alkoholfrei <sup>3</sup>	0,5l 4,40€
Tegernseer Dunkel Export	0,5l 4,40€
Hacker Pschorr Hell naturtrüb Alkoholfrei	0,5l 4,40€
Tegernseer Pils	0,33l 3,80€

## *Alkoholfreie Getränke*

Hausgemachte Limettenlimonade	0,4l 4,20€
Almdudler <sup>1.2.3</sup>	0,33l 3,90€
Coca Cola light <sup>1.2.3</sup>	0,33l 3,90€
Coca Cola <sup>1.2.3</sup> / Spezi <sup>1.2.3</sup>	0,4l 3,90€ / 0,2l 2,50€
Orangenlimo <sup>1.3.4.6</sup> / Zitronenlimo <sup>3</sup>	0,4l 3,90€ / 0,2l 2,50€
Tafelwasser Sprudel oder Still	1,0l 5,00€ / 0,5l 3,00€
Adelholzener Sprudel oder Still	0,75l 6,50€ / 0,5l 4,50€

## *Säfte*

Apfel, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja, Orange, Kirsch, Banane, KiBa	0,4l 4,80€ / 0,2l 3,30€
--	-------------------------

## *Hollerschorle*

0,4l 3,80€ / 0,2l 2,30€

## *Saftschorle*

0,4l 4,00€ / 0,2l 2,50€

Apfel, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja, Orange, Kirsch, Banane, KiBa

## *Heißgetränke*

<b>Haferl Kaffee</b> <sup>2</sup>	/	<b>Tasse Kaffee</b> <sup>2</sup>	4,00€ / 2,80€
<b>Großer Cappuccino</b> <sup>2,6</sup>	/	<b>Tasse Cappuccino</b> <sup>2,6</sup>	4,50€ / 3,40€
<b>Großer Milchkaffee</b> <sup>2,6</sup>			4,50€
<b>Latte Macchiato</b> <sup>2,6</sup>			4,50€
<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	/	<b>Doppelter Espresso</b> <sup>2</sup>	2,30€ / 4,40€
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>2,6</sup>			2,50€
<b>Haferl Schokolade</b> <sup>5,6</sup>			4,20€
<b>Big Cup Ronnefeldt Tee</b> <sup>5</sup>			4,50€
Darjeeling, Kamille, Pfefferminz, Sweet Berries, Bergkräuter, Morgentau			

## *Weißwein offen* <sup>7</sup>

<b>Grauburgunder „RoBeSCH“</b> Dr. Koehler, Rheinhessen	0,25l 7,50€ / 0,5l 15,00€
<b>Chardonnay</b> Weingut Landgrafenhof, Rheinhessen	0,25l 6,50€ / 0,5l 13,00€
<b>Müller Thurgau, feinherb</b> Weingut Landgrafenhof, Rheinhessen	0,25l 6,50€ / 0,5l 13,00€
<b>Lugana</b> Cantina di Castelnuovo del Garda, Lombardei	0,25l 7,50€ / 0,5l 15,00€
<b>Grüner Veltliner</b> Arco von Kammersbründl, Niederösterreich	0,25l 6,50€ / 0,5l 13,00€

## *Roséwein offen* <sup>7</sup>

<b>Portugieser Rosé, halbtrocken</b> Herrenberg-Honigsäckel, Pfalz	0,25l 6,80€ / 0,5l 13,60€
---	---------------------------

## *Rotwein offen* <sup>7</sup>

<b>Spätburgunder</b> Winzer Vier Jahreszeiten, Pfalz	0,25l 7,50€ / 0,5l 15,00€
<b>Negroamaro Intrigo</b> Vinicola Tombacco, Apulien	0,25l 7,00€ / 0,5l 14,00€
<b>Rioja Tunante de Azabache</b> Vinedos de Aldeanueva	0,25l 6,80€ / 0,5l 13,60€

*Eine feine Auswahl an Flaschenweinen in unserer Weinkarte.*