

# 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

## Hähnchenfleisch „Asia Style“ <sup>D,E,I,J</sup>

auf Knödelcarpaccio

14,70€

## Gebratene Jakobsmuscheln <sup>N</sup>

mit lauwarmen Birnen-Tomatensalat leicht scharf abgeschmeckt

15,90€

## Büffelmozzarella <sup>B,D,E</sup>

auf Wildkräutersalat & Tomaten mit Cranberry-Dijonsendressing  
+ Limetten-Chili-Pfeffer & Safranbalsamico dazu Focaccia

13,50€

## Beilagensalat <sup>B</sup>

mit unserem veganen Kräuter-Senf-Dressing

4,90€

# Fisch

## **Fish & Chips** <sup>D,E,I,M</sup>

Wildlachsfilet im Knusperteig + Remoulade & unsere Haus-Pommes  
16,70€

## **„RoBeSCH's Fischtopf“** <sup>M,A,D</sup>

Klare Fischsuppe  
mit Garnele, Venusmuschel, Zander, Thunfisch, Shrimps, Gemüse  
dazu Croûtonscheiben & Aioli

28,00€

**Kleine Portion**

17,50€

## **Räucherlachs mit hausgemachter Honig-Senf-Dillsauce** <sup>D,M,E</sup>

an Reiberdatschi mit Kräuterquark & Wildkräuter-Salatbouquet  
19,90€

## **Fisch-Duett** <sup>D,M</sup>

Gebratene Filets von Saibling & Zander mit Kirschtomaten & Dill  
dazu Kartoffelrösti

27,40€

## **Großer gemischter Salatteller**

mit Räucherlachs <sup>M</sup>

18,90€

mit Garnelen <sup>F</sup>

18,90€

# Fleisch

## Das „RoBeSCH-Schnitzel“ D,I

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

23,90€

## Alpenburger G,I,A,D,1,2,3

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

17,50€

## Burger „Pulled Pork“ G,I,A,D,1,2,3

Fleischfetzen vom bayerischen Schwein in BBQ-Sauce mariniert  
Friséesalat & Apfel im Brioche-Bun mit unseren Haus-Pommes

18,50€

## 300g Entrecôte vom bayerischen Jungbullen mindestens 6 Wochen gereift A,E,1,2,3

wird serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce  
als Beilage zur Wahl 1 kleiner Salat oder Pommes frites

34,00€

## Bayerische Hühnerbrust A,2

abgeschmeckt mit Mango, Ananas & gelbem Curry  
dazu Basmatireis

19,70€

# Vegetarisch / Vegan

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

2 weiche Patties aus Kräuterseitling, Karotte, Zucchini & Cornflakes  
auf Friséesalat, Speziialsauce, Tomate, Cheddar  
mit unseren Haus-Pommes

17,80€

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

an krossen Kartoffelrösti

15,50€

## **Frühlings-Pasta <sup>D</sup>**

mit Gartenkräuter-Walnusspesto & getrockneten Tomaten

14,70€

## **Großer gemischter Salatteller**

11,50€

mit gebratenen Kräuterseitlingen

17,90€

mit Bergkäs & Mandeln <sup>E, K</sup>

16,90€

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

# Flammkuchen

## „Elsässer“ E,D

Speck, Lauch, rote Zwiebel

14,50€

## „Salmon“ E,D,M

Räucherlachs, rote Zwiebel, Honig-Senf, Dill

16,50€

## „Spring Time Edition“ E,D

Getrocknete Tomate, Birne, Limetten-Chili-Pfeffer, Bergkäse

14,50€

# Snacks

## Currywurst 1,2,3

mit Haus-Pommes

9,40€

## Chili Cheese Fritten E,1,3

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

9,80€

## Raclette-Schnittchen E,1,3

Focaccia, Bergkäse leicht verschärft, Preiselbeeren, Röstzwiebel

4,70€

# Dessert

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

mit frischen Früchten & Vanilleeis

8,50€

## „Trio“ <sup>D,E,I,K</sup>

Apfelkücherl, Brownie, Vanilleeis

7,50€

## Churros <sup>D,E,I</sup>

Spanisches Brandteiggebäck mit Zimt-Zucker & Schokosauce

7,50€

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

Espresso & 1 Kugel Vanilleeis

4,20€

## Kinderkarte und für alle Junggebliebenen

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

10,00€

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

11,50€

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

6,00€

## Portion Pommes

4,90€

## 3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

6,50€

## *Spritziges*

Prosecco bianco Cantina Toro <sup>7</sup>	0,1l 4,50€
Prosecco rosé Scavi & Ray <sup>7</sup>	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 4,40€ / 0,25l 2,90€
Radler <sup>3</sup>	0,5l 4,40€ / 0,25l 2,90€

## *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 & Radler <sup>3</sup>	0,5l 4,40€
Tegernseer Pils	0,33l 4,00€

## *Alkoholfreie Getränke*

Hausgemachte Limettenlimonade	0,4l 4,20€
Almdudler <sup>1.2.3</sup>	0,33l 4,00€
Coca Cola light <sup>1.2.3</sup>	0,33l 4,00€
Coca Cola <sup>1.2.3</sup> / Spezi <sup>1.2.3</sup>	0,4l 4,00€ / 0,2l 2,50€
Orangenlimo <sup>1.3.4.6</sup> / Zitronenlimo <sup>3</sup>	0,4l 4,00€ / 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>	<b>4,00€ / 2,80€</b>
<b>Großer Cappuccino</b> <sup>2,6</sup>	/	<b>Tasse Cappuccino</b> <sup>2,6</sup>	<b>4,50€ / 3,40€</b>
<b>Großer Milchkaffee</b> <sup>2,6</sup>			<b>4,50€</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>2,6</sup>			<b>4,50€</b>
<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	/	<b>Doppelter Espresso</b> <sup>2</sup>	<b>2,30€ / 4,40€</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>2,6</sup>			<b>2,50€</b>
<b>Haferl Schokolade</b> <sup>5,6</sup>			<b>4,20€</b>
<b>Big Cup Ronnefeldt Tee</b> <sup>5</sup>			<b>4,50€</b>
Darjeeling, Kamille, Pfefferminz, Sweet Berries, Bergkräuter, Morgentau			

## *Weißwein offen* <sup>7</sup>

<b>Grauburgunder „RoBeSCH“</b> Dr. Koehler, Rheinhessen	<b>0,25l 7,50€ / 0,5l 15,00€</b>
<b>Chardonnay</b> Weingut Landgrafenhof, Rheinhessen	<b>0,25l 7,50€ / 0,5l 15,00€</b>
<b>Müller Thurgau, feinherb</b> Weingut Landgrafenhof, Rheinhessen	<b>0,25l 7,50€ / 0,5l 15,00€</b>
<b>Lugana</b> Cantina di Castelnuovo del Garda, Lombardei	<b>0,25l 8,50€ / 0,5l 17,00€</b>
<b>Grüner Veltliner</b> Arco von Kammersbründl, Niederösterreich	<b>0,25l 7,50€ / 0,5l 15,00€</b>

## *Roséwein offen* <sup>7</sup>

<b>Portugieser Rosé, halbtrocken</b> Herrenberg-Honigsäckel, Pfalz	<b>0,25l 7,50€ / 0,5l 15,00€</b>
---	----------------------------------

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

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

*Eine feine Auswahl an Flaschenweinen in unserer Weinkarte.*