

Suppen

Kartoffel-Sellerie-Apfelsuppe ^A

4,90€

mit Räucherlachs ^M

8,10€

Mango-Currysuppe

mit Garnelen ^F

8,30€

Vorweg & Zwischendurch

Gebratene Jakobsmuscheln ^N

mit lauwarmen Birnen-Tomatensalat leicht scharf abgeschmeckt

15,90€

Büffelmozzarella ^{B,D,E}

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

13,50€

Beilagensalat ^B

mit unserem veganen Kräuter-Senf-Dressing

4,90€

Fisch

Fish & Chips ^{D,E,I,M}

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

„RoBeSCH's Fischtopf“ ^{M,A,D}

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

28,00€

Kleine Portion

17,50€

Räucherlachs mit hausgemachter Honig-Senf-Dillsauce ^{D,M,E}

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

Fisch-Duett ^{D,M}

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

27,40€

Großer gemischter Salatteller

mit Räucherlachs ^M

18,90€

mit Garnelen ^F

18,90€

Fleisch

Das „RoBeSCH-Schnitzel“ D,1

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€

Homemade Spareribs

mit Kartoffel-Wedges & Sour Cream

19,90€

Bayerische Hühnerbrust A,2

abgeschmeckt mit Mango, Ananas & gelbem Curry
dazu Basmatireis

19,70€

Vegetarisch / Vegan

Green Power Burger ^{D, E}

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

17,80€

Würziges Gemüseragout der Saison ^A

an krossen Kartoffelrösti

15,50€

Frühlings-Pasta ^D

mit Gartenkräuter-Walnusspesto & getrockneten Tomaten

13,70€

Großer gemischter Salatteller

11,50€

mit gebratenen Kräuterseitlingen

17,90€

mit Bergkäs & Mandeln ^{E, K}

16,90€

Unser Kräuter-Senf-Dressing ist vegan. ^B

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 ^{D,E,I}

mit frischen Früchten & Vanilleeis

8,50€

„Trio“ ^{D,E,I,K}

Apfelkücherl, Brownie, Vanilleeis

7,50€

Churros ^{D,E,I}

Spanisches Brandteiggebäck mit Zimt-Zucker & Schokosauce

7,50€

Affogato ^{D,E,I}

Espresso & 1 Kugel Vanilleeis

4,20€

Kinderkarte und für alle Junggebliebenen

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes ^{D,I}

10,00€

Cheeseburger mit Pommes ^{G,I,A,1,2,3}

11,50€

Nudeln mit Butter ^{A,D}

6,00€

Portion Pommes

4,90€

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

6,50€

Spritziges

Prosecco bianco ⁷	0,1l 4,50€
Prosecco rosé ⁷	0,1l 4,50€
Lillet Wild Berry ⁷	0,3l 7,90€
Aperol Spritz ⁷	0,3l 7,50€
Limoncello Spritz ⁷	0,3l 7,50€
Campari Spritz ⁷	0,3l 7,50€
Hugo ⁷	0,3l 7,50€
Veilchen Spritz alkoholfrei ^{1,2,3}	0,3l 6,50€
Weinschorle ⁷	0,25l 4,00€ / 0,5l 7,50€

Bier vom Faß

Tegernseer Hell	0,5l 4,40€ / 0,25l 2,90€
Radler ³	0,5l 4,40€ / 0,25l 2,90€

Bier aus der Flasche

Hopf Weißbier & Russ´n ³	0,5l 4,40€
Hopf Weißbier Leicht / Dunkel / Alkoholfrei	0,5l 4,40€
Hopf Russ´n Alkoholfrei ³	0,5l 4,40€
Tegernseer Dunkel Export	0,5l 4,40€
Hacker Pschorr Hell naturtrüb Alkoholfrei & Radler ³	0,5l 4,40€
Tegernseer Pils	0,33l 4,00€

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Limettenlimonade	0,4l 4,20€
Almdudler ^{1,2,3}	0,33l 4,00€
Coca Cola light ^{1,2,3} / Orangenlimo ^{1,3,4,6}	0,33l 4,00€
Coca Cola ^{1,2,3} / Spezi ^{1,2,3}	0,4l 4,00€ / 0,2l 2,50€
Zitronenlimo ³	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

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

Weißwein offen ⁷

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

Roséwein offen ⁷

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

Rotwein offen ⁷

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

Eine feine Auswahl an Flaschenweinen in unserer Weinkarte.