

*Speisen
und
Getränke*



Ludwig

Suppe



Vegane Curry-Mangosuppe | Kokosmilch

4,80 €

Salate



groß 7,80 €

Klein 4,20 €

Dressing:

Kürbiskerndressing | Balsamico | Limetten-Joghurtdressing

Rinderlendenstreifen | Kürbiskerndressing | (c,j)

15,80 €

Antipasti | frischer Parmesan | Balsamicodressing | (a,g,j,l,17)

14,50 €

Putenstreifen | Austernpilzen | Limetten-Joghurtdressing | (j,g)

13,80 €

Ziegenkäse | Austernpilze | Thymianhonig | Balsamicodressing | (a,g,j,l,5)

14,50 €

Riesengarnelen eingelegt, gebraten | Limetten-Joghurtdressing | (g,i,b,c,j)

15,80 €

Parmaschinken | Fetawürfel | Mamutoliven | Peperoni | Balsamicodressing | (l,j)

13,90 €

Zu jedem Salat reichen wir 2 Scheiben Baguette

Steaks



Rinderfiletsteak	200 g	24,50 €
Ladysteak vom Rinderfilet	120 g	16,80 €
Putensteak	180 g	12,80 €
Rinderlendensteak	200 g	16,80 €

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sourcreme ^(a,f,g,j,i,l,8)	5,80 €
Pommes Frites Dip Frise	4,50 €
Grillgemüse	5,80 €
Süßkartoffelpommes	6,80 €
Knoblauchbutterbaguette ^(a,g)	4,10 €
gebratene Grenaillekartoffeln ^(g)	3,80 €
gebratene Rosmarinkartoffeln ^(g)	3,80 €
Kleiner Salat	4,20 €

Alle Steaks mit Kräuterbutter ^(g) | BBQ-Sauce ^(i,k,2) |
Sourcreme ^(a,f,g,j,i,l,8,2) | Gewürzrezeptur ^(l)

Classics

Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter gebraten mit gebratenen Grenaillekartoffeln, Preiselbeeren und kleinem gemischten Salat (a,c,g,13)

19,80 €

Rosa gebratenes Rinderlendensteak mit Portwein-Zwiebelsauce, hausgemachten Röstzwiebeln und Rosmarinkartoffeln (a,g,i,j,l)

21,50 €

Ofenkartoffel gefüllt mit Sourcreme, gebratenen Putenstreifen und Austernpilzen (a,f,g,j,i,l,8,2)

14,20 €

Burger



„Sommerburger“

*Getoastetes Rosmarinfocaccia | Pesto-Rossocreme | Grillgemüse, Halloumikäse und Rucola
an Salatbouquet (a,g,l)*

14,80 €

„Ochsenburger“

*Rindfleischpaddy 180 g HofgutSchwaige | getoastetes Rustikabrötchen | Tomate
rote Zwiebelringe | Salat | BBQ-Sauce | Dip Frise | (a,i,k,2,l)*

16,80 €

„Chickenburger“

*Kleines Putensteak 160 g |
Rosmarinfocaccia | Mangochutney | Rucola | Süßkartoffelpommes | (a,l)*

15,80 €

Pasta



Tagliatelle Pesto Rosso |
getrocknete Tomatenstreifen | Cashewkerne |
Rucola und Parmesan | (a,c,e,17)
12,50 €

Bandnudeln |
gebratenes Filet vom Loup de Mer |
leichte Zitronengras-Weißweinsauce | (g,l,a)
17,50 €

Bunte Gnocchi |
Gorgonzolarahmsauce | Blattspinat | Kirschtomaten | (17,g)
13,80 €

Ravioli |
Trüffel | Nussbutter | Junglauch | Kirschtomaten | Parmesan | (a,g,17)
14,20 €

Kleine Brotzeit

3erlei Aufstrich

Rucolafrischkäse | Radieserlfrischkäse | Obazda

rote Zwiebelwürfel | Schnittlauch | (g,a,i7)

8,90 €

Obazda

rote Zwiebelwürfel | Schnittlauch | (g,i7)

8,50 €

Münchner Wurstsalat

rote Zwiebelringe | Essiggurkenstreifen | (a,5,2)

6,90 €

Schweizer Wurstsalat

rote Zwiebelringe | Essiggurkenstreifen | Käse | (a,5,2)

7,80 €

Getoastetes Fladenbrot

würzige Tomatencreme | pikantes Hummus | (g,k,a,e,j)

7,80 €

2 Magnus Bauch Weißwürscht

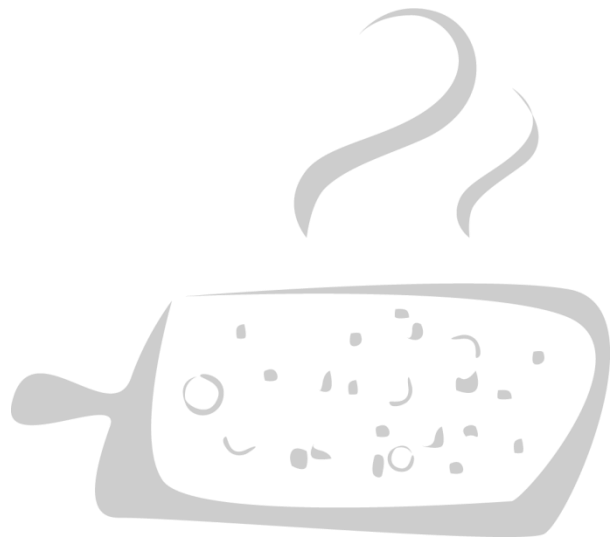
süßer Senf | eine ofenfrische Breze | (a,5,2)

5,80 €

frische Breze 1,20 € | 2 Scheiben Bauernbrot 1,20 €

4 Scheiben Baguette 1,20 €

Flamm- kuchen



Gorgonzola | Birnenspalten | Rucola | Walnüsse | (a,17,g,h)

14,80 €

Schmand | Grillgemüse | Feta | Basilikum | (a,g,h)

13,80 €

„Classic“ | Schmand | Speck-Zwiebel |

Junглаuch | Kirschtomaten | (g,a)

12,80 €

Desserts

Bitte beachten Sie unsere Eiskarte und täglich frischen Kuchen

Frühstück (Mo – So 10:00 – 12:30 Uhr)

Kleines Frühstück: (a,k,g,l,2,3,17)

5,20 €

Brotkorb, Butter, hausgemachte Marmelade, eine Scheibe Kochschinken und Emmentaler

Münchner Frühstück: (a,5,2)

5,80 €

Zwei Magnus Bauch Weißwürscht, süßer Senf, eine ofenfrische Breze

Ludwigs Frühstück (c,a,h,k,e,g,11,1,2,3,17,4,5,14)

11,20 €

Kochschinken, Mailänder Salami, Käse, Spiegeleier mit Speck, kleiner Obstsalat, Butter, hausgemachte Marmelade, Brotkorb

Fitness Frühstück (a,e,g,j,k,f)

9,80 €

Müsli, Milch, kleiner Obstsalat, Frischkäse, Honig dazu Kürbiskernbrot sowie ein frisch gepresster Orangensaft 0,1 l

Vegetarisches Frühstück (c,g,l,17,a,e,g,j,k,f)

11,20 €

Rühreier mit lauwarmer Antipasti, Käse, frischer Obstsalat, Butter und Brotkorb

Italienisches Frühstück (c,g,l,i,a,k,e,g,11,1,2,3)

12,20 €

Rühreier mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum, Mailänder Salami, Mortadella, Kochschinken dazu Butter und Brotkorb

Skandinavisches Frühstück (c,g,l,i,j,a,k,h,3,8)

12,80 €

Rühreier mit Frischkäse, dazu Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und hausgemachtem Rösti, frischer Obstsalat, Naturjoghurt und Brotkorb

Schlemmerfrühstück (für 2 Personen) (c,a,k,e,g,11,1,2,3,17,8,i,l,h)

28,00 €

Kochschinken, Mailänder Salami, Emmentaler, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Rührei oder Spiegelei, Müsli, Milch frischer Obstsalat und Joghurt, hausgemachte Marmelade, Butter und Brotkorb und jeweils ein frischer Orangensaft 0,1 l oder Prosecco 0,1 l

Extras

2 Rühr- oder Spiegeleier natur ^(c,i,g)	3,30 €
2 Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck ^(1,2,3,4,5,14,c,i,g)	3,90 €
Rührei mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum ^(c,i,g)	4,80 €
Rührei mit Frischkäse ^(c,g,i,i)	3,90 €
1 gekochtes Landei ^(c)	1,20 €
Teller mit Kochschinken, Mailänder Salami und Käse ^(1,2,3,4,5,c,g,17,14)	5,70 €
Käseauswahl ^(g,17)	6,90 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich ^(i,j,3,8)	5,90 €
Müsli mit Milch ^(a,e,f,g,h,k,)	5,50 €
Kleines Glas Naturjoghurt mit Honig ^(g)	2,90 €
Portion Honig, Nutella, Butter ^(f,g,j,8,)	je 0,50 €
Portion Marmelade	0,90 €
Brotkorb (3 Minisemmeln, je 1 Scheibe Brot und Baguette) ^(a,f,g,h,i,k,8)	3,20 €
Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l	2,90 €
Glas Prosecco 0,1 l	3,90 €

Heißgetränke

Kaffee	Tasse 3,10 €
Wiener Melange Kaffee mit Schlagobers (Sahne)	Tasse 3,30 €
Espresso	Tasse 2,20 €
Doppelter Espresso	Tasse 3,90 €
Espresso Macchiato	Tasse 2,20 €
Doppelter Espresso Macchiato	Tasse 3,90 €
Cappuccino	Tasse 3,50 €
Milchkaffee	Haferl 3,90 €
Latte Macchiato	Glas 4,00 €
Latte Macchiato Flavoured (Karamell, Vanille, Zimt, Mandel oder Crème de Coco)	Glas 4,40 €
Latte Macchiato "Baileys"	Glas 5,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	Glas 4,10 €
Heiße Zitrone mit frisch gepresstem Saft	Glas 2,50 €
NEU! CHAI LATTE	Glas 4,20 €
ELEPHANT VANILLA	Glas 4,20 €

Dallmayrs Tee

Pyramiden

Glas Tee

3,10 €

Sorten

Darjeeling First Flush (Ziehzeitempfehlung 3-5 Minuten)

Earl Grey-Aromatisierter Schwarztee (Ziehzeitempfehlung 3-5 Minuten)

Grüner Tee-Japan Sencha (Ziehzeitempfehlung 2-3 Minuten)

Alpenkräuter (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)

Kamille (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)

Pfefferminze (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)

Früchtetee-Maracuja/Orange (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)

Rooibuschtee-Mango/Passionsfrucht (Ziehzeitempfehlung 5 Minuten)

Ayurvedischer Tee-Tulsi Ingwer/Orange (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Classic		0,25 2,70 €
(Mineralwasser mit Kohlensäure)		0,75 5,90 €
Adelholzener Naturell		0,25 2,70 €
(Mineralwasser ohne Kohlensäure)		0,75 5,90 €
Tafelwasser	0,30 2,50 €	0,50 3,50 €
Coca Cola ^{1 9} , Coca Cola light, Zero ^{1 9} , Fanta, ¹		0,20 3,50 €
Fever Tree Tonic – Premium Indian ¹⁰		0,20 3,50 €
Fever Tree Tonic – Mediterranean ¹⁰		0,20 3,50 €
Fever Tree Tonic – Naturally Light ¹⁰		0,20 3,50 €
Fever Tree Premium Lemon ¹⁰		0,20 3,50 €
Fever Tree Ginger Ale ¹⁰		0,20 3,50 €
Fever Tree Gingerbeer		0,20 3,50 €
Spezi ^{1 9}		0,50 3,90 €
Saftschorlen	0,30 3,00 €	0,50 4,00 €
Säfte: Apfel naturtrüb, Orange, Ananas, Grapefruit		0,20 2,90 €
Nektare: Kirsche, Mango, Maracuja, Johannisbeere		
Rhabarber, Cranberry		0,20 2,90 €

Biere



Aus dem Fass

Tegernseer Hell

Radler hell

0,25 Ltr. 0,5 Ltr.

2,60 € 4,00 €

2,60 € 4,00 €

Aus dem Fass

Schneider Weißbier hell

Rußn hell

Cola Weizen

Flaschenbiere 0,5 Ltr.

Tegernseer Spezial

Tegernseer Leicht

Tegernseer Dunkel Export

Schneider Weißbier original (dunkel)

Schneider Weißbier leicht

Schneider Weißbier alkoholfrei

Spaten alkoholfrei

Tegernseer Pils 0,33 Ltr.

Maßn

Helles, Radler

Weißbier, Ruß, Dunkles,

Radler dunkel oder Ruß dunkel

0,3 Ltr. 0,5 Ltr.

2,70 € 4,00 €

2,70 € 4,00 €

4,00 €

4,00 €

4,00 €

4,00 €

4,00 €

4,00 €

4,00 €

4,00 €

4,00 €

7,90 €

7,90 €

7,90 €

Weißweine

Deutschland

Riesling trocken, Schäfer Fröhlich, Nahe

€ 34,50

wunderbar geschliffener Riesling, elegant mit viel Finesse und Mineralität; Zitrusaromen, dennoch saftig und stoffig mit langem Nachhall

Knipser Cuvée Chardonnay/Weißburgunder, Pfalz

€ 39,00

erstklassig balanciert, am Gaumen weißer Pfirsich, leichte Würze mit viel Schmelz, harmonisch-elegant und nachhaltig

Italien

Lugana „Wighel“ DOC, Tenuta Roveglia, Venetien

€ 29,00

Aromen von Citrus und weißen Früchten, am Gaumen intensive Fruchtvielfalt, saftige Art

Goldmuskateller „Pfefferer“, Schreckbichl, Südtirol

€ 34,50

Exotischer Duft mit feiner Muskatwürze, am Gaumen sehr elegant mit gelben Früchten, gut balancierte Säure mit fruchtigem Finale

Gavi di Gavi DOCG, Villa Broglia, Piemont

€ 36,50

duftig mit Würzanklängen, deutliche Noten von Apfel und Birne; frisch mit langem Nachhall

Roséwein

Bardolino Chiaretto DOC Casa Vinicola Sartori, Italien

€ 18,50

Helles, strahlendes Kirschrot; im Duft sortentypische, feine Kirschnote, rote Beeren und Zitrus; lebendiges Säure-Fruchtspiel; leicht und frisch

Rotweine

Deutschland

Inkognito Cuvée rot trocken, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz € 29,00

Fruchtpaket aus reifen Kirschen und Waldbeeren, herrlicher Extrakt mit mineralischen Noten

Österreich

Zweigelt, Weingut Heinrich, Neusiedlersee € 36,00

wunderbarer Duft von Pflaumen und Schwarzkirschen; elegant mit samtiger Struktur, leichte Kräuterwürze und einem Hauch Schokolade; sehr nachhaltig,

Italien

Cabernet Lazio IGT Antico Ceppo, Poggio Le Volpi, Latium € 29,50

intensives Aroma von Paprika und schwarzem Pfeffer,
viel Frucht mit herrlichem Körper und viel Aroma; langer Nachhall

Südtiroler Lagrein DOC, Muri Gries, Südtirol € 38,00

wunderbares Bukett von dunklen Beeren, am Gaumen sehr saftig mit fein-fruchtigen Aromen

Mandrarossa „Cartago“ Sicilia IGT, Nero d'Avola € 41,00

Duft von reifen Kirschen, roten Beeren und Pflaumen, Vanille, Schokolade und Muskatnuss;
mächtiger Körper mit reifer, roter Frucht; Würznoten Toffee

Frankreich

Malbec „Original“ Anne de Joyeuse Limoux € 34,50

Würzig in der Nase, leicht rauchig, dunkle Beeren, kräftig mit viel Extrakt, langes Finale

Weißwein offen

Hauswein

Riesling trocken

0,1 | 2,40 €

Weingut Mugler – Pfalz/Deutschland

0,2 | 4,80 €

Aromen von Zitrusfrüchten und Aprikosen. Langer, angenehmer Abgang

Grüner Veltliner

0,1 | 2,20 €

Weingut Robert Aigner – Thermenregion/Österreich

0,2 | 4,40 €

Duft von grünem Apfel, Zitrus und 'Veltliner-Pfeffer!'; am Gaumen rassige Säure

Lugana DOC

0,1 | 2,70 €

Weingut Griwaldi – Venetien/Italien

0,2 | 5,40 €

In der Nase Duft von Steinobst und Limone. Am Gaumen fruchtbetont und lebendig, mit frischer, saftiger Säure, fruchtiges Finale

Sauvignon Blanc trocken

0,1 | 3,10 €

Weingut Griwaldi – Venetien/Italien

0,2 | 6,20 €

Bukett nach Aprikose und Salbei.

Am Gaumen fruchtig mit vegetalen Noten und frischer saftiger Säure. Fruchtiger Abgang

Grauburgunder "Faß 17" QBA trocken

0,1 | 3,40 €

Weingut Törle – Rheinhessen/Deutschland

0,2 | 6,80 €

Strahlendes, helles Strohgelb; zartes Bukett mit einem Hauch von Würze; frisch, leicht und filigran auf der Zunge mit dem Aroma weißer Früchte; angenehmes Finale von mittlerer Länge

Roséwein offen

Bardolino Chiaretto DOC

0,1 | 2,80 €

Weingut Casa Vinicola Sartori – Venetien/ Italien

0,2 | 5,40 €

Rebsorten: 40% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Corvinone,

10% Molinara, 10% Merlot; Helles, strahlendes Kirschrot; im Duft sortentypische, feine Kirschnote, rote Beeren und Zitrus; lebendiges Säure-Fruchtspiel; leicht und frisch

Rotweine offen

Hauswein

Blauer Zweigelt QW

0,1 l 2,70 €

Weingut Robert Aigner – Thermenregion/Österreich

0,2 l 5,40 €

Im Duft Weichsel und etwas weißer Pfeffer; am Gaumen gut eingebundene Säure, feine Frucht und weiche Gerbstoffe; harmonisches Finale

Tempranillo

0,1 l 2,90 €

Weingut Cooperativa Del Campo San Rosario – Spanien

0,2 l 5,80 €

Im Duft fruchtbetont mit Anklängen von dunklen Beeren, wie Maulbeeren und deutliche Erdbeernoten

Nero d'Avola Terre Siciliana IGT Adesso

0,1 l 2,90 €

Weingut Casa Vinicola Cesari – Sizilien/Italien

0,2 l 5,80 €

Sattes Rubinrot mit violetten Reflexen; im Bukett sortentypische, kräftige Aromen von dunklen Beeren, Kirsche und Pflaume, feine Würze, am Gaumen voller, warmer Körper, weiche Tannine und erfrischende Säure, fruchtbetonter Abgang

Primitivo del Salento IGT „Vini del Sole“

0,1 l 3,00 €

Weingut Feudi di San Marzano – Apulien/Italien

0,2 l 6,00 €

Im Bukett finden sich dunkle Beeren, reife Pflaumen und feine Würze; am Gaumen voller Körper, mollige Frucht und gut balanciertes Säure-Tannin-Spiel

Lambrusco Reggiano DOC – Italien Emilia Romagna

0,2 l 3,80 €

Rebsorte: 100% Lambrusco

Satte, rubinrote Farbe mit violetten reflexen, lebendiger Perlage. In der Nase rote Beeren, etwas Mandel, erfrischende balancierende Säure, fruchtige Süße, im Abgang bleibt süße Erdbeerfrucht.

Weinschorle weiß, rot oder rose

0,2 l 2,90 €

0,5 l 5,80 €

Aperitifs

<i>Martini Bianco, Rosso 5 cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Sprizz, Hugo & Co. 0,25 Ltr</i>	
<i>Lambrusco Sprizz</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Prosecco / Lambrusco / Soda / auf Eis</i>	
<i>Campari Sprizz</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Prosecco / Campari / Soda / auf Eis</i>	
<i>Aperol Sprizz</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Prosecco / Aperol / Soda / auf Eis</i>	
<i>Veneziano</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Weißwein / Aperol / Soda / auf Eis</i>	
<i>Hugo</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Prosecco / Minze / Limette / Soda / auf Eis und dann wahlweise weißer Holunder / schwarzer Holunder / Brombeere / Erdbeere / Mango</i>	
<i>Prosecco, Champagner & Co.</i>	
<i>Prosecco Frizzante Treviso DOC</i>	<i>0,1 3,90€</i>
<i>Prosecco Bertoldi, Venetien, Italien</i>	<i>0,75 24,00 €</i>
<i>Perlinchen Sekt, alkoholfrei</i>	<i>0,1 3,50 €</i>
<i>Perlinchen Sekt, alkoholfrei</i>	<i>0,75 23,00 €</i>
<i>Taittinger Rosé Brut Prestige Champagne</i>	<i>0,75 135,00 €</i>

Kärntner Tauern- Schnapsspezialitäten

Klare Schnäpse 2cl

Haus Schnaps: Honigwilli, Haselnuss, Williamsbirne 4,20 €

Grappa Nonino Vuisinar 3,00 €

Kräuterschnäpse 2 cl

Fernet Branca, Jägermeister, Averna oder Ramazzotti 3,00 €

Brandy 4 cl

Osborn Veterano 5,50 €

Liköre 2 cl

Kahlua, Baileys, Amaretto di Saronno oder Sambuca 3,00 €

Whiskey 4 cl

Old Paddy Irish 4,80 €

The Macallan Single Malt 12 years, Highland 8,20 €

Glenmorangie Single Malt 10 years 8,50 €

Lagavulin Single Malt 16 years, Isle of Islay 9,00 €

Allergene und Zusatzstoffe

Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen,

2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel,

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = mit Schwefeldioxid

6 = mit Schwärzungsmittel

7 = mit Phosphat

8 = mit Milcheiweiß

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmitteln

12 = enthält eine Phenylalaninquelle

13 = gewachst

14 = mit Nitritpökelsalz

15 = Taurin

16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

17 = Rohmilchkäse

a - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), b - Krebstiere, c - Eier, d - Fisch, e - Erdnüsse, f - Soja

g - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

h - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, Esskastanien u.ä.) i - Sellerie j - Senf k -

Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (z. B. In Wein enthalten)

m - Lupinen n - Weichtiere