

Frühstück (Mo – So 10:00 – 12:00 Uhr)

Kleines Frühstück: (a,k,g,l,2,3,17)	5,90 €
Brotkorb, Butter, hausgemachte Marmelade, eine Scheibe Kochschinken und Emmentaler	
Münchner Frühstück: (a,5,2)	6,90 €
Zwei Magnus Bauch Weißwürst, 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, kleinem 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, Butter, frischer Obstsalat, 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)	13,80 €
Rühreier mit Frischkäse, dazu Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und hausgemachtem Rösti, frischer Obstsalat, Naturjoghurt, Butter und Brotkorb	
Schlemmerfrühstück (für 2 Personen) (c,a,k,e,g,11,1,2,3,17,8,i,l,h)	29,00 €
Kochschinken, Mailänder Salami, Emmentaler, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Rührei oder Spiegelei, Müsli, Milch frischer Obstsalat und Joghurt, hausgemachte Marmelade, Butter, Brotkorb und jeweils ein frischer Orangensaft 0,1 l oder Prosecco 0,1 l	

Wer mag bestellt dazu

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,)	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 (eine Scheibe Brot und Baguette, drei Minisemmeln) (a,f,g,h,i,k,8)	2,50 €
Frischgepresster Orangensaft 0,1 l	2,90 €
Glas Prosecco 0,1 l	3,90 €

Suppen

Süßkartoffel-Limettencremesuppe mit Kokosmilch 5,50 €

Vorspeisen

Hauchdünnes Carpaccio vom Rind mit frisch gehobeltem Parmesan ^(g,17) 12,50 €

„Sommer-Wrap“ mit Guacamole-Schmandcreme, Eisbergsalat, Ziegenkäsecrumble und Tomaten an Salatbouquet ^(a,f,g,i,j,l,8,2,17) 12,80 €

Gebackene Falafelbällchen mit pikantem Couscoussalat und Joghurt-Minz-Dip ^(g) 13,80 €

Salate

Rosa gebratene Tranchen aus der Rinderlende vom Hofgut Schwaige auf bunter Salatvariation mit Kürbiskerndressing ^(c,i) 18,50 €

Bunte Salatvariation mit Balsamicodressing, gebratenem Ziegenkäse, Thymianhonig und Austernpilzen ^(a,g,i,l,17) 16,20 €

Großer Salatteller mit Mango-Kokosdressing, Granatapfelkernen, gerösteten Kürbiskernen und gebratener Hähnchenbrust ^(h) 15,20 €

Großer gemischter Salatteller 9,00 €

Kleiner gemischter Salat 4,80 €

Dressing zur Wahl: Kürbiskerndressing, Balsamico, Mango-Kokosdressing

Pasta und Vegetarisch

Pasta Pesto Rosso mit getrockneten Tomatenstreifen, Cashewkernen, Rucola und Parmesan ^(a,c,e,17) 13,80 €

Nudeltaschen mit Zucchini/Sesam gefüllt in Salbeibutter mit Pak Choi, glasierten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan ^(a,g,h,17) 15,50

Veganes Kichererbsencurry mit Süßkartoffeln, Karotten, Kokosmilch, Ingwer und Koriander, dazu Baguette ^(h,f) 12,80 €

Ludwig Schmankerl

Wiener Schnitzel vom Kalb in Fassbutter geschwenkt
mit gebratenen Grenaillekartoffeln oder Pommes, Preiselbeeren
und kleinem gemischtem Salat ^(a,c,g,13)

22,50 €

Rosa gebratenes Rinderlendensteak 180g mit Portwein-Zwiebelsauce,
hausgemachten Röstzwiebeln und Rosmarinkartoffeln ^(a,g,i,j,l)

23,90 €

Ofenkartoffel gefüllt mit Avocadoschmand, gegrillten Hähnchenbruststreifen
und sautierten Austernpilzen an Salatgarnitur ^(a,f,g,j,i,l,8,2,4)

15,20 €

Desserts

Die dickste Dampfndel mit Vanillesauce ^(a,c,g,8)

9,50 €

Gateau au chocolate –
lauwarmer Schokoladenkuchen mit Bourbon Vanilleeis ^(c,g)

7,80 €

Süßwein

Santo Vino Vino liquoroso „Villa Pocini“

0,1l 3,50 €

Trebbiano, Malvasia Nera, Italien Toskana

Bernsteinfarben mit orangen Reflexen, im Bukett Karamell- und Nussnoten, etwas Vanille, am Gaumen
nissige fruchtsüße balanciert durch eine gute Säurestruktur, lang anhaltende nussige Süße. (Sulfite)

Bitte beachten Sie auch unsere täglich frischen Kuchen

Steaks

Rinderfiletsteak 200 g	27,50 €
Ladysteak vom Rinderfilet 120 g	16,80 €
Hähnchenbrust 160 g	12,80 €
Rinderlendensteak vom Hofgut Schwaige 200 g	22,00 €

Steaks werden mit einer geheimen Rezeptur ^(l,) gewürzt und mit Kräuterbutter^(g), BBQ-Sauce^(l,k,2,) und Sourcreme^(a,f,g,j,i,l,8,2,) serviert

Steakbeilagen

Ofenkartoffel mit Sourcream ^(a,f,g,j,i,l,8)	6,50 €
Pommes Frites	5,70 €
Grillgemüse	6,90 €
Knoblauchbutterbaguette ^(a,g)	4,20 €
gebratene Grenaillekartoffeln ^(g)	4,50 €
gebratene Rosmarinkartoffeln ^(g)	4,50 €
Kleiner Salat	5,80 €
Süßkartoffelpommes	6,80 €

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

Specials 0,25 Ltr

Lavendel Gin Sprizz	Lavendelblütensirup / Tanqueray / Zitronensaft / Tafelwasser	7,50 €
Lavendel Martini	Wodka / Lavendel / Sirup / Zitronensaft	7,50 €
Lillet Reine	Grapefruitsaft / Soda / Minze	6,50 €
Cold „brew fresh“ Orange	Kaffee / frisch gepresster Orangensaft / Mineralwasser	6,50 €
Cold “Brewgo” mit Holundersirup	Prosecco / Holunder / Minze	6,50 €
Iced Chai Latte	Lavendel / Vanille / Caramel / Zimt / Baileys	6,50 €

Sprizz, Hugo & Co. 0,25 Ltr (Sulfite)

Campari Sprizz	Prosecco / Campari / Soda / Eis	6,50 €
Aperol Sprizz	Prosecco / Aperol / Soda / Eis	6,50 €
Veneziano	Weißwein / Aperol / Soda / Eis	6,50 €
Hugo	Prosecco / Holunder / Minze / Limette / Soda / Eis	6,50 €

... gerne auch gepimpt mit

Zitrone, Lavendel, Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Granatapfel, Wassermelone

Eistee hausgemacht	Zitrone / Pfirsich / Maracuja / Mango	4,90 €
auch mit Rum		7,90 €

Hauslimonaden

Zitrone, Lavendel, Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Granatapfel, Wassermelone	4,90 €
auch mit Vodka	7,90 €

Weißweine

Custoza DOC	0,2 4,90 €
Griwaldi Trebbiano Garganega, Cortese, Venetien, Italien	Karaffe 0,5 12,50 €
frischer Duft von grünem Apfel, Zitrus und floralen Noten, am Gaumen lebendige Säure, frische Frucht, feine Mandelnote, harmonisches, frisches Finale. (Sulfite)	
„Martin“ QUW Niederösterreich	0,1 3,50 €
Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Müller, Kremstadt, Österreich	0,75 24,00 €
Charakteristik dieses Weins: Strahlendes grünelb; in der Nase duftig frisch, zart würziges Bukett, am Gaumen betonte Frucht mit Mineralik und feiner Säure, fruchtig-würziger Abgang. (Sulfite)	
SCHERNER WEISSER BURGUNDER LÖSTERRASSEN TR. QBA	0,1 3,90 €
100% Weissburgunder, Scherner Kleinhanß Rheinhessen Deutschland (Sulfite)	0,75 28,00 €
Mittleres Strohgelb, zarte animierende Apfeltöne, ein Hauch Zitrus, am Gaumen dezente gelbe Früchte, erneut Apfel, etwas Birne, saftig mit angenehm verspielter Art, mittlerer Körper mit weichem Nachhall	
Fiano Puglia IGP „L'Uetta“	0,1 4,20 €
100% Fiano, Masca del Tacco, Apulien, Italien	0,75 31,00 €
in der Nase intensive, florale Aromen, finessenreiches Bouquet, am Gaumen ebenfalls florale Noten; frische knackige Säure mit langem Abgang (Sulfite)	
Chardonnay „Altkirch“	0,1 3,90 €
100% Chardonnay, Schreckbichl / Cantine Colterenzio, Südtirol, Italien	0,75 29,00 €
eleganter Duftnoten von Ananas und Mango, am Gaumen harmonisches Säure-Frucht Spiel, langanhaltend im Abgang (Eiweiß, Sulfite)	
Grauburgunder "Faß 17" QBA trocken	0,1 3,40 €
100% Grauburgunder Weingut Törle - Rheinhessen/Deutschland	0,75 23,50 €
zartes Bouquet mit einem Hauch von Würze; leicht und filigran auf der Zunge mit dem Aroma weißer Früchte; angenehmes Finale von mittlerer Länge (Sulfite)	
Sauvignon Blanc Trentino DOC	0,1 3,80 €
100% Sauvignon Blanc, Cavit Linia „Bottega Vinai“, Trentin, Italien	0,75 26,50 €
sortentypisch intensiver Duft nach Stachelbeere, gelber Paprika, Holunderblüte und Grapefruit, am Gaumen elegantes Fruchtspiel mit saftig-frischer Säure, gute Länge (Sulfite)	
Lugana DOC „Wighel“	0,1 4,60 €
100% Lugana, Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italien	0,75 32,50 €
Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus, schmelzige und ausgeprägte Frucht am Gaumen, saftige Säure und gute Länge (Sulfite)	

Roséwein offen

Bardolino Chiaretto DOC	0,1 2,80 €
Weingut Casa Vinicola Sartori - Venetien/ Italien	0,75 19,50 €
Rebsorten: 40% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Corvinone, 10% Molinara, 10% Merlot; (Sulfite)	

Rotweine

Hauswein Pimitivo di Salento IGT "Terre del Sole"	0,2 l 5,90 €
100% Primitivo, Casa Vinicola Botter, Apulien, Italien	Karaffe 0,5 l 14,50 €
Brillantes, kräftiges Rubinrot, intensiver Duft nach Waldbeeren und Kirsche, leichte Gewürznoten, voller Körper mit feiner Säure- Tanninstruktur, schöne Länge. (Sulfite)	
PRIMITIVO MERLOT TARANTINO IGT "LUCE DEL SOLE"	0,1 l 3,20 €
Primitivo, Merlot, C.V.B.C. & C.S.P.A. - Fossalta di Piave, Italien	0,75 l 19,00 €
Sattes Rubinrot; dunkle, reife Aromen von Kirsche, Brombeere und Cassis, feine Würznoten wie Muskat und Pfeffer; am Gaumen kräftig mit weichen Tanninen und einer angenehmen Säure. (Sulfite)	
Norico Rosso IGT Vignieti Delle Dolomiti	0,1 l 3,50 €
Teroldego, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cavit, Trentin, Italien (Sulfite)	0,75 l 22,50 €
Charaktereigenschaften dieses Weines: Intensives, lebhaftes und leuchtendes Rubinrot; in der Nase Duft von Waldbeeren, Veilchen und Gewürzen; am Gaumen weich mit Noten von Kirschen und Brombeeren.	
Tempranillo La Mancha DO "Selección Limitada"	0,1 l 3,20 €
100% Tempranillo, La Mancha, Spanien (Sulfite)	0,75 l 22,00 €
Strahlendes Rubinrot, im Duft fruchtbetont durch dunkle Beeren, wie Maulbeeren und deutliche Erdbeernoten, am Gaumen fein-fruchtig, saftige Säure und samtige Gerbstoffe, harmonisches Finale.	
Nero D`Avola Sicilia DOC "Kore" Biowein	0,1 l 3,60 €
100% Nero D`Avola, Kore, Sicilien, Italien	0,75 l 26,00 €
Tief, dunkelrote Farbe, Viel Pflaume in der Nase, dazu Schwarzkirschen und Veilchen; Sanfte Tannine, vollmundiger Geschmack und würziger, langer Abgang. (Sulfite)	
Syrah Lazio IGT "Antico Ceppo"	0,1 l 3,90 €
100% Syrah, Poggio Le Volpi, Latium, Italien	0,75 l 27,50 €
Intensives Bouquet nach roten Walbeeren, zarte Vanillenoten, feine Würze; dichte und konzentrierte Struktur, sehr komplex, geschmeidiges Tannin, fruchtig-würziges Finale (Sulfite)	
Susumaniello Puglia IGP Rosso	0,1 l 4,00 €
100% Susumaniello, Masca del Tacco - Monteporzio - Catone - Italia (Sulfite)	0,75 l 30,00 €
Tiefes, dichtes Rubinrot. In der Nase Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten, Holz. Gewürzen und Tabaknoten. Eleganter und zugleich kraftvoller Wein mit reifem Tannin und einem langen samtigen Abgang. (Sulfite)	
Zweigelt Heinrich	0,1 l 4,90 €
100% Zweigelt, Neusiedlersee, Österreich	0,75 l 34,00 €
Im Duft Weichsel und etwas weißer Pfeffer; am Gaumen gut eingebundene Säure, feine Frucht und weiche Gerbstoffe; harmonisches Finale (Sulfite)	
Weinschorle weiß, rot oder rose (Sulfite)	0,2 l 2,90 €
	0,5 l 5,80 €

Biere

Aus dem Fass	0,25 Ltr.	0,5 Ltr.
Tegernseer Hell ^(a)	2,70 €	4,10 €
Radler hell ^(a)	2,70 €	4,10 €

Aus dem Fass	0,3 Ltr.	0,5 Ltr.
Schneider Weißbier hell ^(a)	2,70 €	4,10 €
Rußn hell ^(a)	2,70 €	4,10 €
Cola Weizen ^{1 9 (a)}		4,10 €

Flaschenbiere	0,5 Ltr.
Tegernseer Spezial ^(a)	4,10 €
Tegernseer Leicht ^(a)	4,10 €
Tegernseer Dunkel Export ^(a)	4,10 €
Schneider Weißbier original (dunkel) ^(a)	4,10 €
Schneider Weißbier leicht ^(a)	4,10 €
Schneider Weißbier alkoholfrei ^(a)	4,10 €
Spaten alkoholfrei ^(a)	4,10 €
Tegernseer Pils 0,33 Ltr. ^(a)	3,50 €

Maßn	1,0 Ltr.	8,20 €
-------------	-----------------	---------------

Helles, Radler, Weißbier, Ruß, Dunkles,
Radler dunkel oder Ruß dunkel ^(a)



Glas Tee 3,30 €

Darjeeling Summergold (Ziehzeitempfehlung 3-4 Minuten)

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus

Earl Grey (Ziehzeitempfehlung 3-4 Minuten)

Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig- frischem Zitrusaroma der Bergamotte.

Green Dragon Lung Ching (Ziehzeitempfehlung 2-3 Minuten)

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

Bergkräuter (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – duftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.

Fruity Camomile (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.



Refresching Mint (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Sweet Berries (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)

Eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte

Rooibusch Creme Orange (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)

Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.

Ayurveda Herbs & Ginger (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)

Innere Wärme. Perfekt balancierte Kräutermischung, die alle Sinne aktiviert.

Heißgetränke

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

Wermut / Sherry 5 cl

Martini Bianco / Rosso	3,40 €
Sandeman dry & medium dry	3,40 €

Brandy 4 cl

Osborn Veterano	5,50 €
Remy Martin	8,20 €
Ron Zacapa 23 Jahre	16,00 €

Whiskey 4 cl

Jim Beam	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 €

Vodka 4 cl

Three Sixty Vodka	5,00 €
Absolut Vodka Blue	6,00 €
Tito's Handmade Vodka	6,00 €
Sipsmith Vodka	7,00 €
Beluga Noble Russian Vodka Export	6,50 € Beluga
Noble Russian Vodka Transatlantic	7,00 €

Rum 2 cl

Havana 3 Jahre	5,00 €
Bank's 5 Jahre Island Rum	8,00 €
Bank's 7 Jahre Island Rum	9,00 €
Screech Famous Original Newfoundland Rum	5,00 €
Ron Zacapa	16,00 €

Kärntner Schnäpse von Martin Geishauser, Großglockner 2cl

Haselnuss, Williamsbirne, Himbeergeist, Marille, Vogelbeere, Johannisbeere	4,20 €
--	--------

Haussschnaps ... in Honig gebrannter Willi, sehr mild

3,90 €

Liköre 2 cl

3,20 €

Hayman's Sloe Gin, Grand Marnier, Frangelico, Licor 43, Kahlua
Amaretto Disaronno, Cointreau

Klare & Kräuter 2 cl

3,20 €

Jägermeister, Fernet Branca, Ramazzotti, Averna, Il Santo Sambuca,
Ouzo Tsantali, Linie Aquavit, Grappa Nonino Vuisinar

Tequila Cazcabel weiß | gold | Kaffee 2cl

3,00 €

Beachten Sie unsere Gin-Auswahl....