



SPEISECAFÉ

Trachtenvogl

Herbst 2016

Neu im Sortiment:

Balis Ingwer-Basilikum-Limonade 0,25l €3,40

Gin Basil € 6,80

Fair zum Tier, fair zum Mensch

Wir beziehen unser Fleisch von Jäger & Sammler, damit Ihr Euer Steak mit allen Sinnen und gutem Gewissen verzehren könnt. Denn diese Rinder haben mit Sicherheit ein Rinderleben geführt, wie es eigentlich sein sollte. In der konventionellen Rinderzucht hat ein Tier nicht mehr als 2 m² zum Leben. Unser Rind hat 200 m² saftige bayerische Wiese zur Verfügung – besser als „bloß“ Bio! Und das macht sich im Geschmack bemerkbar.



Kaffeegenuss pur



Wir führen besten Espresso aus der Kaffeerösterei Wild in Garmisch Partenkirchen. Hardy Wild fährt persönlich in die Anbaugebiete und unterstützt dort die Kaffeebauern durch direct trading. Außerdem ist er an sozialen Projekten wie Schulen und Krankenhäusern beteiligt. Unser Kaffee entspricht damit nicht nur höchsten Qualitätsstandards sondern man kann ihn auch mit absolut ruhigem Gewissen genießen.

Live-Bands im Trachtenvogel

immer ab 19:00 Uhr, Eintritt frei

Paula Tebbens
Singer/Songwriter

Donnerstag,
29.09.2016

Cosmic Fever
Bluesrock / Funk & Soul

Dienstag,
08.11.2016

Puhti
Finnish Folk

Dienstag,
04.10.2016

Simon Kempston
Contemporary Acoustic

Montag,
14.11.2016

Captain Sperrmüll
Blues / Rock

Montag,
10.10.2016

Flemming Borby
Singer/Songwriter

Montag,
21.11.2016

Line Bogh
Poesie Pop

Dienstag,
18.10.2016

**GeorgiaRina
& The Loose Screws**
Bluegrass

Dienstag,
14.11.2016

The Anatomy of Frank
Post-Pop

Dienstag,
25.10.2016

Svarar Knutur
Trobador

Montag,
05.12.2016

Waywardbreed
Folk / Country

Donnerstag,
27.10.2016



Frühstück

Frühstück * täglich 9:00-14:30 Uhr

Kleines Frühstück ✓ frisch gebackenes französisches Croissant mit Butter, hausgemachter Marmelade, Nutella und Honig, dazu ein Schälchen Naturjoghurt	4,90
Weißwurstfrühstück ein Paar Weißwürste ^{3) 8)} vom Metzger Bauch mit Breze und süßem Münchner Senf	6,60
Großes Frühstück ein weich gekochtes Frühstücksei, Spianata Salami ¹⁾ , gekochter Wacholderschinken ^{1) 2) 3) 8)} , Frischkäse, Allgäuer Bergblütenkäse, Brie, Marmelade, Butter und ein gemischter Brotkorb	11,80
Gesundes Frühstück ✓ kleiner Joghurt mit Früchten, Honig, Allgäuer Bergblütenkäse und Frischkäse, dazu Vollkornbrot und ein kleiner frisch gepresster O-Saft 0, l mit kl. Birchermüsli statt Joghurt +2,80	9,--
Bergfrühstück Südtiroler Räucherspeck ^{1) 3)} , Spianata Salami ¹⁾ , geräucherte Bauernbratwurst ^{1) 2) 9)} , Frischkäse, Allgäuer Bergblütenkäse, französischer Brie, Butter und Sahnemeerrettich ²⁾ , dazu ein gemischter Brotkorb	12,80
Schickes Frühstück Norwegischer Räucherlachs satt, Sahnemeerrettich ²⁾ , viele frische Früchte, ein weich gekochtes Frühstücksei, Butter und ein gemischter Brotkorb	14,--

Frühstücks-Extras

Französisches Croissant		1,50
Gemischter Brotkorb		2,50
Extra Breze		1,20
Weich gekochtes Frühstücksei vom Kistlerhof		1,50
Extra Weißwurst ^{3) 8)} vom Metzger Bauch		2,50
Extra Portion Lachs		6,90
Joghurt mit frischen Früchten		4,80
Obstsalat mit frischen Früchten		5,80
Original Birchermüsli mit frischen Früchten	klein	4,50
	groß	7,50
Portion Rührei (3 Eier vom Kistlerhof)		4,90
mit frisch gewürfelten Tomaten		+0,50
mit Käse und Kräutern		+0,50
mit Speck ^{1) 2)}		+1,--
Extra Portion knuspriger Frühstücksspeck ^{1) 2)}		2,90
Butter, hausgemachte Marmelade, Nutella oder Honig		0,50
Frisch gepresster O-Saft	0,25	3,60
	0,4	4,80

**Unsere Standardkarte - Tagesgerichte siehe Tafel
täglich ab 12 Uhr**

Kichererbseneintopf mit Kartoffeln & Bohnen 

in Tomaten-Kokos-Sauce, dazu Joghurt-Dip & Baguette

8,20

Münchner Schinkennudeln

mit Frühlingszwiebeln, Eiern, Wacholderschinken ^{1) 2) 3) 8)}, Ketchup & Parmesan

8,40

Duett vom Spinat- und Käsebrezenknödel

mit gebratenen Speckwürfeln in Nussbutter

8,80

Gebratene Rosmarin-Gnocchi 

in fruchtigem Ratatouille-Gemüse

9,80

Gebackene Süßkartoffel 

mit hausgemachter Guacamole, Sauerrahm-Dip, frischem Marktsalat & Körnern

9,80

Spaghetti Bolognese

mit gemischtem Bio-Hackfleisch aus Weidehaltung

9,80

Das geht immer, solange der Vorrat reicht

Sandwiches vom Grill

Tomate/Mozzarella ✓ mit frischen Tomaten, Mozzarella, rotem Pesto und Crema di Balsamico ^{4) 9)}	4,60
Ziegenkäse/Ingwer ✓ mit cremiger Ziegenkäserolle, Rucola, hausgemachter Ingwermarmelade und einem Hauch Pfeffer	5,20
Schinken/Mozzarella mit Wacholderschinken ^{1) 2) 3) 8)} , Mozzarella, Rucola und hausgemachter Honig-Senf-Sauce	4,80
Südtiroler Speck/Blütenkäse/Gurke mit magerem Räucherspeck ^{1) 3)} , Allgäuer Bergblütenkäse und frischer Gurke	5,20

Als Vorspeise oder dazu.. ✓

Warme Gemüsequiche mit oder ohne Salat	7,30/4,30
Suppe des Tages in verschiedenen Variationen, siehe Tafelanschrieb	ab 4,80
Kleiner Gartensalat Schale knackige Blattsalate mit frischem Gemüse der Saison	4,20
Kleiner Beilagensalat Schälchen knackige Blattsalate mit frischem Gemüse der Saison	2,50



Getränke

Kaffee und heiße Getränke

Espresso	1,90
Espresso doppio	2,90
Espresso macchiato	2,30
Espresso doppio macchiato	3,20
Latte macchiato	3,10
Cappuccino	2,80
Cappuccino grande	3,30
Caffè latte	3,10
Caffè latte grande	3,60
Tasse Kaffee	2,60
Haferl Kaffee	3,60
Ovomaltine	3,20
Heiße Milch mit Honig	2,50
mit Sojamilch, laktosefrei, koffeinfrei	+ 0,40
mit Baileys, Rum, Amaretto	+ 1,50
Heiße Inge mit Ingwer-Sirup	3,60
Heiße Zitrone mit Honig	3,20
Heißer Apfel mit Zimt	3,20
Heiße Birne mit Zimt	3,20
Heißer Apfel/Birne mit Marillenschnaps	4,70
Glühwein	3,20

Große Tasse Tee

Darjeeling	
Earl Grey	
Orangentee schwarz	
Jasmin grün	
Sencha grün	
Rooibos Vanille	
Wiesenblütentee Kräuter	
Gute Laune Früchtetee	
Sweet Chai ⁹⁾ mit Milch	
Frauentee Gewürztee	
Herrentee Gewürztee	
Ingwertee frisch	
Pfefferminztee frisch	je 3,20

*"Kaffee dehydriert den Körper nicht.
Ich wäre sonst schon Staub."*

Franz Kafka

Heiße & kalte* Schokolade

dunkel

- Nr. 1 Extra Bitter
- Nr. 2 Extra Milch
- Nr. 3 Nusspraline
- Nr. 4 Pfefferminz
- Nr. 6 Caffé
- Nr. 9 Nougat
- Nr. 10 Haselnuss
- Nr. 11 Kokos
- Nr. 13 Baiser
- Nr. 14 Amaretto
- Nr. 16 Orange-Zimt
- Nr. 17 Marroni
- Nr. 18 Mou Karamel
- Nr. 19 Lakritze
- Nr. 20 Banane
- Nr. 21 Coatl Azteken
- Nr. 23 Erdbeer
- Nr. 26 Birne
- Nr. 27 Pfeffer

hell

- Nr. 7 Weiße
- Nr. 8 Weiße Nuss
- Nr. 29 Weiße Blaubeere ⁹⁾
- Nr. 32 Pistaziencreme ⁹⁾
- Nr. 36 Zitrusfrüchte

je 3,70

- mit Sahne +0,40
- mit Sojamilch oder laktosefreier Milch +0,40
- mit Baileys, Rum, Amaretto +1,50
- *als Milchshake +1,50

Erfrischendes

Tafelwasser still/spritzig	0,25	1,80
	0,5	2,80
	1,0	5,20
Afri Cola ^{5) 9)}	0,2	2,90
Afri Cola ohne Zucker ^{5) 9)}	0,2	2,90
Paulaner Spezi ^{5) 9)}	0,5	3,40
Eizbach Orangenlimo	0,33	3,10
Balis Ingwer-Basilikum-Limo ²⁾	0,25	3,40
Aqua Monaco Bitter Lemon ^{6) 9)}	0,2	3,20
Aqua Monaco Tonic Water ⁶⁾	0,2	3,20
Aqua Monaco Ginger Ale ⁹⁾	0,2	3,20
Club Mate ^{5) 9)}	0,33	3,20
Hauslimo	0,5	3,90
(Minze + Limette + Holundersprudel)		
Hausgemachter Eistee	0,4	3,90
(mit Earl Grey & Maracujasaft)		

Saft

Frisch gepresster O-Saft	0,25	3,60
	0,4	4,80
BIO-Apfelsaft naturtrüb	0,25	2,80
Birnensaft	0,25	2,80
Orangensaft	0,25	2,80
Mangonektar	0,25	2,80
Maracujanektar	0,25	2,80
Johannisbeernektar	0,25	2,80
Cranberrynektar	0,25	2,80
Rhabarbernektar	0,25	2,80
Holunder (Sirup)	0,25	2,80
Ingwer (Sirup)	0,25	2,80
Saftschorle	0,4	3,50
kleine Schorle	0,25	2,80

Bier

Tegernseer Hell	0,5	3,30
Tegernseer Spezial	0,5	3,50
Tegernseer Dunkel Export	0,5	3,50
Tegernseer Pils	0,33	3,30
Neumarkter Lammsbräu alkoholfrei	0,33	3,10
Schneider Weißbier	0,5	3,50
Schneider Weißbier alkoholfrei	0,5	3,50
Radler	0,5	3,30
Dunkles Radler	0,5	3,40
Russe	0,5	3,50

Likör

	2cl	4cl
Hirschkuss Original	2,50	4,10
Hirschkuss Birndl	2,50	4,10
Hirschkuss Kernlos	2,50	4,10
Hirschkuss Vogelgezwitscher	2,50	4,10
Jägermeister	2,50	4,10
Ramazotti	2,50	4,10
Averna	2,50	4,10

Longdrinks

Wodka Lemon ^{6) 9)}	6,80
Wodka Cranberry	6,80
Gin Tonic ⁶⁾	6,80
Gin Basil ^{2) *NEU*}	6,80
Campari Orange ⁹⁾	6,80
Vermouth Tonic ⁶⁾	6,80
Jacky Coke ^{5) 9)}	6,80
Cuba Libre (Havana, Coke ^{5) 9)} , Limette)	6,80
Moscow Mule (Wodka, Ginger ⁹⁾ , Limette)	6,80
Munich Mule (Wodka, Ginger ⁹⁾ , Gurke)	6,80

Schnaps

	2cl	4cl
Wodka Russian Standard	2,50	4,10
Tequila José Cuervo	2,50	4,10
Grappa	2,50	4,10
Obstler	2,50	4,10
Sambuca Molinari	2,50	4,10
Pastis/Pernod	2,50	4,10
Martini		4,10
Jack Daniels	2,50	4,10
Whiskey Laphroaig		6,60

Weißwein offen

Bianco di Custoza DOC 0,2 4,20
Leicht würzig, weißer Pfirsich, Zitronenschale
(Lenotti/Venetien)

Weißburgunder QbA 0,2 4,70
Klassisch trocken, lebendig, sehr fruchtig
(Weingut Bretz, Rheinhessen)

Riesling QbA 0,2 5,50
Frische Äpfel, fruchtig-würzig
(Weingalerie Heilbronn,
Baden-Württemberg)

Rotwein offen

Primitivo del Salento IGT 0,2 4,10
Kräftige Beeren, Cassis, leichte
Tabaknote (Cantina Sandonaci/Apulien)

Rioja Tempranillo DOC 0,2 4,70
Komplexes Aroma, Hauch von Vanille
lang im Abgang (Vina Herminia, Rioja)

Merlot di Venezia DOC 0,2 5,90
Elegant, mit feiner Struktur, dunkle Kirschen,
Waldbeeren & Vanille
(Villa San Martino/Venetien)

Rosé

Cape Bridge Pinotage 0,2 5,60
Volles, fruchtiges Aroma von
Erdbeeren und feiner Himbeernote
(Südafrika)

Prosecco

Prosecco Spumante 0,1 3,10
Prosecco auf Eis 0,2 5,60
Prosecco Flasche 0,75 17,80
Prosecco Aperol ⁹⁾ 0,2 6,60

Spritz mit Prosecco ⁹⁾ 0,2 5,80
Ingwer-Spritz mit Prosecco 0,2 6,80
Hugo 0,2 6,60
Mango-Hugo 0,2 6,80

Gemischt

Weißweinschorle 0,4 4,40
kleine Schorle 0,2 3,20
Spritz mit Weißwein ⁹⁾ 0,2 4,80

Flaschenweine weiß 0,75l

2015 Sauvignon Blanc IGP 18,00

frisch und lebendig, Stachelbeere,
schwarze Johannisbeere, mineralisch
(Domaine de la Baume / Frankreich-Languedoc)

2014 Riesling QbA Reserve trocken 19,00

harmonisch und feinherb,
Pfirsich, Melone, Apfel, Aprikose, Quitte
(Weingut Schumann-Nägler, Rheingau)

2015 Lugana Cascina Ardea DOC 21,00

zarter, angenehmer Duft, harmonischer, frischer &
weicher, langanhaltender Geschmack
(Tognazzi Benedetto / Pescheria del Garda / Italien)

2015 Chardonnay 234 DOC 22,00

ein stolzer Wein mit Aromen von
Birnen & Aprikosen, mineralischer Abgang.
(Weingut Enate / Somontano / Spanien)

Flaschenweine rot 0,75l

2014 Shiraz-Cabernet Koonunga Hill 23,00

würzig-aromatisch, feine Eichenholznote,
Nachhall von dunkler Schokolade
(Penfolds / Australien)

2011 Rioja Baron de Ley Reserva 25,00

weiche Fruchtaromen von Brombeeren,
schwarzer Johannisbeere, Heidelbeere, Vanille
(Bodegas Baron de Ley / Spanien)

2015 Malbec Cabernet Puro 24,00

Aromen von Pflaumen & Kirschen mit einem Hauch
von Beerenfrüchten, bekömmlich, sanfte Tannine
(Mendoza / Argentinien)

2012 Ronchedone IGT 36,00

Noten von roten Früchten, Schwarzkirschen,
Brombeerfrucht und Vanille. Reif, konzentriert
(Agricola Ca dei Frati / Italien) *absolut unerreicht*

Jahgangsänderungen möglich, Weine können Sulfite erhalten

Zusatzstoffe

- 1) mit Konservierungsstoff
 - 2) mit Antioxidationsmittel
 - 3) mit Geschmacksverstärker
 - 4) geschwefelt
 - 5) koffeinhaltig
 - 6) chininhaltig
 - 7) mit Süßungsmitteln
 - 8) mit Phosphat
 - 9) mit Farbstoff
 - 10) taurinhaltig
- ✓ = vegetarisch

Weine können natürliche und zugesetzte Sulfite enthalten

Wir verwenden in unserem Betrieb keinen Rohmilchkäse

Allergene

Die Informationen, die wir gemäß EU-Vorschrift für unsere Allergiker bereithalten müssen, sind in einem gesonderten Ordner einsehbar.

Bitte beim Service anfragen.