



SPEISECAFÉ

Trachtenvogl

Winter

Unser Frischfleisch

Bei der Auswahl unserer Lieferanten achten wir stark auf Regionalität und artgerechte Haltung. Ein sehr geschätzter Partner ist die Biometzgerei Pichler in Haidhausen, die seit über zwanzig Jahren ausschließlich Produkte aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft oder heimischer Jagd verarbeitet. Die besondere Verantwortung gegenüber Umwelt und Gesellschaft sowie die Ablehnung von Massentierhaltung und genmanipulierten Zutaten sind starke Werte, die uns miteinander verbinden.



Kaffeegenuss pur



Wir führen besten Espresso aus der Kaffeerösterei Wild in Garmisch Partenkirchen. Hardy Wild fährt persönlich in die Anbauggebiete 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.



Frühstück

Frühstück * täglich 9:00-14:30 Uhr

Kleines Frühstück ✓	6,90
frisch gebackenes französisches Croissant mit Butter, Marmelade, Nutella, Honig und einem Joghurt mit Früchten mit kl. Birchermüsli statt Joghurt +2,80	
Weißwurstfrühstück	6,90
ein Paar Weißwürste ^{3) 8)} vom Metzger Bauch mit Breze und süßem Münchner Senf	
Großes Frühstück	11,90
ein weich gekochtes Frühstücksei, Spianata Salami ¹⁾ , gekochter Wacholderschinken ^{1) 2) 3) 8)} , Frischkäse, Allgäuer Bergblütenkäse, Brie, Marmelade, Butter und ein gemischter Brotkorb	
Gesundes Frühstück ✓	9,50
kleiner Joghurt mit Früchten, Honig, Allgäuer Bergblütenkäse und Frischkäse, dazu Tomate, Gurke, Vollkornbrot und ein kleiner frisch gepresster O-Saft 0, l mit kl. Birchermüsli statt Joghurt +2,80	
Bergfrühstück	12,90
Südtiroler Räucherspeck ^{1) 3)} , Spianata Salami ¹⁾ , geräucherte Landjäger ^{1) 2) 9)} , Frischkäse, Allgäuer Bergblütenkäse, französischer Brie, Butter und Sahnemeerrettich ²⁾ , dazu ein gemischter Brotkorb	
Veganes Frühstück ✓	12,90
Himbeer-Banane-Bowl mit Müsli und frischen Früchten, Vollkornbrot mit Avocado-Aufstrich, hausgemachte Marmelade & vegane Butter	
Schickes Frühstück	15,90
Norwegischer Räucherlachs auf Salat, Sahnemeerrettich ²⁾ , viele frische Früchte, ein weich gekochtes Frühstücksei, Butter und ein gemischter Brotkorb	

Frühstücks-Extras

Französisches Croissant		1,90
Gemischter Brotkorb		2,90
Extra Breze		1,80
Weich gekochtes Frühstücksei vom Kistlerhof		1,60
Extra Weißwurst ^{3) 8)} vom Metzger Bauch		2,60
Extra Portion Lachs		8,50
Joghurt mit frischen Früchten		5,50
Obstsalat mit frischen Früchten		5,90
Vegane Himbeer-Banane-Bowl mit Müsli und frischen Früchten		7,80
Original Birchermüsli mit frischen Früchten	klein	6,80
	groß	9,60
Portion Rührei (3 Eier vom Kistlerhof)		5,20
mit Kirschtomaten		+0,50
mit Käse und Kräutern		+0,50
mit Speck ^{1) 2)}		+1,--
Extra Portion knuspriger Frühstücksspeck ^{1) 2)}		3,90
Butter, hausgemachte Marmelade, Nutella oder Honig		0,50
Frisch gepresster O-Saft	0,25	3,70
	0,4	4,90

Unsere Standardkarte - Tagesgerichte siehe Tafel

Standardkarte täglich ab 12 Uhr / Tagesgerichte am Wochenende ab 14:30 Uhr

Badri's original nepalesisches Dal

Pikanter Eintopf mit gelben Linsen, Kräuterjoghurt & Papadam

8,90

Münchner Schinkennudeln

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

8,90

Spinat-Brezenknödel in Nussbutter

mit geschmorten Kirschtomaten, Parmesan & kleinem Salat

9,80

Herbstsalat mit gebratenem Kürbis & Halloumi *NEU*

Blattsalate, Kirschtomaten, Cranberries, Walnüsse, Röstkörner, Mangodressing

10,80

Gebackene Süßkartoffel

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

9,90

Spaghetti Bolognese

Fruchtig-würzig mit gemischtem Hackfleisch von bayerischen Höfen & Parmesan

10,60

Das geht immer - solange der Vorrat reicht

Sandwiches vom Grill

Tomate/Mozzarella ✓ mit frischen Tomaten, Mozzarella, rotem Pesto und Crema di Balsamico ^{4) 9)}	4,70
Ziegenkäse/Ingwer ✓ mit cremiger Ziegenkäserolle, Rucola, hausgemachter Ingwermarmelade und einem Hauch Pfeffer	5,30
Schinken/Mozzarella mit Wacholderschinken ^{1) 2) 3) 8)} , Mozzarella, Ruccola und hausgemachter Honig-Senf-Sauce	4,90
Südtiroler Speck/Blütenkäse/Gurke mit magerem Räucherspeck ^{1) 3)} , Allgäuer Bergblütenkäse und frischer Gurke	5,30

Als Vorspeise oder dazu.. ✓

Warme Gemüsequiche mit oder ohne Salat	7,40/4,40
Suppe des Tages in verschiedenen Variationen, siehe Tafelanschrieb	ab 4,90
Kleiner Gartensalat Schale knackige Blattsalate mit frischem Gemüse der Saison	4,50
Kleiner Beilagensalat Schälchen knackige Blattsalate mit frischem Gemüse der Saison	3,20



Getränke

Kaffee und heiße Getränke

Espresso	1,90
Espresso doppio	2,90
Espresso macchiato	2,30
Espresso doppio macchiato	3,20
Latte macchiato	3,30
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	3,60
Heiße Milch mit Honig	2,80
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

Darjeeling	
Earl Grey	
Orangentee schwarz	
Jasmin grün	
Sencha grün	
Rooibos Vanille	
Wiesenblütentee Kräuter	
Gute Laune Früchtetee	
Sweet Chai ⁹⁾ mit Milch	
Frauentee Gewürztee (Zimt, Orangenschalen, Nelken, Ingwer, Süßholz, Kardamon, Fenchel, Angelikawurzel, Löwenzahnwurzel, Wacholderbeeren & Pfeffer)	
Herrentee Gewürztee (Süßholz, Nelken, Zimt, Kardamon, Ingwer, Poleiminze, Fenchel, Damianablätter, Kakao-Schalen, Johannisbrot, Sarsaparilwurzel, Pfeffer, Ginseng & Salbei)	
Ingwertee frisch	
Pfefferminztee frisch	je 3,20

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. 12 Mandel
- Nr. 16 Orange-Zimt
- Nr. 18 Mou Karamel
- Nr. 20 Banane
- Nr. 21 Coatl Azteken
- Nr. 23 Erdbeer
- Nr. 24 Lakritz *NEU*
- Nr. 27 Pfeffer

hell

- Nr. 7 Weiße
- Nr. 8 Weiße Nuss
- Nr. 29 Weiße Blaubeere ⁹⁾
- Nr. 31 Zitrone/Pinienkerne
- Nr. 32 Pistaziencreme ⁹⁾

je 3,80

mit Sahne	+0,40
mit Sojamilch oder laktosefreier Milch	+0,40
mit Baileys, Rum, Amaretto	+1,50
*als Milchshake	+1,70

Erfrischendes

Tafelwasser still/spritzig	0,25	1,90
	0,5	2,90
	1,0	5,50
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 Rosenblütenlimo	0,33	3,10
Eizbach Kräuterlimo *NEU*	0,33	3,10
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	3,30
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	3,70
	0,4	4,90
BIO-Apfelsaft naturtrüb	0,25	2,90
Birnensaft	0,25	2,90
Orangensaft	0,25	2,90
Mangonektar	0,25	2,90
Maracujanektar	0,25	2,90
Johannisbeernektar	0,25	2,90
Cranberrynektar	0,25	2,90
Rhabarbernektar	0,25	2,90
Holunder (Sirup)	0,25	2,90
Ingwer (Sirup)	0,25	2,90
Saftschorle	0,4	3,60
kleine Schorle	0,25	2,90

Milchshakes

Aus prallen Früchten und eiskalter Milch

Vanille ^{2) 9)}	0,5	5,50
Banane ^{2) 9)}	0,5	5,50
Himbeer ^{2) 9)}	0,5	5,50
Erdbeer-Limette ^{2) 9)}	0,5	5,50
Mango-Maracuja ^{2) 9)}	0,5	5,50
Schoko (wähle deine Lieblingsschoki) ^{2) 9)}	0,5	5,50
Eiskaffee Frappee ^{2) 9)}	0,5	5,50
Iced Chai Latte ^{2) 9)}	0,5	5,50
Mango-Smoothie	0,5	5,50

Ohne Milch - nur Früchte und Saft. Megalecker.

Bier

Tegernseer Hell	0,5	3,40
Tegernseer Spezial	0,5	3,50
Tegernseer Dunkel Export	0,5	3,50
Tegernseer Pils	0,33	3,30
Neumarkter Lammsbräu <small>alkfrei</small>	0,33	3,30
Unertl Weißbier	0,5	3,50
Unertl Weißbier <small>leicht</small>	0,5	3,50
Unertl Weißbier <small>alkoholfrei</small>	0,5	3,50
Radler	0,5	3,40
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)}	6,90
Wodka Cranberry	6,90
Gin Tonic ⁶⁾	6,90
Campari Orange ⁹⁾	6,90
Jacky Coke ^{5) 9)}	6,90
Cuba Libre (Havana, Coke ^{5) 9)} , Limette)	6,90
Moscow Mule (Wodka, Ginger ⁹⁾ , Limette)	6,90
Munich Mule (Gin, Ginger ⁹⁾ , Gurke)	6,90
Longdrinks mit Duke anstatt Tanqueray	+1,50

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

Gemischt

Weißweinschorle	0,4	4,50
kleine Schorle	0,2	3,30
Spritz mit Weißwein ⁹⁾	0,2	4,90
Spritz mit Prosecco ⁹⁾	0,2	5,90
Ingwer-Spritz mit Prosecco	0,2	6,90
Hugo	0,2	6,90
Mango-Hugo	0,2	6,90
Vermouth Tonic ⁶⁾	0,2	6,90
Belsazar Vermouth Rosé, Tonic Water, Himbeeren		
Lillet Rosé	0,2	6,90
Lillet Rosé, Rosenlimo, Minze, Beere		
Lillet Cullee	0,2	6,90
Lillet Blanc, Zitronenlimo, Gurke, Peychauds		
Lillet Ginger	0,2	6,90
Lillet Blanc, Ginger Ale, Ingwer, Limette, Minze		

Weißwein offen

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

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

Riesling QbA 0,2 5,80
Frische Muskattraube, leichte Spumage
(Weingut Reichsrat von Buhl / Pfalz)

Prosecco

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

Rotwein offen

Primitivo del Salento IGT 0,2 4,20
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)

Zweigelt Doppelstock 0,2 5,90
Rote Beeren, Weichsel- und
Kirschfrucht, samtig und elegant
(Weingut Kirnbauer / Burgenland)

Rosé

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

Flaschenweine weiß 0,75l

2016 Sauvignon Blanc IGP 18,00

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

2016 Wiedehopf Grüner Veltliner 19,00

Citrusfrüchte, Birne & Stachelbeere
(Weinbau Bogner / Wagram / Österreich)

2016 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

2015 Blaufränkisch vom Lehm 24,00

Brombeerfrucht, roter Beerenkorb,
würzig-pfeffrige Nuancen, harmonischer Abgang
(Deutschkreuz / Burgenland)

2012 Rioja Baron de Ley Reserva 25,00

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

2016 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*

Jahrgangsänderungen 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
- ✓ = vegetarisch

Weine können natürliche und zugesetzte Sulfite enthalten.

Allergene

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