



SPEISECAFÉ

Trachtenvogl

Winter

Gutes Klima

Der Trachtenvogl ist der Ort, an dem Ihr die Welt für ein paar Stunden vergessen dürft - wir übernehmen derweil das Handeln im Sinne der Umwelt für Euch. Als gastronomischer Betrieb, der täglich hunderte Gäste bewirbt, sehen wir uns in der Pflicht, so verantwortungsvoll wie möglich mit unserer Umwelt und den Produkten, mit denen sie uns täglich versorgt, umzugehen. Und wir sind auf einem guten Weg: In Zukunft werdet Ihr Euren Kaffee togo ausschließlich im schicken Recup-Becher erhalten - wir kaufen keine Wegwerf-Becher mehr nach. Das Recup-System, dem sich mittlerweile über 2600 Betriebe angeschlossen haben, ermöglicht es uns und Euch, wertvolle Ressourcen zu schonen - denn Umweltbewusstsein fängt schon beim Einkauf an. Wir entscheiden uns bei unserer Milch gegen Tetra-Pack, und für recyclebare Verpackung im 10l-Karton, lassen unser Obst und Gemüse in offenen Kisten liefern und setzen auf große Stückware, um den Müll, den auch die Gastronomie täglich mitverschuldet, auf ein Minimum zu reduzieren. Die braunen Servietten, die Ihr in Eurem Besteckkrug findet, sind recycled und werden CO²-neutral hergestellt. Wir trennen Restmüll, Bio, Karton und Glas. Ihr auch? Wir sind stolz darauf, unsere Produktionskette ziemlich genial optimiert zu haben. "Eine gute Küche verliert nix" heißt es bei uns. Produkte, die nicht verkauft wurden, werden bei uns größtenteils weiterverarbeitet. Die Brezen wandern in unsere begehrten Spinat-Brezn-Knödel, Croissants kommen in die Böden unserer hausgemachten Kuchen. Unser Küchenteam kümmert sich darum, dass keine Lebensmittel umsonst in den Müll wandern. Unsere Welt versorgt uns mit allem was wir brauchen, deswegen müssen wir ihre natürlichen Kreisläufe schützen. Wir im Trachtenvogl respektieren die Regeln der Natur und kaufen soweit es geht regional und saisonal ein. Unser Frischfleisch kommt von zertifizierten Bio-Metzgern. Der Kaffee reist im direct-trading nach Garmisch, von wo aus unser Röster Hardy Wild soziale Projekte in den Anbaugebieten unterstützt. Die Bohnen kommen zu uns im wiederverwendbaren Getreidesack. Bei uns laufen Kaffee und Musik, und es glühen die Herdplatten bis in die Nacht. Das verbraucht eine Menge Energie. Wir beziehen unseren Strom deshalb ökologisch über die Stadtwerke München - und natürlich tankt auch unser Betriebsfahrzeug mit E-Antrieb Ökostrom. Wir haben unsere Buchhaltung digitalisiert und sparen nun eine Menge Papier...
...falls Ihr noch Ideen habt, wie wir in Zukunft noch umweltschonender sein können, spricht uns gerne darauf an. Jeder von uns kann klüger werden. Und konsequent danach handeln. Lasst es uns gemeinsam anpacken. Euer Trachtenvogl-Team.



Frühstück

Frühstück * täglich 9:00-14:30 Uhr

Kleines Frühstück ✓	6,90
frisch gebackenes französisches Croissant mit Butter, Marmelade, Haselnusscreme und einem Joghurt mit Früchten	mit kl. Birchermüsli statt Joghurt +2,80
Weißwurstfrühstück	6,90
ein Paar bayerische Weißwürste ^{3) 8)} vom Metzger Gassner mit Breze und süßem Münchner Senf	
Großes Frühstück	12,90
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	15,60
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 Erbsen-Minz-Creme, Hummus, hausgemachte Marmelade & vegane Butter	
Schickes Frühstück	16,90
Norwegischer Räucherlachs auf Salat, Sahnemeerrettich ²⁾ , viele frische Früchte, ein weich gekochtes Frühstücksei, Butter und ein gemischter Brotkorb	

Frühstücks-Extras

Französisches Croissant		2,--
Gemischter Brotkorb		2,90
Extra Breze		1,80
Weich gekochtes Frühstücksei vom Kistlerhof		1,60
Extra Weißwurst vom Metzger Gassner ^{3) 8)}		2,60
Extra Portion Lachs		8,50
Extra Portion knuspriger Frühstücksspeck ^{1) 2)}		3,90
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, dazu 2 Scheiben Baguette)		5,50
mit Kirschtomaten		+0,50
mit Käse und Kräutern		+0,50
mit Speck ^{1) 2)}		+1,--
Portion hausgemachte Erbsencreme oder Hummus		4,--
Butter, hausgemachte Marmelade, Haselnusscreme oder Honig		0,60
Frisch gepresster O-Saft	0,25	3,90
	0,4	5,60

Unsere Standardkarte - Tagesgerichte siehe Tafel

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

Münchner Schinkennudeln

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

9,20

Spinat-Brezenknödel in Nussbutter ✓

mit geschmorten Kirschtomaten, Parmesan & kleinem Salat

9,80

Penne in milder Gorgonzolasauce

mit Birne, Walnüssen und frischen Kräutern

9,90

Herbstsalat mit gebackenem Hokkaidokürbis & frischen Champignons ✓

Blattsalate, Rucola, Röstkörner, Parmesan, Kürbiskernöl, Mangodressing

11,80

Gebackene Süßkartoffel ✓

mit hausgemachter Erbsen-Minz-Creme ^{*NEU*}, Sauerrahm-Dip, frischem Marktsalat & Röstkörnern

10,40

Spaghetti Bolognese

Fruchtig-würzig mit gemischtem Hackfleisch aus Freiland-Weidehaltung & Parmesan

11,80

Das geht immer - solange der Vorrat reicht

Sandwiches vom Grill

Tomate/Mozzarella ✓ mit frischen Tomaten, Mozzarella, rotem Pesto und Crema di Balsamico ^{4) 9)}	5,50
Ziegenkäse/Ingwer ✓ mit cremiger Ziegenkäserolle, Rucola, hausgemachter Ingwermarmelade und einem Hauch Pfeffer	5,90
Schinken/Mozzarella mit Wacholderschinken ^{1) 2) 3) 8)} , Mozzarella, Rucola und hausgemachter Honig-Senf-Sauce	5,90
Hummus/getrocknete Tomaten ✓ Kichererbsen/Sesampaste, sonnengetrocknete eingelegte Tomaten, Rucola	5,90

Als Vorspeise oder dazu..

Warme Gemüsequiche mit oder ohne Salat	7,40/4,40
Suppe des Tages in verschiedenen Variationen, siehe Tafelanschrieb	5,80
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	2,--	Darjeeling	
Espresso doppio	3,--	Earl Grey	
Espresso macchiato	2,40	Orangentee schwarz	
Espresso doppio macchiato	3,40	Jasmin grün	
Latte macchiato	3,50	Sencha grün	
Cappuccino	3,--	Rooibos Vanille	
Cappuccino grande	3,60	Wiesenblütentee Kräuter	
Caffè latte	3,40	Gute Laune Früchtetee	
Caffè latte grande	4,--	Frauentee Gewürztee	
Tasse Kaffee	2,90	Lemon Chai Gewürztee	
Haferl Kaffee	3,60	Sweet Chai ⁹⁾ mit Milch	
Ovomaltine	3,60		
Heiße Milch mit Honig	2,80	Ingwertee frisch	
		Pfefferminztee frisch	je 3,40
mit Hafermilch, laktosefrei, koffeinfrei	+ 0,40		
mit Baileys, Rum, Amaretto	+ 2,--		
Heiße Inge mit Ingwer-Sirup	3,60	Heiße Lotte	
Heiße Zitrone mit Honig	3,40	Weißwein, Gin, Granatapfel, Minzextrakt	
Heißer Apfel mit Zimt	3,40	Bio-Qualität vom Ammersee	4,80
Heiße Birne mit Zimt	3,40		
Heißer Apfel/Birne mit Marillenschnaps	5,40		

Heiße Schokolade

dunkel

Nr. 36 Zartbitter

Nr. 35 Milkschokolade

Nr. 33 Milkschokolade zuckerfrei ⁷⁾ *NEU*

Nr. 14 Caffé

Nr. 21 Haselnuss

Nr. 23 Kokos

Nr. 06 Pistazie

Nr. 13 Orange-Zimt

Nr. 38 Salzkaramell

Nr. 04 Chili

Nr. 27 Erdbeer

Nr. 39 Ingwer Zitrone

hell

Nr. 37 Weiße

Nr. 34 Weiße zuckerfrei ⁷⁾

Nr. 10 Weiße Nuss

Nr. 29 Weiße Blaubeere ⁹⁾

je 4,20

mit Sahne

+0,50

mit Hafer- oder laktosefreier Milch

+0,40

mit Baileys, Rum, Amaretto

+2,--

Erfrischendes

Tafelwasser still/spritzig	0,25	2,--
	0,5	3,20
	1,0	5,80
Eizbach Cola ^{5) 9)}	0,33	3,50
Eizbach Cola sugarfree ^{5) 9)}	0,33	3,50
Eizbach Rosenblütenlimo	0,33	3,50
Eizbach Kräuterlimo ^{*NEU*}	0,33	3,50
Paulaner Spezi ^{5) 9)}	0,5	3,60
Aqua Monaco Bitter Lemon ^{6) 9)}	0,2	3,50
Aqua Monaco Tonic Water ⁶⁾	0,2	3,50
Aqua Monaco Ginger Ale ⁹⁾	0,2	3,50
Club Mate ^{5) 9)}	0,33	3,50
Hauslimo	0,5	4,--
(Minze + Limette + Holundersprudel)		
Hausgemachter Eistee	0,4	4,--
(mit Earl Grey & Maracujasaft)		

Saft

Frisch gepresster O-Saft	0,25	3,90
	0,4	5,60
BIO-Apfelsaft naturtrüb	0,25	3,20
Birnensaft	0,25	3,20
Orangensaft	0,25	3,20
Mangonektar	0,25	3,20
Maracujanektar	0,25	3,20
Johannisbeernektar	0,25	3,20
Rhabarbernektar	0,25	3,20
Holunder (Sirup)	0,25	3,20
Ingwer (Sirup)	0,25	3,20
Saftschorle groß	0,4	3,90
Saftschorle klein	0,25	3,20

Milchshakes

Aus prallen Früchten und eiskalter Milch

Vanille ^{2) 9)}	0,5	5,80
Banane ^{2) 9)}	0,5	5,80
Himbeer ^{2) 9)}	0,5	5,80
Erdbeer-Limette ^{2) 9)}	0,5	5,80
Mango-Maracuja ^{2) 9)}	0,5	5,80
Eiskaffee Frappee ^{2) 9)}	0,5	5,80
Iced Chai Latte ^{2) 9)}	0,5	5,80
Mango-Smoothie	0,5	5,80

ohne Milch - nur Früchte und Saft

Bier

Tegernseer Hell	0,5	3,60
Tegernseer Spezial	0,5	3,80
Tegernseer Dunkel Export	0,5	3,80
Tegernseer Pils	0,33	3,50
Neumarkter Lammsbräu alkoholfrei	0,33	3,40
Unertl Weißbier	0,5	3,90
Unertl Weißbier leicht	0,5	3,90
Unertl Weißbier alkoholfrei	0,5	3,90
Radler	0,5	3,60
Dunkles Radler	0,5	3,80
Russe	0,5	3,90

Likör

	2cl	4cl
Jägermeister	2,50	4,10
Ramazotti	2,50	4,10
Averna	2,50	4,10
Baileys	2,50	4,10

Longdrinks

Wodka Lemon ^{6) 9)}	6,90
Gin Tonic Brick 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
Gin Upgrade: Duke	+1,50

Schnaps

	2cl	4cl
Wodka Partisan	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	5,20
kleine Schorle	0,2	3,90
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 4,60
Leicht würzig, weißer Pfirsich, Zitronenschale
(Lenotti / Venetien)

Weißburgunder 0,2 4,90
Klassisch trocken, lebendig, sehr fruchtig
(Weingut Bretz / Rheinhessen)

Riesling QbA 0,2 5,90
Frische Muskattraube, leichte Spumage
(Weingut Reichsrat von Buhl / Pfalz)

Rotwein offen

Primitivo del Salento IGT 0,2 4,60
Kräftige Beeren, Cassis, leichte
Tabaknote (Cantina Sandonaci / Apulien)

Rioja Tempranillo DOC 0,2 4,90
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)

Prosecco

Prosecco Frizzante 0,1 3,20
Prosecco auf Eis 0,2 5,80
Prosecco Flasche 0,75 17,80

Rosé

Cape Bridge Pinotage 0,2 5,90
Volles, fruchtiges Aroma von
Erdbeeren und feiner Himbeernote
(Südafrika)

Flaschenweine weiß 0,75l

2018 Sauvignon Blanc IGP 18,00

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

2018 Wiedehopf Grüner Veltliner 19,00

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

2018 Lugana Cascina Ardea DOC 21,00

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

2018 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 48,00

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.