

“

Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele
Lust hat, darin zu

Winston Churchill woh-

DER WENNST-WEISST-WO'S-HERKOMMT-GENUSS

Wir arbeiten mit Lieferanten aus der Nachbarschaft zusammen, die wir schon seit Jahren besonders schätzen. Warum uns das konsequent Regionale so sehr am Herzen liegt? Wir wollen ein Zeichen setzen, wollen das auftischen, was unsere Natur je nach Saison bietet:



GEMÜSE AUS DEM
ROTTALER BÄDER DREIECK



SPEZIALITÄTEN AUS DEM
NAHEN ÖSTERREICH



FRISCHE BACKWAREN
AUS DER REGION



FORELLEN DIREKT AUS DEN
FISCHWELTEN BAD GRIESBACHS



REGIONALES RINDFLEISCH,
SCHWEINEFLEISCH UND
WURSTWAREN



WILDFLEISCH AUS BAYERN



KRÄUTER UND GEWÜRZE
AUS DEM EIGENEN
KRÄUTERGARTEN

VORSPEIS'N/

Bayerische Tapas Lassen Sie sich überraschen.....	12,50
<i>Bavarian Tapas—surprise yourself</i>	
Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen Schwammerl, Ruccola und Parmesan ^{4,5}	19,50
<i>Carpaccio with fried mushrooms, rocket and parmesan</i>	
Büffelmozzarella mit Tomaten, Rucola und Balsamico ⁴	15,50
<i>Buffalo Mozzarella with tomato, rocket and balsamic dressing</i>	

SUPP'N/SOUP

Kartoffelsupp'n mit Gartenkresse ^{4,5}	5,50
<i>Potato Soup with cress</i>	
Rinderbrühe mit Flädle, Schnittlauch ^{1,2,4,5}	5,50
<i>Beef Consommé with pancake strips and chives</i>	
Tomatencremesupp'n mit knuspriger Garnele ^{1,2,4,5,8}	7,50
<i>Cream of tomato soup with crispy prawns</i>	



AUS'M BAUERNGARTL/

A kleiner Salat.....	8,50
<i>Side Salad</i>	
Gartensalat mit gebratener Hähnchenbrust und Pestomarinade ^{4,11}	15,00
<i>Garden Salad with fried Chicken Breast and a Pesto Marinade</i>	
Torpedo- Salat mit gebackenen Garnelen und Chili ^{1,2,4,6,8}	19,90
<i>„Torpedo“ Salad with baked Prawns and Chili</i>	

HAUSG'MACHT NUDELN UND A BISSERL WAS

Hausgemachte Tagliatelle „Parkhotel“ mit Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Pesto und Parmesan ^{1,2,4,11}	19,50
<i>Tagliatelle „Parkhotel“ with cherry tomatoes, mozzarella, rocket, pesto and parmesan</i>	

Hausgemachte Spinattascherl mit Parmesanschaum, Pinienkernen und Tomaten ^{1,2,4,5}	19,90
<i>Spinach Ravioli with parmesan foam, pinenuts and tomatoes</i>	

A 'BISSERL A FISCH/FISH

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Safranoße, buntem Gemüse und Tagliatelle ^{1,2,4,5,9}	25,50
<i>Salmon fillet fried on the skin with saffron sauce, vegetables and tagliatelle</i>	

Gebratenes Zanderfilet mit leichter Limettensoße, Marktgemüse und Lauchpüree ^{9,2,5,4,12}	25,90
<i>Fried Filet of Zander with a light lime sauce, fresh vegetables and leek puree</i>	

A 'BISSERL A FLEISCH/MEAT

„Löwen Platte“ Schweinefilet vom bayrischen Strohschwein mit Schwammerlrahm und Spätzle ^{4,1,2}	26,50
<i>„Löwen Platte“ - Filet of Pork with creamed mushrooms and Spaetzle</i>	

Zwiebelrostbraten 200g Rinderlende an Naturjus mit geschmorten Perlzwiebeln und Lyoner Kartoffeln ^{4,5,12}	32,90
---	-------

Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren ^{1,2,4}	24,90
<i>Wiener Schnitzel (Veal) with parsley potatoes and cranberries</i>	

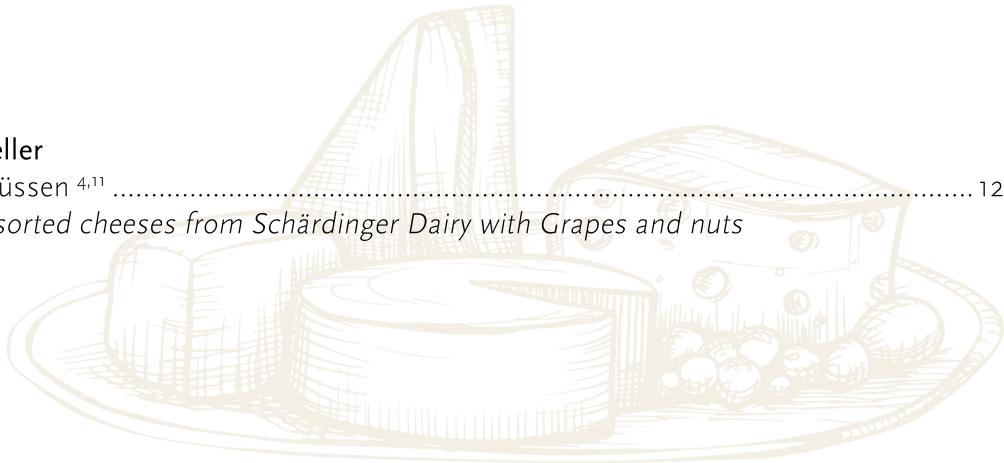
Gesottener Rindertafelspitz im eigenen Sud mit Saisongemüse, Kartoffeln und Apfel-Kren ^{4,5}	21,90
<i>Boiled beef with seasonal vegetables</i>	
<i>Potatoes and apple horseradish</i>	

NACHSPEIS'N/

Dreierlei hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten.....	8,50
<i>Trilogy of Sorbets with fresh fruits</i>	
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln mit Apfelmus und Zwetschgenröster ^{1,2,4,11} (30 Min. Vorfreude).....	10,50
<i>Caramelised „Kaiserschmarrn“ (like a thick, fluffy pancake) with raisins and almonds and a choice of apple sauce or plum sauce (Please allow 30 minutes preparation time)</i>	
Hausgemachtes Parfait von Ziegenmilch und Waldhonig mit Beeren und Holunder ^{1,2,4,12}	9,50
<i>Homemade parfait of goat's milk and forest honey with berries and elderberry</i>	

KAS/

Schärdinger Käseteller mit Trauben und Nüssen ^{4,11}	12,90
<i>Cheese Platter - assorted cheeses from Schärdinger Dairy with Grapes and nuts</i>	



A GANZ A BESONDERS SCHMANKERL/

AB 2 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG BIS 20 UHR AM VORTAG
FROM 2 PEOPLE TO BE PRE-ORDERED AT THE LATES BY 20:00 THE DAY BEFORE

pro Person

Kalbshax'n an Thymiansoß' mit Serviettenknödel und Sauerkraut ^{1,2,4,5,12}	21,50
<i>Veal Shank with „serviette“ Dumpling and Sauerkraut</i>	

Knusprige Schweinshax'n an Dunkelbiersoß' mit zweierlei Knödel und Sauerkraut ^{1,2,4,5,12}	16,90
<i>Crispy Pork Shank with Potato and Bread Dumplings and Sauerkraut</i>	

1/2 Rottaler Bauernente mit Beifußsoß', Blaukraut und Kartoffelknödel ^{1,4,5}	24,50
<i>Half a Rott Valley Duck with mugwort sauce, red cabbage and potato Dumpling</i>	

KINDERKARTE/

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50
Beef Consommé with pancake strips

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstl 5,50
Potato soup with sliced Frankfurter sausage

Tomatencremesuppe 5,50
Cream of Tomato Soup

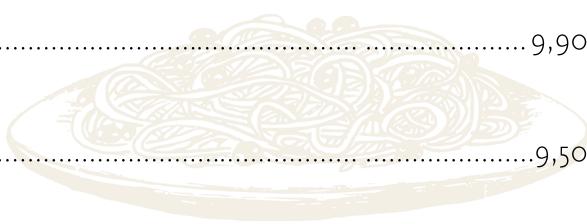
Kleines Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Pommes und Ketchup 16,90
Small Wiener Schnitzel (Veal) with french fries and ketchup

Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup 9,90
Fish Fingers with french fries and ketchup

Knödel mit Soße 8,50
Dumpling with gravy

Spaghetti in Tomatensoße 9,90
Spaghetti with tomato sauce

Kartoffelpuffer mit Apfelmus 9,50
Potato pancakes with apple sauce



1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Eier | 3 Erdnüsse | 4 Milch | 5 Sellerie
6 Sesam | 7 Lupinen | 8 Krebstiere | 9 Fische | 10 Soja | 11 Nüsse
12 Senf | 13 Schwefeldioxid und Sulfite | 14 Weichtiere

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer

“

Das Leben
ist viel zu
kurz um
schlechten
Wein
zu trinken.

Johann Wolfgang von Goethe

APERITIF

Ital. Vermouth Martini	
Rosso, Bianco, Extra dry.....	5 cl 5,50
Campari ³ mit Orangensaft oder Soda.....	8,50
Aperol Sprizz	
Aperol ³ , Prosecco, Soda	6,00

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Grüner Veltliner

Qualitätswein, trocken, Weingut Peter Dolle, Kamptal.....	0,20 l 5,20
Trockener und kräftiger Veltliner.....	0,50 l 12,20

Müller Thurgau

Qualitätswein, trocken, Weingut Wirsching, Franken.....	0,20 l 5,20
Duftiges und frisches Bouquet, feine Muskatnote.....	0,50 l 12,20

Riesling

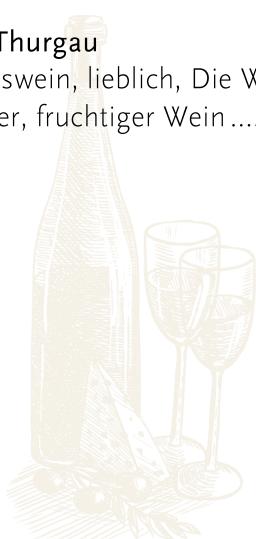
Qualitätswein, trocken, Weingut Kloster Eberbach, Rheingau, Kühler Zitrusduft,	0,20 l 5,20
zart süße Frucht, saftig & trocken im Abgang.....	0,50 l 12,20

Grauburgunder

Qualitätswein, trocken, Weingut Heitlinger, Baden.....	0,20 l 5,20
Saftig-fruchtig, elegant, harmonisch	0,50 l 12,20

Müller Thurgau

Qualitätswein, lieblich, Die Weinmacher Deidesheim, Pfalz	0,20 l 5,20
Lieblicher, fruchtiger Wein	0,50 l 12,20



ROSÉWEIN

Weissherbst

Qualitätswein, lieblich, Die Weinmacher Deidesheim, Pfalz.....	0,20 l.....	5,20
Lieblicher Rosé mit angenehmer Würze.....	0,50 l.....	12,20

Spätburgunder Rosé

Qualitätswein, trocken, Weingut Heitlinger, Baden.....	0,20 l.....	5,50
Trockener und herzhafter Wein	0,50 l.....	13,00

Zweigelt Rosé

Qualitätswein, trocken, Weingut Peter Dolle, Kamptal.....	0,20 l.....	5,20
Trockener fruchtiger Rosé.....	0,50 l.....	12,20

ROTWEINE

Blauer Zweigelt

Qualitätswein, trocken, Weingut Peter Dolle, Kamptal.....	0,20 l.....	5,20
Trocken und herhaft.....	0,50 l.....	12,20

Blaufränkisch

Qualitätswein, trocken, Weingut Peter Dolle, Kamptal.....	0,20 l.....	5,20
Trocken und kräftig.....	0,50 l.....	12,20

Spätburgunder

Qualitätswein, trocken, Weingut Heitlinger, Baden.....	0,20 l.....	5,20
Trocken, fruchtbetont und klassisch elegant.....	0,50 l.....	12,20

Trollinger mit Lemberger

Qualitätswein, trocken, Collegium Wirtemberg,.....	0,20 l.....	5,40
Württemberg, Zarte Fruchtsüße, gute Balance und elegant.....	0,50 l.....	12,90

Montepulciano D`Abruzzo

DOC Qualitätswein, trocken, Farnese Vini, Abruzzen.....	0,20 l.....	5,40
Kräftiges Aroma, intensiv-fruchtiges Bouquet	0,50 l.....	12,90

Merlot

Qualitätswein, trocken, Villa Santa Flavia.....	0,20 l.....	5,20
Vollmundig mit feinem Kirscharoma.....	0,50 l.....	12,20

Blaufränkisch

Qualitätswein, halbtrocken, Weingut Salzl, Burgenland.....	0,20 l	5,20
Halbtrocken und blumig.....	0,50 l	12,20

Weinschorle Weiss oder Rot.....	0,20 l	3,90
Vom Qualitätswein des Weingutes Peter Dolle, Kamptal.....	0,50 l	7,80

SEKT UND SCHAUMWEIN

Glas Spumante „Etichetta Nera“ 0,1 l 5,00

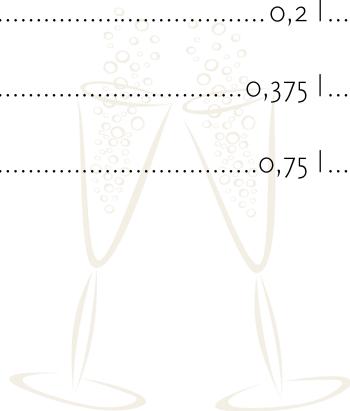
Glas Sekt 0,1 l 5,00

Glas Scavi & Ray „Ice“ 0,1 l 5,50

Sekt, Sektkellerei Ohlig 0,2 l 9,00

..... 0,375 l 19,00

..... 0,75 l 36,00



CHAMPAGNER

Glas Champagner 0,1 l 11,80

L`Ormarins Brut Rosé 0,75 l 39,00

Laurent Perrier 0,375 l 44,00

Laurent Perrier 0,75 l 82,00

Veuve Clicquot Ponsardin Brut 0,75 l 82,00

Taittinger Nocturne Sec 0,75 l 82,00

Moët & Chandon, Ice Imperial 0,75 l 119,00

Moët & Chandon, Ice Imperial Rosé 0,75 l 129,00

BIER

VOM FASS

Augustiner Lagerbier hell	0,30 l	3,20
.....	0,50 l	4,60
Augustiner Pils	0,30 l	3,90
König Pilsener	0,30 l	3,90
Radler	0,30 l	3,10
.....	0,50 l	4,40

FLASCHENBIERE

Augustiner Edelstoff.....	0,50 l	4,80
Augustiner Weisse hell.....	0,50 l	4,80
Kaltenberg Weisse dunkel	0,50 l	4,80
Kaltenberg Weisse leicht	0,50 l	4,80
Kaltenberg Weisse alkoholfrei	0,50 l	4,80
Augustiner Dunkel.....	0,50 l	4,80
Bitburger alkoholfrei.....	0,33 l	3,40

ERFRISCHUNGEN

Adelholzener Classic/Still.....	0,25 l	3,30
.....	0,50 l	4,80
.....	0,75 l	5,90
San Pellegrino	0,50 l	5,10
Coca Cola ^{1,3}	0,20 l	3,20
Coca Cola Light ^{1,2,3}	0,20 l	3,20
Bluna Orange, Cola Mix ^{3,5,6}	0,20 l	3,00
Zitronenlimonade ^{3,5,6}	0,50 l	3,80

Bitter Lemon ^{4,5,6}	0,20 l.....	3,40
Tonic Water ^{4,5,6}	0,20 l.....	3,40
Ginger Ale ^{3,6}	0,20 l.....	3,40
Spicy Ginger ^{3,6}	0,20 l.....	3,40

FRUCHTSÄFTE WOLFRA

Säfte: Apfel, Orange, Tomate, Traube		
Nektar: Johannisbeer ⁵ , Kirsche, Maracuja,		
Rhabarber, Cranberry, Ananas.....	0,20 l.....	3,30
Saftschorle.....	0,50 l.....	4,90
.....	0,20 l.....	2,60

SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
Bärwurz.....	2,70.....	5,20
Malteser Kreuz.....	3,30.....	6,50
Aalborg Jubiläums Aquavit.....	3,40.....	6,70
Linie Aquavit.....	3,70.....	6,90
Fernet Branca	3,90.....	7,10
Underberg.....	3,90	



Diverse Spirituosen aus der Edelobstbrennerei „Braun“
aus Ortenburg und der Destillerie „Lantenhammer“ vom
Schliersee finden Sie auf unserem Digestif-Wagen.

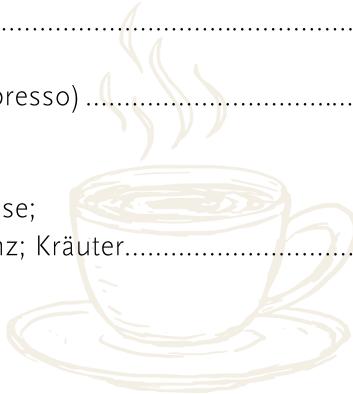
Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne.

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,80
Espresso Macchiato	3,30
Doppelter Espresso Macchiato	5,00
Café Crème	3,40
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	4,00
Milchkaffee	4,00
Haferl Schokolade	3,40
Moccachino (Heiße Schokolade mit Espresso)	4,40

Teespezialitäten

Darjeeling; Earl Grey; Feige-Lavendel-Rose;
Fruchtreigen; Erdbeer-Minze; Pfefferminz; Kräuter..... 3,60



Allergene & Zusatzstoffe Getränke

1 koffeinhaltig | 2 mit Süßstoff | 3 mit Farbstoff
4 chininhaltig | 5 mit Antioxydationsmittel | 6 Zitronensäure
7 Taurin | 8 Konservierungsstoffe

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer