

Vorspeisen und kleine Gerichte

2 Stück Münchner Weißwürste⁴ mit süßem Senf und Breze (bis 14.00 Uhr)	8,00 €
Chicken Wings mit Sweet Chilisauce⁷ und Pommes frites^{1,2}	12,60 €
Cheddar Cheese Jalapeño Poppers mit Sour Cream und Pommes frites^{1,2}	12,60 €
Frittierte Butterfly Garnelen^{4,6,7} in Panko-Panade mit Ananas-Mango-Dip	13,00 €
Krabbencocktail von Chilenischen Camarone Krevetten auf Salatbett mit Cocktailsauce, dazu Toast und Butter	15,30 €
Zarter, mild geräucherter Lachs mit Folienkartoffel und hausgemachter Sour Cream	18,80 €
Pikantes Tatar³ (150 g) mit verschiedenen Brotsorten und Butter	17,50 €
Zartes Rindercarpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit Rucolasalat und Büffelparmesan	17,90 €
Zart rosa gebratenes Roastbeef (kalt serviert) vom Black Angus Rind mit Remouladensauce² und Röstkartoffeln	18,50 €

Suppen

Klare Tagessuppe	7,00 €
Gebundene Tagessuppe	7,50 €

Salate

Kleiner bunt gemischter Salat	6,00 €
Caprese, Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl	14,20 €
Großer bunter Salatteller mit Kräuterdressing	7,80 €
mit gebratenen Hähnchenmedaillons	16,20 €
mit gebratenen Riesengarnelen	17,80 €
Caesar Salad, Römersalat mit geriebenem Büffelparmesan und Croûtons	8,00 €
mit gebratenen Hähnchenmedaillons	16,40 €
mit gebratenen Riesengarnelen	18,00 €

Pasta, Teiggerichte

Paccheri, Pasta mit Weizen Senatore Cappelli aus biologischem Anbau in Bronzeformen, hergestellt in der Teigwarenfabrik der Familie Borrelli, mit sautierten Kirschtomaten, geriebenem Büffelparmesan, Schalotten, Knoblauch, Olivenöl und frischem Basilikum	12,50 €
mit gebratenen Rinderlendenstreifen	22,50 €
mit gebratenen Riesengarnelen	23,00 €
Crespelle, Pfannkuchen gefüllt mit Ricotta, Spinat und getrockneten Tomaten mit Kräutern verfeinert und Parmesan gratiniert auf einer fruchtigen Tomatensugo, dazu einen bunt gemischten Salat	14,90 €

Sandwich und Burger

Schinken-Käsesandwich, getoastet 8,00 €

Clubsandwich, gegrillte Hähnchenmedaillons mit gebratenem Ei,
knusprigem Speck^{1,4,5} und Tomaten, dazu Pommes frites^{1,2}

Große Portion (doppeltes Sandwich) 16,50 €

Kleine Portion (einfaches Sandwich) 10,50 €

Chicken Burger, gebratenes Hähnchenfleisch mit Tomaten
und Essiggurke auf knackigen Salatherzen,
dazu Pommes frites^{1,2} 15,80 €

Hamburger, gegrilltes Rinderhacksteak (200 g)
mit gebratenen Tomaten und Essiggurke auf knackigem Salat,
pikanter Burgersauce, dazu Pommes frites^{1,2} 16,30 €

Cheeseburger, gegrilltes Rinderhacksteak (200 g) mit Käse,
gebratenen Tomaten und Essiggurke auf knackigem Salat,
pikanter Burgersauce, dazu Pommes frites^{1,2} 17,30 €

Filetsteak Burger vom Black Angus Rind
mit pikanter Burgersauce, reschen Speckscheiben,
knackigen Salatherzen, dazu Pommes frites^{1,2} mit Sour Cream 26,90 €

Fisch

Gegrilltes Steak vom Schottischen Lachs
mit Café de Paris-Butter, buntem Gemüse und Butterkartoffeln 24,10 €

Doradenfilet, vom Lavasteingrill, mit Zitronenbutter,
Kräuterkartoffeln und buntem Salatteller 24,30 €

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Bayerischen Weidekalb in Butterschmalz gebraten mit Röstkartoffeln oder Pommes frites^{1,2} und kaltgerührten Preiselbeeren	
Großes Schnitzel	24,00 €
Kleines Schnitzel	17,50 €
Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind mit Röstkartoffeln und buntem gemischtem Salat	25,80 €
Rinderlende vom Black Angus Rind mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Folienkartoffel mit Sour Cream oder Pommes frites^{1,2}	
180 g Rinderlende	25,80 €
120 g Rinderlende	20,80 €
Kleines Filetsteak (120 g) aus dem Black Angus Rind mit Café de Paris-Butter oder Pfeffersauce, buntem Saisongemüse und Röstkartoffeln oder Pommes frites^{1,2}	26,90 €

Nachspeisen

Bayrisch Creme mit Himbeermark und Schlagsahne 7,50 €

**Ofenfrischer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeiscrème³
und Schlagsahne** 8,00 €

Topfenstrudel mit Schattenmorellen 8,00 €

Mousse au Chocolat mit Schlagsahne und Minze 8,00 €

Topfenmousse auf Fruchtspiegel 8,00 €

**Hausgemachter kleiner Apfelpfannkuchen
mit Bourbon-Vanilleeiscrème³** 9,50 €

Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet und Minze 9,50 €

**Kaiserschmarrn mit Rosinen, Puderzucker,
Obstgarnitur und Apfelmus** 11,80 €

Internationale Käseempfehlung

**Internationale Käseauswahl mit Oliven, Birnen-Senfsauce, Butter
und verschiedene Brotsorten**
Große Portion 15,80 €

Kleine Portion 9,80 €

Eisspezialitäten

Kugel Eiscreme nach Wahl und Angebot	2,50 €
Kugel Fruchtsorbet nach Wahl und Angebot	2,50 €
Affogato al caffè, Espresso-Kaffee mit Bourbon-Vanilleeiscreme³ in der Tasse serviert	5,60 €
Coupe Dänemark, cremig zarte Bourbon-Vanilleeiscreme³, garniert mit Schlagsahne und warmer Schokoladensauce	8,50 €
Amarena Kirschbecher, zarte Kirsch- und Bourbon-Vanilleeiscreme³ mit Amarenakirschen^{1,3,7}, Schlagsahne und Hippe	8,50 €
Schokoladen Nussknacker, Walnuss-, Schokoladen- und Stracciatellaeiscreme mit Baileys, Krokant und Sahnehäubchen	8,50 €

Warme Küche bis 23.00 Uhr
Kalte Küche bis 23.30 Uhr

¹mit Konservierungsstoff ²mit Antioxidationsmittel ³mit natürlichem Farbstoff ⁴mit Stabilisator
⁵mit Geschmacksverstärker ⁶mit Emulgator ⁷mit Säureregulator

Aperitif

Classic

Aperol Tonic 8,00 €

Campari⁹ Soda 8,00 €

Campari⁹ Orange 9,50 €
mit frisch gepressten Orangensaft

Campari⁹ Cocktail 9,00 €
Campari⁹, Wodka, Zitronensaft, Angostura

Americano 9,50 €
Campari⁹, Vermouth rosso, Soda

Negroni 9,50 €
Gin, Vermouth rosso, Campari⁹

Negroni Sbagliato 9,50 €
Campari⁹, Vermouth rosso, Prosecco

Sekt/ Crémant/ Prosecco/ Champagner

EDEN HOTEL WOLFF Rheingau Riesling Sekt 0,1 l 6,50 €

Crémant de Loire Brut rosé Chapin & Landais 0,1 l 7,00 €

**Drusian Prosecco di Valdobbiadene,
Spumante Extra Dry** 0,1 l 8,50 €

Champagner Veuve Duroy Cuvée Prestige Brut 0,1 l 13,00 €

Aperitif

Spritz

Aperol Spritz 9,00 €
Aperol, Prosecco, Soda

Veneto Spritz 9,00 €
Aperol, Weisswein, Soda

Hugo 9,00 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze

Kaminbar Spritz 9,00 €
Gin Chilla⁹, Grapefruit, Prosecco,
Thomas Henry Spicy Ginger, Basilikum

Lillet Berry 9,00 €
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Erdbeere

Lillet Vive 9,00 €
Lillet blanc, Schweppes Tonic¹⁰, Erdbeere, Minze, Gurke

Ramazzotti Rosato Mio 9,00 €
Ramazzotti Rosato⁹, Prosecco, Basilikum

Ramazzotti Rosato Bella 9,00 €
Ramazzotti Rosato⁹, Schweppes Wild Berry, Zitrone

Gin Chilla 9,00 €
Gin Chilla⁹, Prosecco, Soda, Gurke, Rosmarin, Zitrone

Vermouth/ Sherry/ Portwein

Martini (Rosso, Bianco, Extra Dry) 5 cl 7,00 €

Sherry Sandemann (Medium Dry) 5 cl 7,00 €

Sherry Tio Pepe (Extra Dry) 5 cl 7,00 €

Delaforce Fine Ruby Port 5 cl 7,00 €

Sandemann Tawny Port 5 cl 7,00 €

Mineralwasser

Adelholzener Classic , mit Kohlensäure	0,25 l	4,00 €
Adelholzener Classic , mit Kohlensäure	0,50 l	5,50 €
San Pellegrino , mit Kohlensäure	1,00 l	8,30 €
Adelholzener Classic Naturell , ohne Kohlensäure	0,25 l	4,00 €
Adelholzener Classic Naturell , ohne Kohlensäure	0,50 l	5,50 €
Evian , ohne Kohlensäure	1,00 l	9,10 €

Säfte

Granini Säfte Apfel, Orangen, Kirsche, Ananas, Maracuja, Grapefruit, Mango, Bananen	0,20 l	4,00 €
Niehofts Vaihinger Cranberrysaft	0,20 l	4,00 €
Wolfra Tomatensaft	0,20 l	4,00 €
Orangensaft, frisch gepresst	0,20 l	5,50 €
Fruchtsaftschorle	0,30 l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{8,9}	0,20 l	4,00 €
Coca Cola light ^{8,9,11}	0,20 l	4,00 €
Coca Cola zero ^{8,9,11}	0,20 l	4,00 €
Fanta ^{9,11}	0,20 l	4,00 €
7 Up	0,20 l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰ , Ginger Ale, Tonic ¹⁰ , Soda, Wild Berry	0,20 l	4,00 €
Thomas Henry Spicy Ginger	0,20 l	4,00 €
Thomas Henry Tonic ¹⁰	0,20 l	4,00 €
Spezi ^{8,9}	0,30 l	4,50 €
Red Bull ^{8,9}	0,25 l	5,00 €

Biere

König Pilsener vom Fass (draft beer)	0,30 l	4,50 €
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
Tegernseer Hell vom Fass (draft beer)	0,40 l	4,40 €
König Ludwig Weissbier Hell	0,33 l	4,50 €
Schneider Weissbier Dunkel	0,33 l	4,50 €
Franziskaner Weissbier Alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
König Ludwig Dunkel vom Fass (draft beer)	0,40 l	4,50 €

Mövenpick, die Schweizer Premium-Klasse unter den Kaffees

Espresso⁸	3,20 €
Doppelter Espresso⁸	4,70 €
Cappuccino⁸	3,70 €
Latte Macchiato⁸	4,10 €
Milchkaffee⁸, großes Haferl	4,60 €

**Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer
und das Bedienungsgeld.**

Tee aus dem Hause Dallmayr

Dallmayr Tee Pyramiden, großes Glas

4,00 €

Schwarzer Tee

Assam Bio, kräftig, malzig

Earl Grey mit Bergamotte-Aroma

Grüner Tee

Japan Sencha Bio

Kräutertee

Pfefferminz Bio

Kamille Bio

Alpenkräuter Bio

Früchtetee

Waldbeere

Dallmayr Tee lose Sorten, Kännchen

5,60 €

Schwarzer Tee

Nr. 5 Ceylon, Kleinblattmischung, Hochgewächs

Nr.13 Darjeeling, Spitzengewächs, 1. Pflückung, SFTGFOP1

Grüner Tee

Jasmintee

Kräutertee

Tulsi Ingwer/Orange

Früchtetee

Weißer Pfirsich

Rooibuschtee

Rooibuschtee Original

Weine

Weißwein

Schmitges, Grauschiefer Riesling

Qualitätswein, trocken, Steilhang. Ein sehr feinfruchtiger, finessenreicher, sehr nuancierter Wein mit sehr eleganter Säure am Gaumen und einer knackigen Mineralität.

Gutsabfüllung Weingut Schmitges, Erden, Mosel, Deutschland

0,2 l	8,60 €
0,75 l Fl.	31,00 €

Reguta, Chardonnay

IGP, trocken, Strohgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase hat er einen fruchtigen Duft mit einem Hauch von Honig, gerösteten Mandeln und exotischen Früchten; vollmundiger Geschmack, anhaltend und angenehm mit fruchtigen Aromen.

Weingut Reguta di Anselmi Giuseppe e Luigi Soc. Agr. s.s.,
Friaul-Julisch Venetien, Italien

0,2 l	8,60 €
0,75 l Fl.	31,00 €

Josef Dockner, Grüner Veltliner

Qualitätswein, trocken, ein typischer und sehr bekömmlicher Grüner Veltliner aus der Großlage Göttweiger Berg. Sehr fruchtintensiv in der Nase, mit Anklängen an grüne Äpfel.

Eleganter weißer Pfeffer. Am Gaumen zart würzig und trinkanimierend.
Erzeugerabfüllung Dockner Ges.m.b.H., Niederösterreich, Österreich

0,2 l	7,60 €
0,75 l Fl.	28,00 €

Domaine de la Bergeonnière Touraine, Sauvignon blanc

Appellation Touraine Contrôlée, trocken, strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, ausdrucksstarker Duft in der Nase nach Cassisblatt und Stachelbeere mit Fruchtaromen wie Zitrone und Passionsfrucht.

Winzer Delphine & Laurent Benoiste, Loire, Frankreich

0,2 l	8,00 €
0,75 l Fl.	29,00 €

Weine

Roséwein

Gens et Pierres Rosé, Grenache Noir, Syrah

Pays d'Oc „Sud Sud“, trocken, aus dem Glas duftet es großzügig nach roten Johannisbeeren und Himbeeren. Dezent Noten von frischen Nüssen und Walderdbeeren. Jeder Schluck ist lebendig, spritzig und vollmundig.

Erzeuger Mas des Quernes, Saint-Jean-de-Fos, Languedoc, Frankreich

0,2 l	7,50 €
0,75 l Fl.	27,00 €

Rotwein

Studier Matura, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Merlot, St. Laurent

Qualitätswein, trocken, komplex, vollmundig. In der Nase Aromen wie Johannisbeere, Kirsche, Waldbeere, Pflaume sowie Kräuternoten. Durch das getoastete Eichenholz sind aber auch Nuancen von Mokka, Kaffee und Röstaromen zu entdecken.

Erzeugerabfüllung Reinhard Studier, Pfalz, Deutschland

0,2 l	8,90 €
0,75 l Fl.	32,00 €

Beauvignac, Merlot

Pays d'Oc, trocken, dunkelrote Farbe mit Purpurreflexen. Die Trauben stammen nur aus ausgesuchten Weinbergen mit kleinen Mengenerträgen und alten Rebstöcken.

Der Merlot schmeichelt in der Nase und ist sehr elegant mit marmeladigen Noten von Früchten, leichtem Lakritz und Pfeffer. Am Gaumen ist er fein, intensiv und warm mit reifen Tanninen.

Winzergenossenschaft Cave les Costières de Pomerols, Languedoc, Frankreich

0,2 l	7,50 €
0,75 l Fl.	27,00 €

Weine

Rotwein

I Tratturi, Primitivo

Der I Tratturi Primitivo Puglia IGT von Feudi San Marzano zeigt sich in dunklem Rubinrot mit violett schimmernden Reflexen.

In der Nase entfaltet dieser italienische Rotwein aus Apulien ein harmonisches und fruchtbetontes Bouquet mit intensiven Noten von Pflaumen und dunklen Kirschen sowie feinen Rosmarin- und Vanillenuancen. Am Gaumen wirkt der Wein sehr harmonisch und ausgewogen mit schönem Körper und ansprechendem Trinkfluss.

Weingut Feudi di San Marzano, Apulien-Puglia

0,2 l	8,50 €
0,75 l Fl.	31,00 €

Ercavio, Tempranillo Roble

Qualitätswein, trocken, 6 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche gereift. Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Reife Brombeeren, Kirschen, Johannisbeeren und eine feinwürzige Note; markantes Bukett. Das Tannin ist perfekt eingebunden und äußerst ansprechend.

Erzeugerabfüllung Bodegas Ercavio, Mas que Vino, Cabañas de Yepes, Spanien

0,2 l	8,50 €
0,75 l Fl.	31,00 €

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte. Bitte fragen Sie Ihren Kellner.