

## HISTORIE

Das Restaurant gehörte von Anfang an zum Eden Hotel Wolff, das 1890 gegenüber des damaligen „Centralbahnhofs“ an der historischen Salzstraße als Hotel Wolff von Carl O. Wolff, einem Kaufmann aus Plauen, erbaut wurde.

Sowohl das Hotel als auch der wunderschöne Speiseraum im Jugendstil wurden schnell ein beliebter Treffpunkt der eleganten Münchner Gesellschaft. Leider wurde dann in den letzten Monaten des 2. Weltkriegs bei massiven Bombardements der Bahnhofsgegend auch ein großer Gebäudeteil des Hotels inklusive des Restaurants zerstört.

Im Jahr 1948 konnte man jedoch bereits das Restaurant wieder eröffnen, das Hotel folgte dann 1950 zu den Oberammergauer Festspielen.

## *HISTORY*

*The restaurant belonged to the Eden Hotel Wolff from the beginning, which was opened in 1890 across from what was then the „Centralbahnhof“ on the historic Salzstrasse as Hotel Wolff was built by Carl O. Wolff, a merchant from Plauen.*

*Both the hotel and the beautiful Art Nouveau dining room quickly became a popular meeting place for elegant Munich society. Unfortunately, in the last months of World War II, the area around the station was also heavily bombed into a large part of the building of the hotel including the restaurant destroyed.*

*In 1948, however, the restaurant could already be reopened, and the hotel then followed in 1950 for the Oberammergau Festival.*

## WOCHENKARTE

### WEEKLY MENU

RIND- UND KALBFLEISCH ÜBERWIEGEND AUS EIGENER SCHLACHTUNG  
*BEEF- AND VEAL MOSTLY FROM OUR OWN SLAUGHTER*

#### Maxlrainer Kirtabier

Märzen, Alk. 5,8% vol. - Stammwürze: 13,3%

*Märzen, alcohol content 5.8% vol. - Original wort: 13.3%*

0,40 l 5,80 Euro

0,25 l 4,50 Euro

#### SUPPEN/ SOUPS

Grießnockerlsuppe, Schnittlauch

*Semolina dumpling soup, chives*

8,90 Euro

Aufgeschäumte Kürbiscremesuppe, Kernöl, geröstete Kürbiskerne

*Foamed pumpkin cream soup, pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds*

9,80 Euro

#### HAUPTGERICHTE/ MAIN COURSES

Münchner Tellerfleisch, in Bouillon angerichtet,

frisch geriebener Meerrettich, Rahmwirsing, Salzkartoffeln

*Munich-style boiled beef, served in broth,*

*freshly grated horseradish, creamed savoy cabbage, boiled potatoes*

23,80 Euro

Holzfällersteak, vom Iberischen Eichelschwein,

auf dem Lavastein gegrillt, Bratkartoffeln, kleiner Caesar Salad

*Lumberjack steak, from Iberian acorn-fed pork,*

*grilled on lava stone, fried potatoes, small Caesar salad*

24,50 Euro

Tegernseer Biergulasch,

Apfelblaukraut, Brezenknödel

*Tegernsee beer goulash,*

*apple red cabbage, pretzel dumplings*

25,90 Euro

Hirschhüfte,

Rotweinsauce, Apfelblaukraut, hausgemachte Spätzle

*Venison haunch,*

*red wine sauce, apple red cabbage, homemade spaetzle*

32,50 Euro

Gegrilltes Lachssteak Label Rouge,

Café de Paris Butter, Ofengemüse, Salzkartoffeln

*Grilled Label Rouge salmon steak,*

*Café de Paris butter, oven-roasted vegetables, boiled potatoes*

36,50 Euro

VORSPEISEN, SALATE

*STARTERS, SALADS*

Krabbencocktail,  
Cocktailsauce, Chiffonade, Toast, Butter  
*Shrimps cocktail,*  
*cocktail sauce, chiffonade, toast, butter*  
21,50 Euro

Räucherlachs Label Rouge,  
Sahnemeerrettich, Toast, Butter  
*Smoked salmon Label Rouge,*  
*creamed horseradish, toast, butter*  
24,80 Euro

Tatar,  
am Tisch zubereitet, Brotauswahl, Butter  
*Tartar,*  
*prepared at the table, bread selection, butter*  
25,50 Euro

Gartensalat (vegan)  
*Garden salad (vegan)*  
10,50 Euro

...mit gebratenen Hähnchenmedaillons  
*...with fried chicken medallions*  
22,50 Euro

Caesar Salad  
Romanasalat, original Caesar Salad Dressing mit Sardellen, Parmesan, Croûtons  
*Caesar salad*  
*Romaine lettuce, original Caesar salad dressing with anchovies, parmesan, croutons*  
11,90 Euro

...mit gebratenen Hähnchenmedaillons  
*...with fried chicken medallions*  
23,90 Euro

PASTA, GEMÜSE, VEGETARISCH  
*PASTA, VEGETABLES, VEGETARIAN*

Ofengemüse,  
Salzkartoffeln (auf Wunsch vegan)  
*Baked vegetables,  
boiled potatoes (vegan on request)*  
16,50 Euro

Allgäuer Käsespätzle,  
Röstzwiebeln, Gartensalat  
*Allgäu cheese spaetzle,  
fried onions, garden salad*  
17,50 Euro

Prendisole Nudeln,  
sautierte Kirschtomaten, Knoblauch, rote Zwiebeln, Olivenöl, Basilikum  
*Prendisole noodles,  
sautéed cherry tomatoes, garlic, red onions, olive oil, basil*  
18,50 Euro

Casarecce Nudeln,  
gegrillte Zucchinischeiben, Basilikumpesto, geröstete Mandeln (vegan)  
*Casarecce noodles,  
grilled zucchini slices, basil pesto, roasted almonds (vegan)*  
19,50 Euro

Crespelle  
Pfannkuchen gefüllt mit Ricotta, Spinat, getrockneten Tomaten, Kräutern,  
gratinert mit Parmesan, fruchtige Tomatensauce, Gartensalat  
*Crespelle  
Pancakes filled with ricotta, spinach, dried tomatoes, herbs, au gratin with Parmesan,  
on a fruity tomato sauce, garden salad*  
19,50 Euro

BURGER

*BURGER*

Hamburger  
Gegrilltes Rinderhacksteak (200 g),  
gebratene Tomaten, Essiggurke, Salat, Burgersauce, Pommes frites  
*Hamburger  
Grilled ground beef steak (200 g),  
fried tomatoes, pickles, lettuce, burger sauce, French fries*  
23,90 Euro

Cheeseburger  
Gegrilltes Rinderhacksteak (200 g),  
Käse, gebratene Tomaten, Essiggurke, Salat, Burgersauce, Pommes frites  
*Cheeseburger  
Grilled ground beef steak (200 g),  
cheese, fried tomatoes, pickles, lettuce, burger sauce, French fries*  
24,90 Euro

Central Burger  
Gegrilltes Rinderhacksteak (200 g), Brie-Käse, Salatherzen, Preiselbeeren, Pommes frites  
*Central burger  
Grilled ground beef steak (200 g), brie cheese, lettuce hearts, cranberries, French fries*  
26,50 Euro

## UNSERE KLASSIKER

### *OUR CLASSICS*

2 Münchner Weißwürste,  
süßer Senf, Breze (bis 14.00 Uhr)  
*2 Munich white sausages,  
sweet mustard, pretzel (until 2 p.m.)*  
10,50 Euro

Hausgemachter Speckpfannkuchen,  
Schnittlauch (20 Minuten Wartezeit)  
*Homemade bacon pancake,  
chives (20 minutes wait)*  
15,50 Euro

“Kräftige Bayern”  
Rinderbratwürste vom bayerischen Jungrind,  
Apfelsauerkraut, Naturjogurt, Röstkartoffeln  
*„Strong Bavarians“  
Beef sausages from Bavarian young beef,  
sauerkraut with apple, gravy, roasted potatoes*  
19,50 Euro

Knuspriger Schweinebraten,  
Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel – solange der Vorrat reicht  
*Crispy roast pork,  
dark beer sauce, potato dumplings – while stocks last*  
17,40 Euro

... mit hausgemachten original bayerischen Krautsalat  
*... with homemade original Bavarian coleslaw*  
19,50 Euro

Wiener Schnitzel aus der Kalbslende,  
in Butterschmalz gebraten, kaltgerührte Wildpreiselbeeren,  
Röstkartoffeln oder Pommes frites  
*Wiener schnitzel from veal sirloin,  
fried in clarified butter, cold-stirred wild cranberries,  
roasted potatoes or French fries*  
Normale Portion / Normal portion  
29,90 Euro  
Große Portion / Large portion  
38,80 Euro

Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind,  
Rotweinsauce, Röstkartoffeln, Gartensalat  
*Roast beef with onions from Black Angus beef,  
red wine sauce, roasted potatoes, garden salad*  
36,50 Euro

Entrecôte vom Black Angus Rind,  
Café de Paris Butter, Ofengemüse, Röstkartoffeln oder Pommes frites  
*Entrecote from Black Angus beef,  
Café de Paris butter, baked vegetables, roasted potatoes or French fries*  
38,50 Euro

## NACHSPEISEN

### DESSERTS

Kugel Eiscreme  
nach Wahl und Angebot  
*Scoop of ice cream*  
*according to choice and offer*  
3,50 Euro

Affogato al caffè,  
Espresso, Bourbon Vanilleeis, in der Tasse serviert (auf Wunsch vegan)  
*Affogato al caffè,*  
*Espresso, bourbon vanilla ice cream, served in a cup (vegan on request)*  
6,80 Euro

Bayrisch Creme,  
Himbeermark, Schlagsahne  
*Bavarian cream,*  
*raspberry pulp, whipped cream*  
9,80 Euro

Warmer Apfelstrudel,  
Bourbon Vanilleeis, Schlagsahne  
*Warm apple strudel,*  
*bourbon vanilla ice cream, whipped cream*  
10,80 Euro

Mousse au Chocolat (enthält Grand Marnier (Alkohol)),  
Schlagsahne  
*Chocolate mousse (contains Grand Marnier (Alcohol)),*  
*whipped cream*  
11,90 Euro

Hausgemachter Kaiserschmarrn,  
Rum-Rosinen, Puderzucker, Apfelmus (20 Minuten Wartezeit)  
*Homemade Kaiserschmarrn,*  
*rum raisins, powdered sugar, applesauce (20 minutes wait)*  
15,50 Euro

## MINERALWASSER

|                                                 |        |           |
|-------------------------------------------------|--------|-----------|
| Staatlich Fachingen, Heilwasser                 | 0,25 l | 4,50 Euro |
| Adelholzener Classic, mit oder ohne Kohlensäure | 0,25 l | 4,50 Euro |
|                                                 | 0,75 l | 8,90 Euro |

## SÄFTE, SAFTSCHORLEN

|                                                                                                                                                                                                                   |        |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| Schlör Apfelsaft, Orangensaft,<br>Multivitaminsaft, Johannisbeer-Nektar, Tomatensaft<br><i>Schlör apple juice, orange juice, multivitamin juice,<br/>currant nectar, tomato juice</i>                             | 0,20 l | 4,80 Euro |
| Schlör Fruchtsaftschorle<br>Apfelsaft trüb, Orangensaft, Maracuja-Nektar,<br>Johannisbeer-Nektar, Rhabarber-Nektar<br><i>Schlör spritzer apple juice, passionfruit nectar,<br/>currant nectar, rhubarb nectar</i> | 0,40 l | 5,60 Euro |
| Orangensaft, frisch<br><i>Orange juice, fresh</i>                                                                                                                                                                 | 0,20 l | 6,50 Euro |

## LIMONADEN

|                                                                                |        |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| Zitronenlimonade                                                               | 0,40 l | 4,30 Euro |
| Coca Cola                                                                      | 0,20 l | 4,70 Euro |
| Coca Cola zero                                                                 | 0,20 l | 4,70 Euro |
| Fanta Orange                                                                   | 0,20 l | 4,70 Euro |
| Sprite                                                                         | 0,20 l | 4,70 Euro |
| Schweppes<br>Dry Tonic Water,<br>American Ginger Ale,<br>Original Bitter Lemon | 0,20 l | 4,70 Euro |
| Cola Mix                                                                       | 0,40 l | 5,60 Euro |

## BIERE VOM FASS

|                                                              |        |           |
|--------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| Tegernseer Hell<br><i>Lager beer</i>                         | 0,40 l | 5,30 Euro |
|                                                              | 0,25 l | 4,00 Euro |
| Radler<br>Tegernseer Hell, Zitronenlimonade<br><i>Shandy</i> | 0,40 l | 5,30 Euro |
| <i>Lager beer, lemonade</i>                                  | 0,25 l | 4,00 Euro |
| König Ludwig Dunkel<br>Dark beer                             | 0,40 l | 5,70 Euro |
| König Ludwig Weissbier Hell<br><i>Wheat beer</i>             | 0,50 l | 6,10 Euro |
|                                                              | 0,30 l | 4,60 Euro |

## FLASCHENBIERE

|                                                                       |        |           |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| König Pilsener<br><i>Pilsener beer</i>                                | 0,33 l | 4,90 Euro |
| Maxlrainer Engerl Hell alkoholfrei<br><i>Lager beer non-alcoholic</i> | 0,50 l | 5,80 Euro |
| König Ludwig Weissbier Dunkel<br><i>Wheat beer dark</i>               | 0,50 l | 6,10 Euro |
| König Ludwig Weissbier Leicht<br><i>Wheat beer light</i>              | 0,50 l | 6,10 Euro |
| König Ludwig Weissbier alkoholfrei<br><i>Wheat beer non-alcoholic</i> | 0,50 l | 6,10 Euro |

## APERITIFS

|                                                                              |        |            |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|
| Vermouth, Sherry, Portwein                                                   | 0,05 l | 7,90 Euro  |
| Campari Soda                                                                 | 0,20 l | 8,50 Euro  |
| Campari Orange                                                               | 0,20 l | 9,10 Euro  |
| Hugo alkoholfrei<br>Schweppes American Ginger Ale, Holunderblütensirup, Soda | 0,20 l | 8,30 Euro  |
| Hugo<br>Prosecco, Holunderblütensirup, Soda                                  | 0,20 l | 9,20 Euro  |
| Aperol Spritz<br>Prosecco, Aperol, Soda                                      | 0,20 l | 9,50 Euro  |
| Sarti Spritz<br>Prosecco, Sarti Rosa, Soda                                   | 0,20 l | 9,50 Euro  |
| Lillet Spritz<br>Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Erdbeere                | 0,20 l | 9,50 Euro  |
| Gin Tonic<br>Tanqueray Gin oder Duke Gin, Schweppes Dry Tonic Water          | 0,20 l | 14,90 Euro |

## SPIRITUOSEN

|                                    |        |            |
|------------------------------------|--------|------------|
| Grappa Nonino Merlot               | 0,02 l | 5,60 Euro  |
| Grappa Marzadro Giare Amarone      | 0,02 l | 10,80 Euro |
| Cognac Hennessy Very Special (V.S) | 0,02 l | 7,80 Euro  |

## BITTERS

|              |        |           |
|--------------|--------|-----------|
| Averna       | 0,04 l | 8,00 Euro |
| Jägermeister | 0,04 l | 8,00 Euro |
| Ramazzotti   | 0,04 l | 8,00 Euro |

## DIGESTIFEMPFEHLUNG

Hofbrennerei Oberkorb aus Grüntegernbach (Bayern)

|                                                                             |        |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| Obstbrand mit Quitte 42 %                                                   | 0,02 l | 6,00 Euro |
| Hausbirne 42 %, Cuvée alter, regionaler Birnensorten und Mostbirnen         | 0,02 l | 6,00 Euro |
| Weichselbrand 42 %, 14 Jahre                                                | 0,02 l | 8,20 Euro |
| Zwetschkenmandl 47 %, 12 Jahre, final im Holzfass mit Dörrpflaume ausgebaut | 0,02 l | 8,20 Euro |
| Zwetschke Grand Reserve 1996 47 %, 18 Jahre, in Limousin Eiche gereift      | 0,02 l | 8,20 Euro |

In der Hofbrennerei Oberkorb in Grüntegernbach, einem Ortsteil der Stadt Dorfen, lebt Andreas Franzl die bewährte Tradition der Edelbrandherstellung noch heute. Hier werden Obstbrände der internationalen Spitzenklasse aus alten, unbehandelten Obst- und Beerensorten aus dem tertiären Hügelland gebrannt und veredelt.

Die Hingabe, die Andreas Franzl bei der Ausübung seines Berufes an den Tag legt, brachte ihm den Staatsehrenpreis 2014 in Bayern sowie seit Jahren Spitzenplätze beim World Spirits Award ein. Er trägt den Titel des Edelbrandsommeliers H.C. und ist weltweit einer von acht Master of Spirits. Jährlich finden nur etwa 1.200 Flaschen edler Obst- und Beerenbrände den Weg zum Genießer. Das Motto des Brenners „Mit jedem Baum per Du“ ist hier ehrliche Betriebsphilosophie.

Für Cocktails, Longdrinks und sonstige Bargetränke fragen Sie bitte nach der Barkarte oder besuchen Sie unsere Kaminbar.

For cocktails, longdrinks and further bar drinks, please ask your waiter for the bar menu or visit our Kaminbar.

## HEISSES

|                            |                   |                        |
|----------------------------|-------------------|------------------------|
| Milch                      | Glas              | 2,40 Euro              |
| Dallmayr heiße Schokolade  | großes Haferl     | 5,80 Euro              |
| Dinzler Kaffee             | Tasse<br>Kännchen | 3,90 Euro<br>6,70 Euro |
| Dinzler Espresso           |                   | 3,30 Euro              |
| Dinzler Doppelter Espresso |                   | 5,40 Euro              |
| Dinzler Cappuccino         |                   | 4,40 Euro              |
| Dinzler Latte Macchiato    | großes Glas       | 5,10 Euro              |
| Dinzler Milchkaffee        | großes Haferl     | 5,80 Euro              |

Alle Kaffeespezialitäten erhalten sie auch entkoffeiniert.  
Auf Wunsch werden die Heissgetränke auch gerne mit Sojamilch, Hafermilch oder laktosefreier Milch zubereitet.  
*All coffee specialties are also available decaffeinated.*  
*Upon request, the hot beverages can also be prepared with soy milk, oat milk, or lactose-free milk.*

RONNEFELDT  
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

|                                                    |             |           |
|----------------------------------------------------|-------------|-----------|
| RONNEFELDT LeafCup<br>(vorportionierter Blatt-Tee) | großes Glas | 4,90 Euro |
|----------------------------------------------------|-------------|-----------|

Darjeeling Summer Gold Bio

Earl Grey (Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack)

Green Dragon Lung Ching (Grüner Tee)

Refreshing Mint (Pfefferminztee)

Fruity Camomile (Kamillentee)

Bergkräuter Bio

Sweet Berries (Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack)

|                      |          |           |
|----------------------|----------|-----------|
| RONNEFELDT Loser Tee | Kännchen | 6,80 Euro |
|----------------------|----------|-----------|

English Breakfast (Ceylontee)

Earl Grey (Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack.)

Greenleaf Bio (Grüner Tee)

Morgentau (Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack)

Bergkräuter Bio

Ayurveda Herbs & Ginger (Kräutermischung)

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über Zusatzstoffe und mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältig ausgewählten Angebot an Speisen und Getränken. In allen Preisen sind das Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten. Our service employees will be happy to inform you about additives and incompatibilities in our carefully selected range of food and drinks. All prices include service charge and VAT.