



**FRÜHSTÜCK**  
**BIS 11.00 UHR,**  
**SAMSTAGS AUCH LÄNGER**

<b>BASIC</b>	Semmeln und Brez´n, Butter, hausgemachte Konfitüren, eine Kaffee- oder Teespezialität	€ 6,90
<b>EXTRAS</b>	Leberkäs', Bergsalami', geräucherter Schinken und Käse	€ 4,20
	Gemischter Käseteller	€ 4,90
	Räucherlachs mit Meerrettich	€ 4,50
	Joghurt natur	€ 2,50
	Joghurt mit Müsli	€ 3,50
	Joghurt mit saisonalen Früchten	€ 3,90
	Frisch geschnittenes Obst	€ 4,90
	1 gekochtes Ei	€ 1,30
	2 Spiegeleier	€ 2,90
	2 Rühreier mit Tomaten und Kräutern	€ 3,90
	Kross gebratene Speckscheiben	€ 1,80
	Glas frisch gepresster Orangensaft 0,2 l	€ 3,50
	Glas frisch gepresster Orangensaft 0,3 l	€ 4,50



1-mit Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern



## FRISCHE KÜCHE

AB 11.00 UHR

### SALATE

Blattsalate mit Gartenkräutern, Apfeldressing,  
gerösteten Nüssen, mariniertem Kürbis und Croûtons

klein € 3,90

groß € 5,90

dazu zur Wahl:

krosse Speckscheiben € 2,50

geräucherter Lachs € 3,90

gegrillter Ziegenkäse € 3,90

Strauchtomaten mit Mozzarella,  
Rucola, Balsamico-Dressing und frischem Basilikum € 6,90

### SCHMANKERL

Kindl & Schwan-„Bruschetta“

Tomate, Basilikum, rote Zwiebel und Balsamico € 4,90

Mariniertes Grillgemüse und Parmesan € 5,20

Kürbis, Ziegenkäse und rote Zwiebeln € 5,90

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSER WECHSELNDES **TAGESANGEBOT**





## FÜR DANACH

<b>SÜSSES</b>	Dessert im Glas Fragen Sie nach unserem Angebot	€ 3,90
<b>KUCHEN</b>	Hausgemachter Kuchen	ab € 2,30
<b>ZUM WÄRMEN</b>	Haferl hausgemachter Glühwein	€ 3,90
	Haferl alkoholfreier Fruchtpunsch	€ 3,50
<b>TEE</b>	<b>Glas Ronnefeldt-Wintertee</b>	€ 3,20

### **Winterkräuter** (5-8 Minuten)

Orangenstückchen, Brennnesselblätter, Sternanis, Fenchel

### **Winterwunder** (3-4 Minuten)

Aromatisierte Mischung aus Schwarzem Tee  
und Kakaoschalen mit Orangengeschmack

### **Wintermärchen** (8-10 Minuten)

Aromatisierter Früchtetee mit Orangen-  
Zimt-Mandelgeschmack





## WARMER GETRÄNKE

<b>KAFFEE</b>	Espresso	€ 2,00
	doppelter Espresso	€ 3,60
	Espresso Macchiato	€ 2,10
	Cappuccino	€ 2,60
	Latte Macchiato	€ 3,20
	Tasse Kaffee	€ 2,30
	Haferl Kaffee	€ 3,60
	Milchkaffee	€ 3,20
<b>KAKAO</b>	Heiße Schokolade	€ 3,20
	Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,70





TEE

**Glas Ronnefeldt-Tee**

€ 3,20

**Morgentau** (2-3 Minuten)

Teekomposition mit Sencha, Blüten  
und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

**Morgensonne** (5-6 Minuten)

Frische, anregende Kräutermischung mit Hagebuttenschale  
Pfefferminz-, Ringelblume- und Brombeerblüten

**Ingwer auf Kräutern** (7-8 Minuten)

Ein richtiger Wellness Tee mit echter Ingwerwurzel  
und Kräutern, die wohltun.

**Fit & Frucht** (8-10 Minuten)

Multivitamin-Früchtete

**Vanilla Rooibos** (5-8 Minuten)

Der heißgeliebte Südafrikanische Kräuterte  
mit der geschmackvollen Fülle cremiger Vanille.





TEE

**Glas Ronnefeldt-Tee**

€ 3,20

**English Breakfast** Ceylon FBOP (3-4 Minuten)

Ein vollmundiger, mittelkräftiger Tee mit prickelndem Flavour aus dem Uva-Distrikt im Osten der Insel.

**Earl Grey** Darjeeling TGFOP (3-4 Minuten)

Ein vollaromatischer Herbst-Darjeeling, komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

**Indian Greenleaf** Darjeeling KGPOP1 Sommer (2-3 Minuten)

Einer der raren Grüntees aus dem Hochland Nordindiens. Eine edle Spezialpflückung mit zart fruchtigem, dezent herbem Geschmack.

**Classic Chai** Indien Herbst (3-4 Minuten)

Die berühmte indische Gewürzteesmischung mit vielen exotischen Zutaten auf kräftig-malzigem Assam.





## KALTE GETRÄNKE

<b>WASSER</b>	Adelholzener Still	0,25 l	€ 2,40
		0,75 l	€ 4,80
	Adelholzener Classic	0,25 l	€ 2,40
		0,75 l	€ 4,80
<b>SOFTDRINKS</b>	NATÜRLICH Apfelschorle	0,50 l	€ 3,90
	NATÜRLICH Apfel-Johannis-Schorle	0,50 l	€ 3,90
	NATÜRLICH Apfel-Mango-Schorle	0,50 l	€ 3,90
	Coca Cola/ Coca Cola light	0,33 l	€ 2,90
	NOW Lemon	0,33 l	€ 3,20
	NOW Orange Cola	0,33 l	€ 3,20
	NOW Black Cola	0,33 l	€ 3,20
	NOW Sunny Orange	0,33 l	€ 3,20
	NOW Grape Fruit	0,33 l	€ 3,20
	NOW Pure Zitrone	0,33 l	€ 3,20
	NOW Pink Rhabarber	0,33 l	€ 3,20
	NOW Hollunder	0,33 l	€ 3,20
	NOW Mandarine	0,33 l	€ 3,20
<b>SÄFTE</b>	Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 3,60
	Frisch gepresster Orangensaft	0,30 l	€ 4,50
	NATÜRLICH Orangensaft	0,20 l	€ 3,80
	NATÜRLICH Apfelsaft	0,20 l	€ 3,60





## BIERE

Wir servieren Ihnen **echtes Tölzer Bier** als Erste in München

Helles	0,30 l Glas	€ 3,00
	1,00 l Bügelverschluß	€ 7,90
Weißbier	0,30 l Glas	€ 3,20
	1,00 l Bügelverschluß	€ 8,40
Spezialbier (monatlich wechselnd)	0,30 l	€ 3,60
Radler	0,50 l	€ 3,20
Russ	0,50 l	€ 3,40

### Das Bierbrauen hat in Bad Tölz lange Tradition.

Mitte des 17. Jahrhunderts gab es in Tölz 22 Brauereien, mit Absatz ins Werdenfeller Land und nach Tirol. Hauptabnehmer wurde jedoch die Stadt München, die im Jahr 1782 ganze 8.730 Eimer Bier (ca. 5.600 hl) abnahm. (Quelle: [Wikipedia](#))

Ab der Zeit der Industrialisierung konnten die Tölzer Brauer mit den immer mächtiger werdenden Münchner Brauereien nicht mehr mithalten. Immer mehr Betriebe mussten ihre Sudhäuser schließen. Im Jahr 2005 verlor Bad Tölz mit der Grüner Brauerei dann den letzten Traditionsbetrieb des Bierbrauenden Gewerbes.

Direkt im geschichtreichen „Mühlfeld“, wo sich einst die kühlenden Bierkeller befanden, lebt die Brautradition nun wieder auf! Dank des engagierten Unternehmers Achim Bürklin und der jungen ambitionierten Bierbrauer wird in Bad Tölz wieder köstlicher Gerstensaft hergestellt und von Hand abgefüllt, ganz nach alter Tradition, das **TÖLZER MÜHLFELDBRÄU**.

## ALKOHOLFREIE

Helles Neumarkter Lammsbräu	0,33 l	€ 3,20
Weißbier Neumarkter Lammsbräu	0,50 l	€ 3,90







## BAYERN WEIN KARTE

### WEISS

#### 2016

##### **Silvaner Edition St. Valentin**

QbA, Winzer Sommerach, Franken

fruchtig, lebendig, erfrischend

0,10 l € 3,10

0,20 l € 5,90

0,75 l € 22,00

#### 2015

##### **Rivaner**

Fürstl. Castell'sches Domänenamt, Franken

pikanter Duft von Muskatnuss und Melone

0,10 l € 3,60

0,20 l € 6,80

0,75 l € 25,00

#### 2015

##### **Scheurebe – Iphöfer Kronsberg**

Kabinett, Weingut Emmerich, Franken

feinfruchtige gelbe Früchte

0,10 l € 4,20

0,20 l € 7,80

0,75 l € 28,00

#### 2015

##### **Weißburgunder Schloß Castell**

Gutswein, Fürstl. Castell'sches Domänenamt, Franken

erfrischend, harmonischer Weißburgunder

0,10 l € 4,40

0,20 l € 8,50

0,75 l € 29,00





## BAYERN WEIN KARTE

### ROSÉ

#### 2016

##### **Rotling feinherb Juventa**

QbA, Divino, Nordheim, Franken

Frisch, feinfruchtig, mit jugendlicher Finesse

0,10 l € 3,60

0,20 l € 6,80

0,75 l € 25,00

### ROT

#### 2015

##### **Domina Edition St. Valentin**

QbA, Winzer Sommerach, Franken

Aromatisch, erfrischend

0,10 l € 3,90

0,20 l € 7,40

0,75 l € 27,00

#### 2013

##### **Bavarian Red L II**

QbA, Winzer Sommerach, Franken

Cuvée aus Domina, Cabernet u. Spätburgunder

Kräftig, feine Würze mit zarten Holzaromen

0,10 l € 4,40

0,20 l € 8,50

0,75 l € 29,00

#### 2015

##### **Juventa Merlot**

QbA, Divino, Nordheim, Franken

Fruchtbetonte Aromatik von reifen Kirschen,

Pläumen und Himbeeren begleitet von Süßholznoten

0,10 l € 4,20

0,20 l € 7,80

0,75 l € 28,00





## APERETIF & DIGESTIF

FRIZZANTE	<b>Fraenzi</b>	
	Fürstl. Castell'sches Domänenamt, Franken 5 Rebsorten vereinen sich im gemischten Satz zur fruchtig-prickelnden Variation, betörendes Fruchtspiel, Holunder und Pfirsich	0,10 l € 4,20 0,75 l € 25,50
GEMISCHTES	<b>Aperol Sprizz</b>	
	Prosecco, Aperol, Soda, auf Eis	0,2 l € 5,40
	<b>Veneto Sprizz</b>	
	Weisswein, Aperol, Soda, auf Eis	0,2 l € 5,60
	<b>Hugo</b>	
	Prosecco, Holunderblüte, Minze, Soda, auf Eis	0,2 l € 5,40
DIGESTIF	<b>Hirschkuss – Kräuterlikör 38 %</b>	
	Likör von Petra Waldherr-Merk / Lenggries	2 cl € 2,70
	<b>Slyrs – Single Malt</b>	
	Destillerie Lantenhammer / Schliersee	2 cl € 4,90
	<b>Obstbrand unfiltriert</b>	
	Destillerie Lantenhammer / Schliersee	2 cl € 4,90





Wir beziehen unsere Produkte regional, größtenteils aus München und seinem Umland.

Unser Ziel ist es die Region zu stärken, Arbeitsplätze zu sichern und durch kurze Transportwege den CO<sub>2</sub>-Ausstoß zu verringern.

Zudem ist uns Saisonalität wichtig. Dadurch gewähren wir die Verarbeitung von frischen und reifen Produkten.

Um Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl an Gerichten anbieten zu können, greifen wir auch hin und wieder auf Zutaten zurück, die nicht in Bayern wachsen.

Aber, wo immer möglich und sinnvoll, gilt für uns der Grundsatz:

***Zuerst das Umland und dann die weite Welt!***

Sollten Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche haben, dann sprechen Sie mit uns.

Wir freuen uns darauf!

Birgit Dziuk & Stefan Gruschwitz

