



FRÜHSTÜCK

BIS 11.00 UHR,
SAMSTAGS AUCH LÄNGER

BASIC	Semmeln und Brez'n, Butter, hausgemachte Konfitüren, eine einfache Kaffee- oder Teespezialität	€ 6,90
	Aufpreis für doppelte Kaffeespezialität	€ 1,40
EXTRAS	Croissant	€ 1,40
	Schokocroissant	€ 1,80
	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	€ 3,60
	Glas frisch gepresster Orangensaft 0,3 l	€ 4,50



1-mit Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern



FRISCHE KÜCHE

SALATE

AB 11.30 UHR

Gemischte Blattsalate in Apfeldressing mit Gartenkräutern,
gerösteten Nüssen, gebackenem Hokkaido und Croûtons

klein € 3,90

groß € 5,90

dazu zur Wahl:

krosse Speckscheiben € 2,90

geräucherter Lachs € 3,90

gegrillter Ziegenkäse € 3,90

Strauchtomaten mit Mozzarella,

Rucola, Balsamico-Dressing und frischem Basilikum

€ 7,90

SCHMANKERL

AB 14.30 UHR

Kindl & Schwan-„Bruschetta“

Tomate, Basilikum, rote Zwiebel und Balsamico

€ 4,90

Mariniertes Grillgemüse und Parmesan

€ 5,50

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSER WECHSELNDES **TAGESANGEBOT**





FÜR DANACH

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

KAFFEE	Espresso	€ 2,10
	doppelter Espresso	€ 3,80
	Espresso Macchiato	€ 2,20
	Cappuccino	€ 2,80
	Latte Macchiato	€ 3,40
	Tasse Kaffee	€ 2,40
	Haferl Kaffee	€ 3,80
	Milchkaffee	€ 3,40
KAKAO	Heiße Schokolade	€ 3,30





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 Kräutertee
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

WASSER	Adelholzener Still	0,25 l	€ 2,50	
		0,75 l	€ 5,00	
	Adelholzener Classic	0,25 l	€ 2,50	
		0,75 l	€ 5,00	
SOFTDRINKS	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	€ 3,20	
	NOW Lemon	0,33 l	€ 3,30	
	NOW Orange Cola	0,33 l	€ 3,30	
	NOW Black Cola	0,33 l	€ 3,30	
	NOW Sunny Orange	0,33 l	€ 3,30	
	NOW Grape Fruit	0,33 l	€ 3,30	
	NOW Pink Rhabarber	0,33 l	€ 3,30	
	NOW Hollunder	0,33 l	€ 3,30	
	NOW Mandarine	0,33 l	€ 3,30	
SÄFTE	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	€ 4,00
Russ	0,50 l	€ 4,20

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	€ 3,30
Weißbier Neumarkter Lammsbräu	0,50 l	€ 4,20





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

2016

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

2016

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

2017

Rotling

QbA, Fürstl. Castell'sches Domänenamt, Franken	0,10 l € 3,60
Cuvée aus Müller-Thurgau, Weißburgunder und Portugieser	0,20 l € 6,80 0,75 l € 25,00
Frischer, animierender und fruchtbetonter Rotling	

ROT

2015

Domina Edition St. Valentin

QbA, Winzer Sommerach, Franken	0,10 l € 3,90 0,20 l € 7,40
Aromatisch, erfrischend	0,75 l € 27,00

2015

Bavarian Red L II

QbA, Winzer Sommerach, Franken	0,10 l € 4,40 0,20 l € 8,50
Cuvée aus Domina, Cabernet u. Spätburgunder	0,75 l € 29,00
Kräftig, feine Würze mit zarten Holzaromen	

2015

Juventa Merlot

QbA, Divino, Nordheim, Franken	0,10 l € 4,20 0,20 l € 7,80
Fruchtbetonte Aromatik von reifen Kirschen, Pflaumen und Himbeeren begleitet von Süßholznoten	0,75 l € 28,00





APERETIF & DIGESTIF

FRIZZANTE	Fraenzi	
	Fürstl. Castell'sches Domänenamt, Franken	0,10 l € 4,50
	5 Rebsorten vereinen sich im gemischten Satz	0,75 l € 26,00
	zur fruchtig-prickelnden Variation, betörendes Fruchtspiel, Holunder und Pfirsich	
GEMISCHTES	Aperol Sprizz	
	Prosecco, Aperol, Soda, auf Eis	0,2 l € 5,40
	Veneto Sprizz	
	Weisswein, Aperol, Soda, auf Eis	0,2 l € 5,60
	Hugo	
	Prosecco, Holunderblüte, Minze, Soda, auf Eis	0,2 l € 5,40
DIGESTIF	Hirschkuss – Kräuterlikör 38 %	
	Likör von Petra Waldherr-Merk / Lenggries	2 cl € 3,00
	Slyrs – Single Malt	
	Destillerie Lantenhammer / Schliersee	2 cl € 4,90
	Obstbrand unfiltriert	
	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 CO₂-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

