Rutmor's Taverne

Liebe Reisende,
herzlich Willkommen an meiner Tafel.
Geniessen Sie die Köstlichkeiten und lassen
Sie sich entführen in eine neue Welt.

Herzlichst
Ihr Rutmor

Dear traveller,
welcome to Rutmor's Tavern. Enjoy our selcetion
of delicacies and discover a new world!

With best regards
Rutmor

Beste reiziger,
Welkom in mijn taverne. Geniet van allerlei lekkernijen
en laat u meenemen naar een nieuwe wereld.

Groeten,
Rutmor

Cher voyageur,
Bienvenue à la table de Rutmor !
Détendez-vous en savourant une large gamme de délicieux
plats et laissez-vous transporter vers un autre monde.

Cordialement,
Rutmor

Vesperzeit

Vesper time | Vesper tijd | Heure des vêpres

Ofenfrische Brezel, Obazda, Schinkenspeck und Regensburger Wurstsalat (G,I,J,D,L) **16,50 €**

Fresh oven pretzel with Obazda-cheese cream and bacon

Ovenverse hartige Duitse pretzel met Obatzda roomkaas en spek

Bretzel frais du four avec de l'Obatzda et du lard

Vesperbrett (I,J,L,A,D,E)

Sausage & Meat Platter | Vesperplank | Assiette assortie « Vesper »

Tiroler Schrofensteiner, Leberwurst, Bauchspeck, Kaiserfleisch, Pfefferbeißer, luftgetrocknete Kaminwurzn, Schweinemett und Zwiebeln, Kabanossi, Schinkenkaree, Schinkenspeck, Gelbwurst, Griebenschmalz-Brot, Schmand, Ei, Romadur, Land- und Bergkäse, Radi und Brezel

Tyrolean Schrofensteiner, liver sausage, bacon, cured pork rib, smoked pepper sausage, air-dried smoked sausage, pork mince and onions, cabanossi, ham, bacon, yellow brewed sausage, lard bread, sour cream, egg, Romadur soft cheese, country-, mountain-cheese, Radi and pretzel

Diverse worst- en kaasspecialiteiten geserveerd op een plank, waaronder: Schrofensteinerworst uit Tirol, leverworst, spek, gepekeld varkensvlees, diverse gedroogde worstvarianten, varkenstartaar met ui, grillworst, room, Romadur kaas, Alpenkaas, halfzachte pittige Duitse bierkaas, ei, hartige Duitse pretzels en radijs

Plat de charcuteries et de fromages composé de saucisson tyrolien de Schrofenstein, saucisson de foie, ventrèche, porc saumuré, Pfefferbeißer (saucisson fumé de poivre), Kaminwurz (saucisson séché du Sud Tyrol), Mett (tartare de porc aux oignons), Kabanos (saucisson séché de Pologne), jambon, bacon, saucisse bavarois, pain au saindoux, crème fraîche, œuf, fromage Romadur, fromage de campagne, fromage d'alpage, radis et bretzel.

Für	**1 Person**	**21,50 €**
Für	**2 Personen**	**40,00 €**
Ab	**4 Personen**	**75,00 €**

Alle unsere Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten, eine genaue Ausweisung finden Sie im hinteren Teil der Karte.
All food and drinks might contain allergens and additives. Please find the classification in the back of the card.
Al ons eten en drinken kan allergeten en additieven bevatten. Voor mee informatie: kijk op de achterkant van de menukaart.
Tous les nourritures et boissons peuvent contenir des allergènes et des additifs allimentaires. Merci de consulter l'aperçu à l'arrière du menu.

KÄSEBRETT (D,I,J,M)

CHEESE PLATTER | KAASPLANK | ASSIETTE DE FROMAGES

Vorarlberger Bergkäse, Obazda, Wildblüten Schnittkäse, Romandur, Berg-Emmentaler und allgäuer Heumilchkäse, Brezel, Roggenbrot, Salzbutter und Birne

Vorarlberg mountain cheese, Obazda-cheese cream, feta cheese from the alps, Country Cheese, Emmentaler cheese and “Black Sheep” soft cheese, pretzels, rye bread, salted butter and pear

Vorarlberg Alpenkaas, Obatzda roomkaas, Alpen feta, boerenkaas, Emmentaler Alpenkaas, schapenkaas, hartige Duitse pretzels en roggebrood, gezouten boter en peer

Fromage d’alpage de Vorarlberg, Obatzda, fromage d’alpage au lait de brebis, fromage de campagne, emmental, fromage au lait de brebis « Mouton Noir », bretzel, pain de seigle, beurre salé et poire.

Für	**1 Person**	**28,00 €**
Für	**2 Personen**	**49,00 €**

Alle unsere Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten, eine genaue Ausweisung finden Sie im hinteren Teil der Karte.
All food and drinks might contain allergens and additives. Please find the classification in the back of the card.
Al ons eten en drinken kan allergeten en additieven bevatten. Voor mee informatie: kijk op de achterkant van de menukaart.
Tous les nourritures et boissons peuvent contenir des allergènes et des additifs allimentaires. Merci de consulter l'aperçu à l'arrière du menu.

Ofenfrischer Flammkuchen

Freshly baked tarte flambée | Ovenverse Flammkuchen | Tarte flambée cuite au four

Flammkuchen mit Burrata, Pfirsich, Rucola, Pesto und Nüssen (I,D,H) **18,50 €**

with burrata, peach, rocket, pesto and nuts
with burrata, peach, rocket, pesto and nuts
avec burrata, pêche, roquette, pesto et noix

Flammkuchen mit Tomatensugo, belegt mit Kartoffeln, Trüffelöl, Wildkräutern und Kirschtomaten (vegan) (L,J,M) **21,00 €**

with tomato sugo, topped with potatoes, truffle oil, wild herbs and cherry tomatoes
met tomatensugo, afgemaakt met aardappelen, truffelolie, wilde kruiden en kerstomaatjes
avec tomate Sugo, recouvert de pommes de terre, huile de truffe, herbes sauvages et tomates cerises

mit Schmand, jeweils zu 1|3 belegt mit: (I,J,D,K) **21,50 €**

- Ziegenkäse mit Feigen, Cassis und Walnüssen
- Kartoffel und Sommertrüffel
- Parmaschinken, Zucchini, Paprika und Rosmarin

with sour cream, divided into three sections with:

- Goat's cheese with figs, cassis and walnuts
- Potato and summer truffle
- Parma ham, courgette, peppers and rosemary

met zure room, gegarneerd met 1|3 elk:

- Geitenkaas met vijgen, cassis en walnoten
- Aardappel en zomertruffel
- Parmaham, courgette, paprika en rozemarijn

avec de la crème aigre, garni de 1|3 de chaque :

- Fromage de chèvre aux figues, au cassis et aux noix
- Pommes de terre et truffe d'été
- Jambon de Parme, courgette, poivrons et romarin

Alle unsere Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten, eine genaue Ausweisung finden Sie im hinteren Teil der Karte.
All food and drinks might contain allergens and additives. Please find the classification in the back of the card.
Al ons eten en drinken kan allergeten en additieven bevatten. Voor mee informatie: kijk op de achterkant van de menukaart.
Tous les nourritures et boissons peuvent contenir des allergènes et des additifs allimentaires. Merci de consulter l'aperçu à l'arrière du menu.

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES | HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

Semmel-Speckknödel (A,D,I,J) **19,00 €**
mit Pilzrahmsoße, geröstetem Speck, Sauerkraut, Röstzwiebeln und Petersilie
With mushroom cream sauce, roasted bacon, sauerkraut, fried onions and parsley
Met champignonroomsaus, geroosterd spek, zuurkool, gebakken uien en peterselie
Avec sauce à la crème aux champignons, lardons grillés, choucroute, oignons frits et persil

Kaspressknödel (A,D,I,J) **19,00 €**
Gebratene Kaspressknödel mit Nussbutter, Bergkäse, Rucola und geschmelzten Zwiebeln
Fried cheese dumplings with nut butter, mountain cheese, rocket and melted onions
Gebakken kaasballetjes met notenboter, bergkaas, rucola en gesmolten uien
Knödel de Kaspres frit avec beurre de noix, fromage de montagne, roquette et oignons fondus

Eierknöpfli in der Pfanne (A,I,J,D,G,L) **17,00 €**
mit Knoblauch, geschmälzten Zwiebeln, Bergkäse und Endiviensalat in Orangen-Senf Dressing
Eierknöpfli (Spätzle Pasta) in a pan with garlic, fried onions, mountain cheese and endive with orange-mustard dressing
Lokale eiernoedel-specialiteit met knoflook, gebakken ui en Alpenkaas in een pannetje, geserveerd met andijvie met een dressing van sinaasappelmosterd
Knepfle aux œufs à la poêle avec ail, oignons sautés et fromage d'alpage servis avec une salade de chicorée avec une vinaigrette orange-moutarde

Vegane Kartoffel-Gröstl Pfanne mit Zwiebeln (E,G) **21,00 €**
Gemüsewürfeln und Endiviensalat in Senfdressing (vegan)
Vegan potato pan with onions, vegetable cubes and endive salad with mustard dressing (vegan)
Vegan aardappelpannetje met uien, gehakte groenten en andijviesalade
Poêlée végétalienne aux pommes de terre, oignons, brunoise de légumes et salade de chicorée avec vinaigrette à la moutarde (végan)

Dreierlei hausgebackener Leberkäse **19,50 €**
Natur, süßer Senf und Gartenkräuter (E, L, G)
dazu schwäbischer Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln
Three kinds of home-baked Bavarian meatloaf (nature, sweet mustard and garden herbs) served with Swabian potato salad or fried potatoes
Drie soorten zelfgebakken vleesbrood (natuur, zoete mosterd en tuinkruiden) geserveerd met Zwabische aardappelsalade of gebakken aardappelen
Le jambon de Bavière maison aux trois parfums (Nature, moutarde douce et herbes du jardin) d'une salade de pommes de terre souabe ou de pommes de terre sautées

Alle unsere Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten, eine genaue Ausweisung finden Sie im hinteren Teil der Karte.
All food and drinks might contain allergens and additives. Please find the classification in the back of the card.
Al ons eten en drinken kan allergeten en additieven bevatten. Voor mee informatie: kijk op de achterkant van de menukaart.
Tous les nourritures et boissons peuvent contenir des allergènes et des additifs allimentaires. Merci de consulter l'aperçu à l'arrière du menu.

Kaiserschmarrn mit Orangenbutter und Mandeln (I,J,K,A,D) **16,50 €**

mit Puderzucker, Aprikosen-Mango- und Pflaumenkompott

Pancakes with orange butter, almonds, icing sugar, apricot-mango and plum compote

Kaiserschmarrn – zoete pannenkoek in grove stukken – met sinaasappelboter, amandelen, poedersuiker en abrikozen-, mango- en pruimencompote

Kaiserschmarrn (crêpe épaisse, grossièrement coupée en lanière) avec du beurre à l'orange, amandes, sucre glace et trois compotes aux abricots, mangue et prunes.

Kaiserschmarrn aus der Riesenpfanne (I,J,K,A,D) **32,00 €**

mit Orangenbutter und Mandeln, Puderzucker, Aprikosen-Mango- und Pflaumenkompott

Pancakes served in a giant pan with orange butter, almonds and icing sugar, apricot-mango and plum compote

Kaiserschmarrn direct uit de grote pan met sinaasappelboter, amandelen, poedersuiker en abrikozen-, mango- en pruimencompote

Kaiserschmarrn (crêpe épaisse, grossièrement coupée en lanière) avec du beurre à l'orange, amandes, sucre glace et trois compotes aux abricots, mangue et prunes. (À la poêle, comme plat principal)

Schweinehaxenfleisch mit Malz-Hopfenkruste (I,J,D,G) **24,50 €**

mit süßem Rahm-Kümmel-Weißkraut und Bratkartoffeln

Meat of pork knuckle with malt and hops crust on sweet cream cabbage with caraway and roasted potatoes

Beenham met een knapperige korst van mout en hop, op zoete romige witte kool met karwij en gebakken aardappelen

Jambonneau en croûte malt-houblon avec chou blanc à la crème et au carvi avec des pommes de terre sautées

Kalbsschnitzel (A,I,J,G,L) **26,00 €**

mit schwäbischem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln

Veal cutlet fried in butter lard, with potato salad or fried potatoes

Kalfsschnitzel gebraden in boterolie met warme aardappel-speksalade of gebakken aardappelen

Escalope de veau grillée au beurre clarifié servie au choix avec une salade souabe de pommes de terre ou bien des pommes de terre sautées

Kalbsschnitzel für 2 aus der Riesenpfanne (A,I,J,G,L) **47,00 €**

mit Speck-Kartoffelsalat, Schwäbischem Kartoffelsalat und Bratkartoffeln

Veal cutlets, for 2, served in a giant pan with potato-bacon salad,

swabian potato salad and fried potatoes

Schnitzel voor 2, direct uit de grote pan, met aardappel-speksalade, Zwabische aardappelsalade en gebakken aardappeltjes

Escalope de veau pour 2 personnes à la poêle avec une salade de pommes de terre aux lardons, une salade souabe de pommes de terre et des pommes de terre sautées.

Alle unsere Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten, eine genaue Ausweisung finden Sie im hinteren Teil der Karte.
All food and drinks might contain allergens and additives. Please find the classification in the back of the card.
Al ons eten en drinken kan allergeten en additieven bevatten. Voor mee informatie: kijk op de achterkant van de menukaart.
Tous les nourritures et boissons peuvent contenir des allergènes et des additifs allimentaires. Merci de consulter l'aperçu à l'arrière du menu.

Süsses zum Schluss

Desserts

Scheiterhaufen Kirsche & Zimt (A,D,K,I) **12,00 €**

in Butter gebratene Buttermilchscheiben mit Kirschragout, Vanillesoße und Zimt Zucker

Buttermilk slices fried in butter with cherry ragout, vanilla sauce and cinnamon sugar

In boter gebakken plakjes karnemelk met kersenragout, vanillesaus en kaneelsuiker

Tranches de pain au babeurre frites au beurre avec compote de cerises, sauce à la vanille et sucre à la cannelle

Ofenwarmer Birnencrumble (I,J,K,A,D) **8,50 €**

mit Vanillesoße

Warm pear pie with crumbles and vanilla sauce

Warme Perencrumble en vanillesaus

Tarte aux poire tout juste sortie du four avec chapelure sucrée et sauce vanille

Südtiroler Apfelstrudel (A,I,D,K) **10,00 €**

gefüllt mit Äpfeln, Rosinen, Pinienkernen und Zimt und Vanillesoße

filled with apples, raisins, pine nuts, cinnamon and vanilla sauce

gevuld met appels, rozijnen, pijnboompitten en kaneel en vanillesaus

fourré aux pommes, raisins secs, pignons de pin, cannelle et sauce à la vanille

Alle unsere Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten, eine genaue Ausweisung finden Sie im hinteren Teil der Karte.
All food and drinks might contain allergens and additives. Please find the classification in the back of the card.
Al ons eten en drinken kan allergeten en additieven bevatten. Voor mee informatie: kijk op de achterkant van de menukaart.
Tous les nourritures et boissons peuvent contenir des allergènes et des additifs allimentaires. Merci de consulter l'aperçu à l'arrière du menu.

FÜR KINDER BIS 11 JAHRE

FOR KIDS UNTIL THE AGE OF 11 | VOOR KINDEREN T/M 11 JAAR | POUR LES ENFANTS JUSQU'À 11 ANS

Hausgebackener Leberkäse mit Bratkartoffeln (D,L,E,M) **10,00 €**

Veal sausage with fried potatos

Worst met gebakken aardappeltjes

Saucisse blanche avec pommes de terre sauté

Käseknöpfli mit grünem Salat (I,J,A,L,G,D) **10,50 €**

Käseknöpfli (Spätzle pasta) with green salad

Kaasnoedels met groene salade

Knepfle au fromage avec salade verte

„Des Kaiser´s Schmarrn“ (I,J,K,A,D) **11,50 €**

luftiger Pfannkuchen mit Apfelmus und Puderzucker

Fluffy pancakes with applesauce and icing sugar

Luchtige stukken pannenkoek met appelmoes en poedersuiker

Kaiserschmarrn (crêpe épaisse, grossièrement coupée en lanière)
au sucre glace avec compote de pommes

Alle unsere Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten, eine genaue Ausweisung finden Sie im hinteren Teil der Karte.
All food and drinks might contain allergens and additives. Please find the classification in the back of the card.
Al ons eten en drinken kan allergeten en additieven bevatten. Voor mee informatie: kijk op de achterkant van de menukaart.
Tous les nourritures et boissons peuvent contenir des allergènes et des additifs allimentaires. Merci de consulter l'aperçu à l'arrière du menu.

Aperitifs

Alpsider (2,8,9) — **0,10 l** **6,00 €**

Alpsider mit Alpenkräutern | Alpsider with alpine herbs I
Alpendier met Alpenkruiden I Alpsider aux herbes alpines

'Hugo' (G,16) — **0,20 l** **9,00 €**

Prosecco, Limette, Holunderblütensirup, Minze
Prosecco, lime, elderflower syrup, mint
Prosecco, limoen, vlierbloesemsiroop, munt
Prosecco, citron vert, sirop de fleur de sureau, menthe

'Black Hugo' (G,16) — **0,20 l** **9,00 €**

Prosecco, Limette, Holunderblütensirup, Johannisbeersirup, Minze
Prosecco, lime, elderflower syrup, blackcurrant syrup, mint
Prosecco, limoen, vlierbloesemsiroop, zwarte bessensiroop, munt
Prosecco, citron vert, sirop de fleur de sureau, sirop de cassis, menthe

Aperol Spritz (G,2,9) — **0,20 l** **10,50 €**

Prosecco, Aperol, Soda I Prosecco, Aperol, Soda I
Prosecco, Aperol, frisdrank I Prosecco, Aperol, soda

Rutmor´s Tavernen Spritz (3,9,16) — **0,30 l** **7,50 €**

Blutwurz, Schweppes Wildberry, Beeren
Bloodroot, Schweppes Wildberry, berries
Sanguine, Schweppes Wildberry, baies
Bloedwortel, Schweppes Wildberry, bessen

Alpenblüte (3,9,16) — **0,30 l** **8,50 €**

Cointreau, Alpsider, Holunderblütensirup
Cointreau, Alpsider, elderflower syrup
Cointreau, Alpsider, vlierbloesemsiroop
Cointreau, Alpsider, sirop de fleurs de sureau

Weißbier Spritz (3,9,16) — **0,30 l** **7,50 €**

Aperol, Andechs Weizen hell, Zitronensaft
Aperol, light wheat beer, lemon juice
Aperol, licht witbier, citroensap
Aperol,bière de blé légère , jus de citron

Alle unsere Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten, eine genaue Ausweisung finden Sie im hinteren Teil der Karte.
All food and drinks might contain allergens and additives. Please find the classification in the back of the card.
Al ons eten en drinken kan allergeten en additieven bevatten. Voor mee informatie: kijk op de achterkant van de menukaart.
Tous les nourritures et boissons peuvent contenir des allergènes et des additifs allimentaires. Merci de consulter l'aperçu à l'arrière du menu.

Cocktails

Andechs-Mojito (G) **10,50 €**
Limetten, Rohrzucker, weisser Rum, Minze, Vollbier Hell
Limes, Cane sugar, White rum, Mint, Full bodied light beer
Limoenen, rietsuiker, witte rum, munt, light bier
Citrons verts, sucre de canne, rhum blanc, menthe, bière légère

Dark and Stormy (16) **8,00 €**
Limettensaft, Ginger Beer, dunkler Rum
Lime juice, Ginger beer, dark rum
Limoensap, gemberbier, donkere rum
Jus de citron vert, bière au gingembre, rhum brun

Taverns Brew (G,2) **8,50 €**
Whisky, Cointreau, Mandarinen Sirup, Limettensaft, Vollbier Hell
Whisky, Cointreau, Mandarin syrup, Lime juice, Light beer
Whisky, Cointreau, mandarijnsiroop, limoensap, light bier
Whisky, Cointreau, sirop de mandarine, jus de citron vert, bière légère

Kaisers Apfel (3,9,16) **9,00 €**
Apricot Brandy, Alpsider, Zimtsirup, Zitronensaft, Apfel
Apricot brandy, Alpsider, cinnamon syrup, lemon juice, apple
Abrikozenbrandewijn, Alpsider, kaneelsiroop, citroensap, appel
Brandy d'abricot, Alpsider, sirop de cannelle, jus de citron, pomme

Alpkräuter Twist(3,9,16) **9,50 €**
Blutwurz, Kirsch Nektar, Johannisbeerschorle, Limette
Blutwurz, Cherry nectar, blackcurrant spritzer, lime
Blutwurz,Kersennectar, zwarte bessen spritzer, limoen
Blutwurz, Nectar de cerise, spritzer de groseille, citron vert

Spirituosen

Liquor | Sterke drank | Spiritueux

Grappa Nardini	**2 cl**	**4,50 €**
Ramazzotti	**2 cl**	**4,50 €**
Birnenlikör	**2 cl**	**4,50 €**
Marillenbrand	**2 cl**	**5,00 €**
Blutwurz Kräuterlikör 48 %	**2 cl**	**5,00 €**
SLYRS Bayrischer Whiskey Single Malt (2)	**2 cl**	**6,00 €**
SLYRS Whiskey Likör – mit Honig- und Vanilleschote abgerundet (2)	**2 cl**	**6,00 €**
Alpsinth 55% aus edlen Alpenkräutern	**2 cl**	**5,50 €**

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks | Frisdranken | Boissons fraîches

Coca-Cola (2,8,10)	0,20 l	3,30 €
Coca-Cola Zero (2,6,7,8,10,16)	0,20 l	3,30 €
Mezzo-Mix (2,10,16)	0,20 l	3,30 €
Sprite (16)	0,20 l	3,30 €
Fanta (2,3,16)	0,20 l	3,30 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Original Wild Berry (3,9,16)	0,20 l	3,90 €
Apollinaris Selection	0,25 l	3,10 €
Sparkling Water | Mineraalwater met koolzuur | Eau minérale pétillante	0,75 l	7,70 €
ViO Still	0,25 l	3,10 €
Still Water | Mineraalwater zonder koolzuur | Eau minérale plate (bouteille)	0,75 l	7,70 €

Eistee

Ice tea | Ice tea | Thé glacé

Fuze Tea Schwarzer Tee Zitrone (3,16) Lemon I Citroen I citron	0,25 l	4,00 €
Fuze Tea Schwarzer Tee Pfirsich (3,16) Peach I Perzik I Pêche	0,25 l	4,00 €

Säfte und Schorlen

Juices and spritzers | Sappen en spritzers | Jus et schorles

VIO Schorle Johannisbeere Redcurrant soda | Rode bessen spritzer | Schorle de groseille	0,25 l	3,90 €
Vaihinger Apfelschorle Apple spritzer | Appel spritzer | Schorle de pomme	0,33 l	3,90 €
Vaihinger Rhabarberschorle Orange juice | Sinaasappelsap | Jus d'orange	0,33 l	3,90 €
Vaihinger Apfelsaft Apple juice | Appelsap | Jus de pomme	0,20 l	3,80 €
Vaihinger Orangensaft Orange juice | Sinaasappelsap | Jus d'orange	0,20 l	3,80 €

Alle unsere Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten, eine genaue Ausweisung finden Sie im hinteren Teil der Karte.
All food and drinks might contain allergens and additives. Please find the classification in the back of the card.
Al ons eten en drinken kan allergeten en additieven bevatten. Voor mee informatie: kijk op de achterkant van de menukaart.
Tous les nourritures et boissons peuvent contenir des allergènes et des additifs allimentaires. Merci de consulter l'aperçu à l'arrière du menu.

Biere

Beer | Bier | Bières

Andechs Vollbier hell vom Fass (I) full-bodied light beer from the barrel I licht bier van de tap I bière légère à la pression	**0,50 l** **1,00 l**	**5,80 €** **10,70 €**
Andechs Vollbier hell alkoholfrei (I) Light beer non-alcoholic I Licht beer alcoholvrij I bière complète légère sans alcool	**0,50 l** **1,00 l**	**5,50 €** **10,50 €**
Andechs Weizen, hell Flasche (I) Light wheat beer I licht witbier I bière de blé légère	**0,50 l**	**5,80 €**
Andechs Weizen, dunkel Flasche (I) Dark wheat beer I donker witbier I bière de blé noir	**0,50 l**	**5,80 €**
Andechs Weizen, alkoholfrei, Fl. (I) Non-alcoholic wheat bear I alcoholvrij witbier I bière blanche sans alcool	**0,50 l**	**5,50 €**
Andechs Vollbier Hell mit Sprite (I, 16) draft beer with sprite I vol bier met sprite I bière pleine avec sprite	**0,50 l** **1,00 l**	**5,70 €** **10,50 €**
Andechs Vollbier Hell, alkoholfrei mit Sprite (I, 16) Non-alcoholic draft beer with sprite I alcoholvrij vol bier met sprite bière pleine sans alcool avec sprite	**0,50 l** **1,00 l**	**5,50 €** **10,50 €**
Malzbier Alkoholfrei (I) Non alcoholic I Alcoholfrij Bier I Sans alcool	**0,33 l**	**3,60 €**
Erdbeer-Rhababer Radler (G) Erdbeeren, Rhababersaft, Vollbier Hell Strawberries, Rhubarb juice, Full beer light Aardbeien, rabarbersap, light bier Fraises, jus de rhubarbe, bière légère	**0,30 l**	**8,50 €**

Alle unsere Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten, eine genaue Ausweisung finden Sie im hinteren Teil der Karte.
All food and drinks might contain allergens and additives. Please find the classification in the back of the card.
Al ons eten en drinken kan allergeten en additieven bevatten. Voor mee informatie: kijk op de achterkant van de menukaart.
Tous les nourritures et boissons peuvent contenir des allergènes et des additifs allimentaires. Merci de consulter l'aperçu à l'arrière du menu.

Gespritzte Getränke

sparkling Wine | Mousserende wijn | Vins effervescents

Weisswein mit Mineralwasser (G) — 0,20 l 6,50 €

Sparkling White wine, with soda / Witte wijn met koolzuurhoudend water / Vin blanc avec eau pétillante

Rotwein mit Mineralwasser (G) — 0,20 l 6,50 €

Sparkling Red wine, with soda / Rode wijn met koolzuurhoudend water / Vin rouge avec eau pétillante

Weisswein

White Wine | Witte wijn | Vin blanc

2024 Joh Bapt Schäfer Schäferstündchen (G) — 0,20 l 8,00 € / 0,75 l 24,00 €

Riesling, Silvaner, Scheurebe I Mosel / Deutschland

Das „Schäferstündchen" duftet verführerisch nach reifen Südfrüchten, gelbem Apfel und einem Hauch exotischer Blüten. Am Gaumen entfaltet sich ein feines Fruchtspiel aus Silvaner, Scheurebe und Riesling, das an Frühlingswiesen und Sommerabende erinnert. Der Wein wirkt saftig und verspielt, mit milder Säure, zarter Mineralität und einer animierenden Leichtigkeit.

2023 Endrizzi Dalis Bianco (G) — 0,20 l 9,00 € / 0,75 l 36,00 €

Südtirol / Italien

Strohgelb mit grünen Reflexen. Floraler Duft, mit Noten von Holunderblüten, Minze, Tomatenblatt, weißer Pfirsich, Aprikose und Honig. Frischer Geschmack. Wein mit guter Struktur und angenehm langem Nachgeschmack.

Rosé

rosé wine | Rosé | Vin rosé

2024 Domaine Perrin Rose Luberon (G) — 0,20 l 8,00 € / 0,75 l 33,00 €

Côtes du Rhône / Frankreich

Wein von verführerischem, klarem und leuchtendem Rosa. In der Nase öffnet er sich und enthüllt ein angenehmes Bouquet von roten Früchten mit Noten von Johannisbeeren und frischem Granatapfel. Ein gut ausbalancierter Wein zwischen süffiger Fruchtigkeit und Frische, der eine schöne Spannung am Gaumen aufweist vor einem schönen mineralischen Abgang.

Rotwein

red Wine | Rode wijn | Vin rouge

2021 Haut Dambert Bordeaux (G) — 0,20 l 7,00 € / 0,75 l 30,00 €

Bordeaux / Frankreich

Schwarze Farbe, saftig, Röstnoten von reifen Johannis- und Brombeeren. Abgerundeter Gaumen mit seidigen Tanninen, ausgewogen und sehr weich.

2022 Vendimia Seleccionada (G) — 0,20 l 7,00 € / 0,75 l 30,00 €

Castilla / Spanien

Klare, tief rubinrote Farbe. Reine und ausgeprägte Aromen von schwarzen Kirschen und Blaubeerkonfitüre. Diese Beerenkonfitüre-Aromen umschmeicheln den Gaumen mit ihrer Saftigkeit, die durch leichte Vanillenoten, zarte Milchschokolade und geröstete Java-Bohnen abgerundet wird. Am Gaumen ist der Wein trocken, vollmundig mit festen, aber reifen, samtigen Tanninen und einem langen Abgang.

Jeder Wein enthält produktionsbedingt Sulfit und kann Spuren von Ei und Laktose aufweisen.
Alle unsere Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten, eine genaue Ausweisung finden Sie im hinteren Teil der Karte.
Every wine contains sulphite and might contain egg and lactose. All food and drinks might contain allergens and additives. Please find the classification in the back of the card.
Iedere wijn bevat sulfieten en kan ei bevatten. Al ons eten en drinken kan allergeten en additieven bevatten. Voor mee informatie: kijk op de achterkant van de menukaart.
Chaque vin peut contenir des sulfites et des traces d'œuf. Tous les nourritures et boissons peuvent contenir des allergènes et des additifs allimentaires. Merci de consulter l'aperçu à l'arrière du menu.

Kaffeespezialitäten

Coffee specialities | Koffiespecialiteiten | Spécialités de café

Kaffee (10)	**3,30 €**
Cappuccino (10,D)	**3,80 €**
Latte Macchiato (10,D)	**4,00 €**
Milchkaffee (10, 15,D)	**4,00 €**
Espresso (10)	**3,00 €**
Espresso doppio (10)	**4,90 €**
Espresso Macchiato (10, 5,D)	**3,80 €**
Tasse Schokolade (10,D)	**3,30 €**
Glas Tee (12) Pfefferminze, Red Berries, Darjeeling oder Grüner Tee peppermint, Red berries, Darjeeling or green tea Muntthee, rode bessenthee, Darjeeling-thee of groene thee thé : menthe, baies rouges, darjeeling ou thé vert	**2,70 €**

Alle unsere Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe enthalten, eine genaue Ausweisung finden Sie im hinteren Teil der Karte.
All food and drinks might contain allergens and additives. Please find the classification in the back of the card.
Al ons eten en drinken kan allergeten en additieven bevatten. Voor mee informatie: kijk op de achterkant van de menukaart.
Tous les nourritures et boissons peuvent contenir des allergènes et des additifs allimentaires. Merci de consulter l'aperçu à l'arrière du menu.

Zusatzstoffe | Additives | Additieven | Additifs alimentaires

	Deutsch	English	Nederlands	Francais
1	Mit Konservierungsstoff	Preservatives	Conserveringsmiddel	Conservateur
2	Mit Farbstoff	Colouring agents	Kleurstoffen	Colorant
3	Mit Antioxidationsmittel	Anti-oxidants	Antioxidanten	Antioxygène
4	Mit Süßungsmittel Saccharin	Sweetener saccharin	Zoetstof saccharine	Édulcorant saccharine
5	Mit Süßungsmittel Cyclamat	Sweetener cyclamat	Zoetstof cyclamaat	Édulcorant cyclamate
6	Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle	Sweetener aspartam, contains source of phenylalanine	Zoetstof aspartaam, bevat ook Fenyalanine	Édulcorant aspartame, source de phénylalanine
7	Mit Süßungsmittel Acesulfam	Sweetener acesulfame	zoetstof acesulfaam	Édulcorant acesulfame
8	Mit Phosphat	Phosphates	Fosfaten	Phosphate
9	Chininhaltig	Quinine	Chinine	Chinine
10	Koffeinhaltig	Coffein	Caffeïne	Caféine
11	Mit Geschmacks-verstärker	Flavour enhancers	Smaakversterker	Exhausteur de goût
12	Geschwärzt	Darkened	Geblakerd	Noirci
13	Gewachst	Waxed	Voorzien van was	Cire
14	Genetisch verändert	Genetically modified	Genetisch gemodificeerd	Aliment génétiquement modifié
15	Taurinhaltig	Contains taurine	Bevat taurine	Taurine
16	Säuerungsmittel| Säureregulatoren	acidulant | acid regulators	Ph-regulator	Acidifiants | régulateur du pH

Allergene | Allergens | Allergenen | Allergènes

	Deutsch	English	Nederlands	Francais
A	Eier	Egg	Ei	Œuf
B	Fisch	Fish	Vis	Poisson
C	Krebstiere	Crustaceans	Schaaldieren	Crustacés
D	Laktose	Lactose	Lactose	Lactose
E	Sellerie	Celery	Selderij	Céleri
F	Sesam	Sesame	Sesam	Sésame
G	Schwefeldioxid und Sulfite	Sulpherised	Sulfieten	Sulfites
H	Erdnüsse	Peanuts	Pinda‘s	Arachide
I	Gluten	Gluten	Gluten	Gluten
J	Lupine	Lupin	Lupine	Lupin
K	Schalenfrüchte	Nuts	Noten	Noix
L	Senf	Mustard	Mosterd	Moutarde
M	Soja	Soya	Soja	Soja
N	Weichtiere	Molluscs	Mosselen	Mollusque