

APERITIF & SPRIZZ

GLÜHWEIN SPRITZ	10
Winzerglühwein, Fanta, Prosecco, Soda, Birnenspalte ^{1 2 8}	
ESPRESSO-TONIC ALKOHOLFREI	9,5
Thomas Henry Tonic Water, Eiswürfel, frisch gebrühter Espresso, Limette, Rosmarin ⁴	
+ Absolut Vodka	14
OLD FASHIONED TONIC ALKOHOLFREI	9
Limette, Zitrone, Orange, Himbeere, Rohrzucker, Tonic Water, Soda ⁴	
HUGO	9,5
Prosecco, Limette, Minze, Holunderblütensirup	
INGWER SPRIZZ	9,5
hausg. Ingwerlimo, Rohrzucker, Zitrone, Prosecco	
APEROL SPRIZZ Aperol, Prosecco, Soda, Orange	9,5

SNACK & VORNEWEG

KÜRBIS-KOKOSCREME SUPPE	13,9
Kürbiskernöl, Kerndl, gegrillter Garnelenspieß	
SÜSSKARTOFFEL-TRÜFFEL-FRIES VEG	14,7
Süßkartoffelfries, gehobelter Grana Padano, Trüffelmayo	
HAUSGEMACHTE FALAFEL VEGAN	9,5
gebackene Kichererbsenbällchen, Koriander-Limetten-Sojamilchjoghurt, Tomaten-Chutney	
HAUSGEBACKENES NAAN-BROT VEGAN	9
Koriander-Limetten-Sojamilchjoghurt, Hummus	
MÜNCHNER OBAZDA VEG	12,9
Münchner Obazda, 2 ofenfrische Brezn	
EDAMAME VEGAN	8,5
grüne Sojabohnen, Himalayasalz, Limette	
OFENFRISCHE BREZE HANDGEMACHT	2,7
Bäckerei Riedmair, beste Zutaten der Region	
BEILAGENSALAT VEGAN Hausdressing	5,3

KARTOFFELFEUER

STUFFED BAKED POTATO VEGAN	14,9
rote Bete, veganer Sojajoghurt mit Koriander & Minze, Cashewkerne, Granatapfel	
POTATO BOMB	14,9
überbackene Ofenkartoffel, gefüllt mit Speck, Lauchzwiebel, Jalapenos, Cheddar	
+ extra Spiegelei	+ 1,8
+ extra Hähnchenbrust vom Grill	+ 4,5
POTATO CHILI SIN CARNE VEGAN	15,5
Chili auf Sojabasis, veganer Sojajoghurt, Kidneybohnen, Mais, frischer Koriander	

WIRTSHAUS

WEISSWURST STÜCK	3,9
ab 2 St. (tägl. bis 14 Uhr) kesselfrisch	
KÄSSPATZN VEG	16,5
Spätzle, Bergkäse, bay. Landrahm, hausgemachte Röstzwiebeln, Schnittlauch	
METZGER-LEBERKÄS	12,9
frisch gebacken, Freilandspiegelei, Meerrettich-Dijonsenf-Waldhonig-Creme, Kartoffel-Rucola-Salat	
KRUSTENSCHWEINEBRATEN	18,9
niederbayerisches Strohschwein, aus der Schulter, Knusperkruste, Breznknödel, Dunkelbiersauce	
KÖNIG LUDWIG BURGER	17,5
ofenfrischer Leberkäs, Pommes, Laugensammel, Blattsalat, Meerrettich-Dijonsenf-Waldhonig-Creme, Speck-Krautsalat, Kartoffelrösti	
SELLERIESCHNITZEL VEG	18,9
Panko-Walnuss-Parmesan-Panade, Kartoffelgurkensalat, Zitronenspalte	
RIESENSCHNITZEL	18,9
hauchdünn geklopft ca. 300g, vom niederbayrischen Landschwein, Bröselpanade, Pommes, Zitronenscheibe	
+ dazu Preiselbeeren	+ 0,5

Der Sommer gibt Korn, der Herbst gibt Wein;
der Winter verzehrt, was beide beschert.

SOULFOOD & WORLD FOOD

SCHINKENUDELN UNSER KLASSIKER	14
Fusilli, gekochter Honig-Schinken, Freiland-Ei, Gartenkräuter, geschmolzene Kirschtomaten, gezupftes Basilikum	
CHICKEN TIKKA MASALA	17,5
Hähnchenbrustfilet, Naturjoghurt, Tomatenmark, Ingwer, Knoblauch, Curry, Koriander, Duftreis, Cashewkerne	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	27,5
hauchdünn, frischer, bayerischer Kalbsrücken, Bröselpanade, in Butterschmalz ausgebraten, Erdäpfel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitrone, Sardellen, Kapern	
LEGENDARY BACON CHEESE BURGER	18,9
200g dt. Rinderhack, Bäckerbrioche, hausgemachte Speck-Zwiebel-Honig-Marmelade mit Whiskey-Apfel, Bergkäse, Eisbergsalat, Cocktailcreme, Essiggurke, Pommes	
SMASH BURGER	18,9
Zwei Lagen 100% deutsches Rindfleisch á 100g, Schmelzkäse, Röstzwiebel, Jahrhundertsauce, Bäckerbrioche, Pommes	
VEGANER BURGER VEGAN	18,5
Veganes Roggenbrioche, hausgemachtes Kidneybohnen-Kräuter-Patty, Rucola, Strauchtomate, frische Guacamole, Pommes – Gerne servieren wir dazu vegane Mayo	
CRISPY CHICKEN BURGER	18,7
Hähnchen im Knuspermantel, Bäckerbrioche, hausgemachte Guacamole, Jalapenos, Blattsalat, Tomate, frische Zwiebelringe, Pommes	
PAD KRA PAO	16,5
Lieblingsgericht unseres thailändischen Azubis Cha leicht pikant - Schweinehack, Austernsauce, Fischsauce, Soja, Knoblauch, heiliges Basilikum, Freilandspiegelei, Duftreis	

SUPER FOOD

HAUSDRESSING: weißer Balsamico, Mango, Gartenkräuter, Bio-Agavensirup, Olivenöl	
ALTERNATIV: Joghurt Dressing (fettarm)	
AVOCADO MIT HUMMUS VEGAN	9,5
ca 230 kcal – ½ Bio-Avocado, Rote Bete Hummus, Shisokresse, extra natives Olivenöl, gestoßener Pfeffer, Pumpernickel	
STEAK SALAT MIT BREZNCHIPS	18,5
ca 550 kcal – Blattsalate, gebratene Rinderspitzen, geröstete Breznchips, Hausdressing	
QUINOA AVOCADO BOWL VEGAN	17,9
ca 518 kcal – Edamame, Falafel, Bio-Avocado, Hummus, Mangowürfel, Hausdressing, Salatkerndl, Quinoa ^{SG SEL SCH K}	
+ 2 Black Tiger Garnelen	+ 4,9
WINTERBOWL VEGAN	18,9
ca 560 kcal, Kimchireis, Süßkartoffel, rote Beete, Räuchertofuwürfel, Edamame, gebratene Pilze, Kirschtomaten, Babyspinat, Granatpfelkerne, Vinaigrette	
WALD- & WILDKRÄUTERSALAT VEG	19,5
ca 603 kcal – Blattsalate, Wildkräuter, gegrillter Ziegenkäse, Birnenspalten, Waldhonig, Walnüsse, Waldbeeren-Vinaigrette	
AVOCADO-MANGOSALAT	18,5
ca 450 kcal – Blattsalate, Rucola, geröstete Pinienkerne	
+ 2 Black Tiger Garnelen vom Grill	+ 4,9
KICHERERBSEN SÜSSKARTOFFEL CURRY	16,9
vegan ayurvedisch ca 490 kcal – Jasminreis, Süßkartoffeln, Kichererbsen, junger Spinat, Kokosmilch, Tomate, Frühlingzwiebeln, Limettensaft	
+ gegrillte Hähnchenbrust	+ 4,5
+ 2 Black Tiger Garnelen	+ 4,9
GROSSER GEMISCHTER BLATTSALAT VEGAN	9,5
SPECK-KRAUTSALAT	4

FLAMMKUCHEN oder PINSA

WAHLWEISE FLAMMKUCHEN ODER PINSA, FRISCH BELEGT, IM STEINOFEN GEBACKEN	
DAS ORIGINAL	14,9
Kräutersauerrahm, Speck, Zwiebelringe, Schnittlauch	
VEGETARISCH VEG	16,9
Kräutersauerrahm, Schafskäse, Zwiebelringe, geriebener Emmentaler, mit Olivenöl & Limettensaft marinierter frischer bayerischer Blattspinat	
MEDITERRAN	16,9
Kräutersauerrahm, Prosciutto, sonnengetrocknete Tomaten, Rucola, Pesto	

GRILLAKADEMIE

UNSERE STEAKS WERDEN AUF DEM LAVASTEINGRILL MEDIUM ZUBEREITET	
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH	24,5
28 Stunden sous-vide gegart, asiatisch lackiert, gebratener Kimchireis, cremiges Erbsenpüree	
SURF & TURF STEAK DIANE	44,5
FRANK SINATRAS LEIBGERICHT 200g vom premium Weiderind, mit Champignons, Sahne und Knoblauch und zwei Black Tiger King Prawns vom Grill, am Tisch mit Cognac flambiert dazu Kartoffel-Krusteln	
ZWIEBELROSTBRATEN	33
200 g vom premium Weiderind, Spätzle, Portweinjus und Röstzwiebeln	
TOMAHAWK STEAK LEGENDÄR	97
(mind. 30 Min. Zubereitungszeit - mind 1,5 kg) dry aged premium Quality Beef vom deutschen Ems-Rind, Kräuter-Olivenöl, Pfefferschrot, grobes Meersalz, Olivenöl, Knoblauchbaguette	
LEHNERS LIEBLINGSPOMMES	11,9
Pommes mit Himalayasalz & Chiliflocken, Edamame, Jahrhundertsauce, Paprika, roten Zwiebeln	
EXTRA POMMES	4,5
EXTRA SÜSSKARTOFFELFRIES	5,9

PATISSERIE

„Es ist besser zu genießen als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“ Boccaccio

CAFÉ GOURMAND	12,5
Espresso und Mini-Dessert-Trilogie	
KUCHEN & BACKWAREN AUS DER VITRINE ZUM TAGESPREIS	
vom Konditor des Wirtshauses mit Backstube „das Bad“ am Bavariaring	
CHRIS LEHNERS WELTBESTES TIRAMISU	9,5
Löffelbiscuit, Mascarpone, Freilandeis, Espresso, Limette, Tripe Sec, Kakao, hausgemachtes Mango-Chutney, Haselnuss-Crumble, Passionsfrucht-Sorbet, Schokoknusperschicht	
HAUSGEBACKENE BELGISCHE WAFFEL	10,5
Fluffig-locker, Weizenmehl, Rohrzucker, Freilandeis, Milch, Butter, Staubzucker, Bourbon Vanille Eis, Erdbeer-Rhabarber Kompott	
CRÈME BRÛLÉE	9,5
Sahnecreme, Tonkabohne, Freilandeis, Tahitivanille, knusprige Karamellkruste, Waldbeeren, Orangenabrieb	
HAUSGEMACHTER KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERSONEN	P.P 12,9
mit Apfelmus, Zwetschgenröster und Staubzucker (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)	

HEIßGETRÄNKE



Ein Familienunternehmen ist die ursprünglichste Form von Nachhaltigkeit. 1862 war Julius Meinl I. der Erste der in Wien gerösteten Kaffee anbot. Seit damals steht der Name Meinl für Erfahrung, Tradition und höchste Qualität.

ESPRESSO	3,5
für anspruchsvolle Genießer unverfälschter und reiner Urkaffee aus dem Hochland von Cerrado, Brasilien – 100% Arabica	
DOPPELTER ESPRESSO	4
TASSE KAFFEE verlängerter Espresso	3,8
CAPPUCCINO	4,1
LATTE MACCHIATO	4,5
+ mit laktosefreier Milch	+0,5
KINDER-CAPPUCCINO	0,7
warme Milch mit Milchschaum und Schokopulver	
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	3,5
FRISCH GEBRÜHTER MINZTEE	4,4
FRISCH GEBRÜHTER INGWERTEE	4,4
wahlweise: Waldhonig oder Orange	
GLÄSCHEN TEE – SINGLE BAG	3,9
wahlweise: Earl Grey traditional, Wildkirsche, Walderdbeere, Alpenkräuter, China Green Pure	
KANNE TEE Premium Tee, lose, ca. 2 Tassen	6,9
wahlweise: Earl Grey traditional, Kir Royal, Beerencocktail, Chinese Jasmine Chun Hao, Ingwer-Zitrone	