

EMPFEHLUNGEN VON DER BAR

Bloody Cello

frischer Blutorangensaft | Limoncello | Zitronensaft | Prosecco |
Soda | Eis | Orange
9.8

Bassa Gingerone

Amaro Bassa Baviera | Prosecco | Zitronensaft |
frischer Ingwer | Orange | Soda | Eis
7.9

Ries•ecco

ein prickelnder | belebender Frizzante aus der Riesling Traube
Weingut Eichler | Herrnbaumgarten - Niederösterreich
0.1 | 5.9

Lillet Tonic

Lillet Rose | Schweppes Tonic | Beeren | Prosecco | Eis
8.9

Sprizz Tour

Ingwersirup | Prosecco | Limette | frischer Ingwer | Soda | Eis
7.5

Aperol Sprizz

Aperol | Prosecco | Orange | Soda | Eis
7.5

alkoholfrei

Crodino Lemon oder Pink Bitter

Orangen- oder Blutorangenbitter | Schweppes Bitter Lemon |
Zitronensaft | Limette | Eis
6.9

Sprizz Tour -light-

Ingwersirup | alkoholfreier Prosecco | Limette | frischer Ingwer | Soda | Eis
7.5

Starters

Vorspeisen- Platte – f. 2 Pers.

feine Schmankerl | Antipasti | hausgemachte Terrinen | Dips | Brotkorb
26.

Hausgeräuchertes Forellenfilet

ofenwarm | Meerrettich- Knoblauch- Creme | Toast
17.7

Ceviche von der Pazifik-Makrele

Melone | Avocado | roter Zwiebel
19.5

Matjes auf Artischockenherzen

rote Zwiebel | Dill-Schmand | Brotkorb
16.9

Mozzarella „Bocconcini“ - fior di latte

gelbe Tomaten | Kirschtomaten | Oliven
10.5

Carpaccio vom Rinderfilet

Parmesanspäne | Rucola | Vinaigrette
19.5

Vegetarisch & Pasta

überbackene Aubergine

auf Ratatouille | mit Feta überbacken | Ofentomaten
16.9

Stringozzi „al Limone“

geräucherter Wolfsbarsch | Pfefferrahm | Kräuter
17.

Vorweg & für die Mitte

Rote Beete Hummus

Kichererbsen- Creme mit Rote Beete | Sesam | Olivenöl | Rucola | geröstetes Brot
8.7

s'Körberl

gemischter Brotkorb | hausgemachten Aufstriche
7.2

extra Brotauswahl 1.7

aus den Münchner Markthallen

Cäsar Salat

gebratene Putenstreifen | Blattsalate | Apfel | Parmesanspäne | Gurke |
Tomate | Croutons | Hausdressing
18.5

gemischter Salat

Blattsalate | Rohkostsalate | Croutons | Ei | Hausdressing
7.5

zum Löffeln

Rinder-Kraft Suppe

kräftige Rindersuppe | mit Einlage 7.5

Tagessuppe - Soupe du jour

& Crostini 8.9

Fisch & unsere Klassiker

Wildfang Skrej

Lauch-Rahmgemüse | Buchenpilze | Wurzelpüree | Rotwein-Fisch-Jus
34.

(Auer)Burger

mit saftigem **BIO-Rindfleisch vom Sockhof** aus Oberaudorf | würziger Bergkäse |
geschmornte Zwiebeln | Tomate | Salat | Gurke | Senf | Trüffel Majo | Pommes
16.9

Rumpsteak - Café de Paris

vom Rind „Färse“ aus dem bayerischen Oberland | Café de Paris Butter | Kartoffelgratin
35.5

Rinderfilet - Steak au poivre

Pfeffersteak vom Bayrischen Oberland Rind | Kartoffel- Trüffel- Duplo | Parmesan
150g | 33. 200g | 43.

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel von der Nuss | wellig gebacken | Bratkartoffeln | Preiselbeeren
28.-

Cordon Bleu

Schweineschnitzel vom Schwäbisch altbayrischen | Greyerzer-Käse |
Kochschinken | Bratkartoffeln
20.5

„Züri Gschnätzlets“

Kalbsgeschnetzeltes | Champignons à la crème | Cognac | echte Schweizer Röschti
31.-

der Süße Schluss

Schoggi- Mousse

Dreierlei Mousse von weißer, Vollmilch- & zartbitter Schokolade |
Preiselbeere | Früchte
11.5

Creme Brûlée

gebrannte Creme | Früchte | Sorbet
10.5

Süße Winterzeit

Marzipan-Walnuss- Parfait | Nougat- Mousse | Krokant Nüsse | Früchte
11.5

luftige Topfenradel

in süßen Bröseln gewälzt | Orangen | Vanilleeis
11.5

—
für zwei Personen

Bernhard's Dessertteller

eine Variation aus unserer Süßspeisenküche
17.5

Eis & Sorbet

Kugel Eis - Vanille | Erdbeere | Schokolade | Walnuss
2.5

gemischtes Eis - drei Kugeln Ihrer Wahl 6.9

Port. Schlagsahne extra 2.-

Kugel Sorbet - verschiedene Sorbets aus eigener Produktion 2.5

Sorbet mit Prosecco - zwei Kugeln Ihrer Wahl 10.9

Affogato - Kugel Vanilleeis mit Espresso 5.8