



## **Liebe Gäste,**

in Zeiten, wo “Billiger ist besser” eine verbreitete Meinung zu sein scheint, wollen wir lieber zurück zur Qualität statt Quantität. Und wir möchten **Sie** gerne mitnehmen. Begleiten Sie uns auf dem kulinarischen Weg “zurück” zu schmackhaften Speisen und Getränken, ohne überflüssige Zusatzstoffe, sondern reduziert auf das, worauf es ankommt: **hochwertige Grundprodukte** von lokalen oder regionalen Erzeugern. Zubereitet von Meisterhand in liebevoller und leidenschaftlicher Handwerkskunst.

Wir beziehen unsere Produkte soweit es geht von lokalen und regionalen Erzeugern und Lieferanten:

*Metzgerei Maier, “Pulverwirt“, Gaissach*  
*Metzgerei Rottenwallner, Bad Tölz*  
*Geflügelhof „Zum Bertenbauer“, Dietramszell*  
*Bäckerei Wiedemann, Bad Tölz*  
*Büttner Spezialitätenbäckerei, Bad Tölz*  
*Tölzer Kasladen, Bad Tölz*  
*Beindlhof, Bauernhofeis, Wackersberg*  
*Café Schwarz, Lenggries*  
*Kaffeerösterei Dinzler, Rosenheim*  
*Tölzer Kräuterstub´n, Bad Tölz*  
*Mosterei Wenig, Schlegldorf*  
*Edelbrände Lantenhammer, Schliersee*  
*Hirschkuss, Gaissach*  
*Edelbrände Schauer, Wackersberg-Oberfischbach*

## **Qualität ist unser Rezept.**

Täglich geöffnet von 09 bis 01 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

Warme Küche von 11:30 - 14 Uhr und 17 - 22 Uhr

## **SPEZIALKARTE**

### **Spezial-Getränke**

Limoncello Spritz 7,80 €  
( Limoncello, Frizzante, Wasser, Zitrone, Minze )

Sarti Spritz 7,80 €  
( Sarti Rosa, Frizzante, Wasser, Limettenscheibe)

Crodino Spritz ( alkoholfrei ) 4,90 €

### **GASTHAUS-Bierbrot**

mit hausgemachter Leberwurst & Röstzwiebeln

8,50 €

### **Suppe**

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis  
mit geräucherter Entenbrust,  
Chutney & gerösteten Kernen

9,70 €

### **Warm**

Kürbis-Karottenstrudel mit Kürbis Chutney  
und buntem Salatbouquet (vegetarisch)

18,90 €

Lachs-Cordon Bleu auf schwarzem Risotto  
mit Broccoli-Kürbis-Gemüse  
und Kräuterschaum

26,90 €

„GASTHAUS-Zwiebelrostbraten“  
Rinderlende, Kürbis-Mousseline,  
dazu Kräutersaitlinge und Rotweinjus

33,50 €

### **Dessert**

Weißbier-Tonkabohnen-Tiramisu  
mit frischen Beeren

8,20 €



## **FRÜHSTÜCK**

Täglich von 9 – 14 Uhr

### **Mühlfelder Frühstück**

Brotauswahl & frische Semmeln  
Butter, hausgemachte Marmeladen, Honig & Nutella  
7,90 €



### **Altstadt Frühstück**

Brotauswahl & frische Semmeln  
Butter, Schinken, Käse  
10,60 €

### **Badeteil Frühstück**

Brotauswahl & frische Semmeln  
Butter, verschiedene Käse  
10,60 €

### **Tölzer Frühstück**

Brotauswahl & frische Semmeln  
Butter, hausgemachte Marmeladen, Honig & Nutella  
Schinken- und Käsespezialitäten aus dem Isartal  
14,70 €

### **Isartaler Frühstück**

1 Glas Saft nach Wahl  
Brotauswahl & frische Semmeln  
Butter, hausgemachte Marmeladen, Honig & Nutella  
Schinken- und Käsespezialitäten aus dem Isartal  
Gekochtes Ei, Rührei oder Spiegelei  
20,60 €

### **Gasthaus Frühstück**

1 Glas Saft nach Wahl  
1 Glas „Fraenzi“ – Bayerischer Frizzante  
Brotauswahl & frische Semmeln  
Butter, hausgemachte Marmeladen, Honig & Nutella  
Schinken- und Käsespezialitäten aus dem Isartal  
Gekochtes Ei, Rührei oder Spiegelei  
Geschnittenes Obst  
Geräucherter Lachs & Meerrettich  
26,00 €



## FRÜHSTÜCK-EXTRAS

- Gekochtes Ei – 2,20 €
- Spiegelei – 2,60 €
- Naturrührei – 4,80 €
- Kräuterrührei – 5,10 €
- Rührei mit Tomate & Zwiebeln – 6,50 €
- Rührei mit Schinken – 6,90 €
- Portion gebratener Speck – 4,20 €
- Portion Rauchlachs – 6,50 €
- Geschnittenes Obst – 6,50 €
- Natur-Joghurt – 3,90 €
- Buttercroissant – 3,50 €
- Brezn - 1,90 €
- Butterbrezn – 2,80 €
- Frisch gepresster Orangensaft – 6,30 €

### Müsli

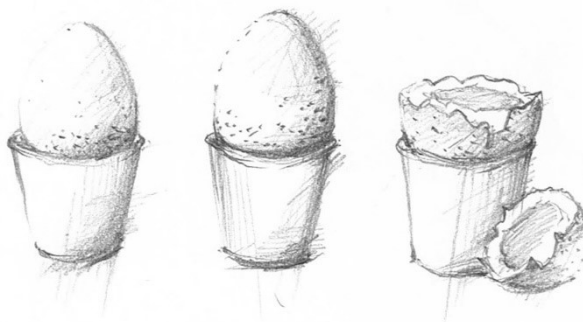
*Verschiedene Sorten:*

„Köln“

- Vollkorn-Früchte
- Schokolade

mit Naturjoghurt oder Milch  
5,90 € pro Portion

Auf Vorbestellung bieten wir Ihnen täglich ein  
ausgiebiges **Weißwurstfrühstück** an!





## **BROTZEITEN**

### **Belegte Brote mit Brotzeitgurke**

Bierbrot mit rohem oder gekochtem Schinken

Bierbrot mit Käse

Bierbrot mit Schinken & Käse

je 9,80 €

Bierbrot mit geräuchertem Lachs & Meerrettich

12,60 €



### **Tölzer Brotzeit**

Bierbrot & Brezn, Butter, Obatzda

Tölzer Bauernschinken (roh)

Isarwinkler Hüftschinken (gekocht)

13,90 €

### **Isartaler Brotzeit**

Bierbrot & Brezn, Butter

Bauern- und Hüftschinken, Landjäger,  
Brotzeitschinken am Stück, Käseauswahl

16,90 €

### **Gasthaus Brotzeit – ab zwei Personen**

Bierbrot & Brezn, Butter

Chilipeitschn, Brotzeitschinken

Luftikus – luftgetrocknete Salami

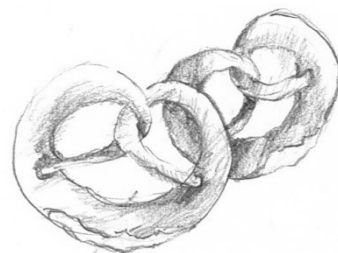
Tölzer Bauernschinken, Käseauswahl

Radieserl, Kirschtomaten

**pro Person 21,90 €**

**Extra:** Bayerische Brotzeitgurke

2,20 €



### **Gasthaus-Bierbrot**

mit verschiedenen Aufstrichen:

Radieserl-Meerrettich-Frischkäse

Hühner-Curry-Aufstrich

Kräuter-Lauch-Frischkäse

Bayerischer Obatzda

Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse

Pepperoni-Frischkäse

2 Scheiben Brot & 1 Aufstrich 8,50 €

*(wahlweise auch mit 1 Breze)*



## TÖLZER SUSHI

Pepperoni Frischkäse & luftgetrockneter Schinken  
Radieserlfrischkäse & Tölzer Bergsalami  
Frischkäse mit Lauch & Kräutern & geräuchertem Lachs

*Die vegetarischen Varianten:*

Bayerischer Obatzda

Aprikose-Rosmarin

2,20 €/ Stk.



## SALATE



Kleiner gemischter Salat – 6,60 €  
Großer gemischter Salat – 11,20 €

Bunter Herbstsalat mit Avocado, Mozzarella,  
Apfel, Kirschtomaten und gerösteten Kürbiskernen  
16,50 € (als Vorspeise: 11,30 €)

Gemischter Salat mit verschiedenen Tölzer Sushi  
19,60 € (als Vorspeise: 14,20 €)

GASTHAUS-Caesar-Salat mit Bierbrotdcroûtons,  
Parmesan & gebratenen Garnelen  
21,50 € (als Vorspeise: 16,00 €)

Bunter Salatteller mit gegrillter Hähnchenbrust – 19,70 €

### **Wählen Sie Ihr Dressing:**

“Gasthausdressing” – Weißbier, Kartoffel & weißer Balsamico

Italienisches Dressing – Balsamico & Olivenöl

Caesar Dressing – weißer Balsamico, Olivenöl & Parmesan

“Do it yourself” – Essig & Öl

Wurstsalat „Münchner Art“ mit 1 Scheibe Bierbrot – 11,50 €

Wurstsalat „Schweizer Art“ mit 1 Scheibe Bierbrot – 12,80 €



## WARME KÜCHE

von 11:30 – 14 Uhr und 17 – 22 Uhr

### Suppen

Zitronengrassuppe mit spießigen Jakobsmuscheln – 11,90 €  
Bayerische Kartoffelsuppe mit Bierbrotcroûtons – 7,50 €

### Pastagerichte & Risotto

*Alle Pastagerichte sind auch vegetarisch erhältlich!*

Linguine in Kräuterpesto mit getrockneter Tomate,  
Kürbis & Zucchini, dazu gebratene Hühnerbrust,  
karamellierte Walnüsse & Parmesan  
20,80 € ( vegetarisch 15,50 € )

Penne mit geräucherter Paprika-Kürbissauce  
und buntem Gemüse  
dazu gebratene Garnelen & Parmesanspäne  
21,50 € ( vegetarisch 14,50 € )

### Tölzer Bierrisotto

mit in Sesamöl gebratenem, buntem Gemüse und Parmesanspänen  
- vegetarische Variante – 17,60 €  
- mit Rinderfiletspitzen – 26,10 €  
- mit gekräuterten Garnelen – 26,50 €

### Spezial

Lachs mit Kräutern & buntem Gemüse  
in der Folie gegart, dazu Zitronengrasschaum  
und Rosmarinkartoffeln – 26,50 €



## XXL-GASTHAUS-Burger

**GASTHAUS-Schnitzel** im Sesambrot  
mit knackiger Tomate, Salat & Preiselbeeren  
13,20 €

**EXTRAS** für Deinen individuellen Burger:

EXTRA Käse 2,10 €  
EXTRA Speck 2,80 €



## UNSER KLASSIKER

**GASTHAUS-Schnitzel** in der Bierbrotpanade  
mit Bratkartoffeln & kleinem Salat  
22,90 € (kleine Portion 15,70 €)



## VOM GRILL

Gekrüterte Garnelen – 26,50 €  
Zanderfilet auf der Haut – 25,50 €  
Lachsfilet – 26,50 €  
Barbarie Entenbrust – 28,50 €  
Marinierte Lammkoteletts – 27,90 €  
Bayerisches Ochsenfilet – 38,50 €  
Bullenlende – 31,90 €  
Maispoulardenbrust mit Kräutern – 25,90 €



„GASTHAUS Surf & Turf“  
Ochse & Garnelen – 42,50 €

alle Grillgerichte servieren wir mit Rosmarinkartoffeln,  
wählen Sie dazu **buntes Gemüse** oder **Beilagensalat**  
und außerdem **RotweinsöÙe**,  
**Zitronengrasschaum** oder **Kräuter-Pfefferbutter**



## Für Die kleinen

Nudeln mit Tomatensauce & Parmesan – 8,10 €  
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln – 13,20 €  
Fischstäbchen mit Karottengemüse & Kartoffeln – 11,20 €







## NACHSPEISEN

### Käse

Käsevariation aus dem „Tölzer Kasladen“

Klein - € 17,90 €

Groß - € 26,50 €

Sorten wie Tegernseer Camembert, Jachenauer Bierkäse, Isartaler Ziegenkäse, Allgäuer Bergkäse usw.

### Desserts aus der Vitrine

- Vanille Panna Cotta mit Erdbeersauce
- Dunkles Schokoladenmousse mit Mangomark
- Schaum von der weißen Schokolade mit Waldbeercoulis

je 8,20 €

Zudem frische Kuchen vom Cafe Schwarz in Lenggries



### Eis

*Bauernhofeis vom „Beindlhof“:*

- Tölzer Mühlfeldbräu-Weißbiereis
  - Bourbon-Vanille
  - Schokolade
  - 4 – Beeren
  - Walnuß
- Wackersberger Apfel-Sorbet
  - Zitronensorbet
- Weiße Schokolade & Grand Manier
  - Heidelbeer & Buttermilch

bitte fragen Sie auch nach den Saisonsorten

2,10 € pro Kugel (**ab 2 Kugeln** )

Portion Sahne: 1,10 €

### Eisgetränke

Eisschokolade  
Eis-Latte Macchiato

je € 7,50