



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

Lillet Rosé Tonic 8,10 €
(Lillet Rosé, Tonic Water, Orangenscheibe, Rosmarinzweig)

Sarti Spritz 8,10 €
(Sarti Rosa, Frizzante, Wasser, Limettenscheibe)

Crodino Spritz (alkoholfrei) 4,90 €

Tölzer Sushi

Roastbeef und Mango-Rosmarin-Frischkäse
2,40 € pro Stück

Suppe

Geschäumte Maronencremesuppe
mit Birnen-Blutorangenstrudel & Feigenreduktion
9,80 €

Vorspeise

Mit Fichtennadel gebeizter Lachs auf Mandel-Kräuter-Dip
mit kleinem Salat und Kartoffelrösti
19,90 € (als Vorspeise: 15,50 €)

Warm

Duett von Saibling & Garnele auf Sellerie-Apfel-Püree,
mit buntem Gemüse, Paprikaschaum & Kürbispraline
27,90 €

Hirschgulasch mit pochierter Birne und Rosenkohlblättern,
dazu gebratener Servietten-Knödel & Preiselbeeren

29,90 €

Dessert

Pistazien-Biskuit-Roulade
mit Punsch-Beeren-Ragout

8,80 €



FRÜHSTÜCK

Täglich von 9 – 14 Uhr

Mühlfelder Frühstück

Brotauswahl & frische Semmeln
Butter, hausgemachte Marmeladen, Honig & Nutella
8,60 €



Altstadt Frühstück

Brotauswahl & frische Semmeln
Butter, Schinken, Käse
11,50 €

Badeteil Frühstück

Brotauswahl & frische Semmeln
Butter, verschiedene Käse
11,50 €

Tölzer Frühstück

Brotauswahl & frische Semmeln
Butter, hausgemachte Marmeladen, Honig & Nutella
Schinken- und Käsespezialitäten aus dem Isartal
15,90 €

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
22,30 €

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
28,20 €



FRÜHSTÜCK-EXTRAS

- Gekochtes Ei – 2,40 €
- Spiegelei – 2,80 €
- Naturrührei – 5,20 €
- Kräuterrührei – 5,60 €
- Rührei mit Tomate & Zwiebeln – 7,00 €
- Rührei mit Schinken – 7,40 €
- Portion gebratener Speck – 4,50 €
- Portion Rauchlachs – 7,00 €
- Geschnittenes Obst – 6,90 €
- Natur-Joghurt – 4,30 €
- Buttercroissant – 3,80 €
- Brezn - 1,90 €
- Butterbrezn – 2,90 €
- Frisch gepresster Orangensaft – 6,80 €

Müsli

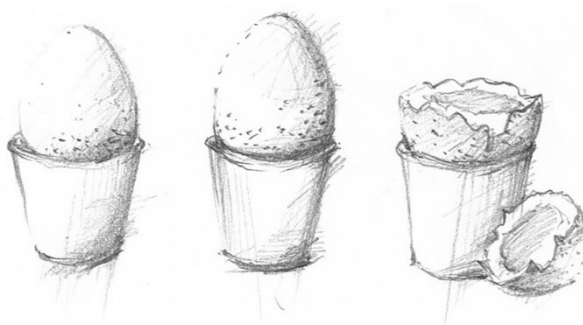
Verschiedene Sorten:

„Köln“

- Vollkorn-Früchte
- Schokolade

mit Naturjoghurt oder Milch
6,40 € 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 10,60 €

Bierbrot mit geräuchertem Lachs & Meerrettich

13,60 €



Tölzer Brotzeit

Bierbrot & Brezn, Butter, Obatzda

Tölzer Bauernschinken (roh)

Isarwinkler Hüftschinken (gekocht)

15,00 €

Isartaler Brotzeit

Bierbrot & Brezn, Butter

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

18,30 €

Gasthaus Brotzeit – ab zwei Personen

Bierbrot & Brezn, Butter

Chilipeitschn, Brotzeitschinken

Luftikus – luftgetrocknete Salami

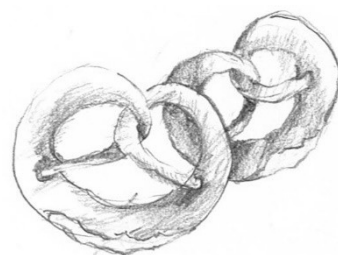
Tölzer Bauernschinken, Käseauswahl

Radieserl, Kirschtomaten

pro Person 23,60 €

Extra: Bayerische Brotzeitgurke

2,40 €



Gasthaus-Bierbrot

mit verschiedenen Aufstrichen:

Tomate & Basilikum-Frischkäse

Hühner-Curry-Aufstrich

Kräuter-Lauch-Frischkäse

Bayerischer Obatzda

Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse

Pepperoni-Frischkäse

2 Scheiben Brot & 1 Aufstrich 9,00 €

(wahlweise auch mit 1 Breze)



TÖLZER SUSHI

Pepperoni Frischkäse & luftgetrockneter Schinken
Tölzer Bergsalami & Tomate - Basilikum
Frischkäse mit Lauch & Kräutern & geräuchertem Lachs

Die vegetarischen Varianten:

Bayerischer Obatzda

Aprikose-Rosmarin

2,40 €/ Stk.



SALATE



Kleiner gemischter Salat – 7,00 €
Großer gemischter Salat – 11,90 €

Bunter Wintersalat mit gegrilltem Ziegenkäse, frischen Feigen,
fermentiertem Kürbis, karamellisierten Walnüssen & Knäckebrot
21,50 € (als Vorspeise: 15,90 €)

Gemischter Salat mit verschiedenen Tölzer Sushi
21,20 € (als Vorspeise: 15,50 €)

Blattsalate mit Avocado, rote Bete, Brotchips,
Parmesanspänen & gerösteten Pinienkernen
dazu gegrillte Garnelen
23,20 € (als Vorspeise: 17,30 €)

Bunter Salatteller mit gegrillter Hähnchenbrust – 20,50 €

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 – 12,50 €

Wurstsalat „Schweizer Art“ mit 1 Scheibe Bierbrot – 13,90 €



WARME KÜCHE

von 11:30 – 14 Uhr und 17 – 22 Uhr

Suppen

Zitronengrassuppe mit spießigen Jakobsmuscheln – 12,90 €
Bayerische Kartoffelsuppe mit Bierbrotcroûtons – 8,00 €

Pastagerichte & Risotto

Alle Pastagerichte sind auch vegetarisch erhältlich!

Fusilli in fruchtiger Curry-Maracujasauce mit buntem Gemüse
dazu gegrillte Hühnerbrust & Parmesanspäne
23,20 € (vegetarisch 17,50 €)

Bandnudeln mit Honig-Senfsauce,
Kirschtomaten & Edamame
dazu gebratene Garnelen & Räucherlachs
24,80 € (vegetarisch 18,80 €)

Tölzer Bierrisotto

mit in Sesamöl gebratenem, buntem Gemüse und Parmesanspänen
- vegetarische Variante – 18,50 €
- mit Rinderfiletspitzen – 27,70 €
- mit gekräuterten Garnelen – 27,70 €

Spezial

Lachs mit Kräutern & buntem Gemüse
in der Folie gegart, dazu Zitronengrasschaum
und Rosmarinkartoffeln – 28,50 €



XXL-GASTHAUS-Burger

GASTHAUS-Schnitzel im Sesambrot
mit knackiger Tomate, Salat & Preiselbeeren
14,30 €

EXTRAS für Deinen individuellen Burger:

EXTRA Käse 2,30 €
EXTRA Speck 3,00 €



UNSER KLASSIKER

GASTHAUS-Schnitzel in der Bierbrotpanade
mit Bratkartoffeln & kleinem Salat
24,90 € (kleine Portion 17,00 €)



VOM GRILL

Gekrätuerte Garnelen – 27,80 €
Zanderfilet auf der Haut – 26,80 €
Lachsfilet – 27,80 €
Barbarie Entenbrust – 29,90 €
Marinierte Lammkoteletts – 27,90 €
Bayerisches Ochsenfilet – 39,90 €
Bullenlende – 33,50 €
Maispouardenbrust mit Kräutern – 27,20 €



„GASTHAUS Surf & Turf“
Ochse & Garnelen – 44,50 €

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



Für Die kleinen

Nudeln mit Tomatensauce & Parmesan – 8,80 €
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln – 14,20 €
Fischstäbchen mit Karottengemüse & Kartoffeln – 12,20 €





NACHSPEISEN

Käse

Käsevariation aus dem „Tölzer Kasladen“

Klein - € 19,50 €

Groß - € 28,70 €

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 8,80 €

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

2,30 € pro Kugel (**ab 2 Kugeln**)

Portion Sahne: 1,20 €

Eisgetränke

Eisschokolade
Eis-Latte Macchiato

je € 8,00