

Aperitif

Emmelchen's Sprizz

Unser Hausaperitif mit saisonal wechselndem Likör / Obst /Kräutern 5,90
auch ohne Alkohol 4,90

Rosas Rojas

Pink Larios Gin / Rosenwasser /rote Beeren /Eis
Schweppes Hibiskus Tonic Water 9,80

Aperol Spritz

Secco / Aperol / Orange 5,90

Deutscher Secco,

halbtrocken 0,1l 3,00 / 0,75l 20,00

Piccolo Riesling Sekt, brut, 0,2l 8,50

Weingut im Zwölberich, Demeter, vegan

Zwölbericco Secco rosé, trocken

Qualitätsbioperlwein 0,75l 27,00
Weingut im Zwölberich, Demeter, vegan

Campari

Orange / Soda 5,90

Martini

Bianco / Rosso / 5cl 4,00

Sherry

Fino / medium 5 cl 4,00

Gin

Frankfurt Kräuter Gin (mit Gurke /Minze/ Zitrone/Eis) 5cl 8,50
Windspiel Premium Gin (mit Oranngge/ Zimt /Eis) 5cl 9,80
Steinhäuser SEE Gin (mit Orange / Zitrone)5cl 5,90
Steinhäuser SEE Gin im Holzfass gereift (mit Zitrone / Minze) 5cl 8,10
François – Hanau Dry Gin (mit Orange /Eis) 5 cl 9,00

Thomas Henry Tonic Water 0,2l / 2,80

(alle unsere Zitrusfrüchte sind selbstverständlich unbehandelt)

Erfrischende, hausgemachte Limonaden

Limette / Zitrone / Ingwer / Minze

oder

Holunderblüte / Zitrone / Minze

Karaffe 1,5l 10,00

Caipirinha 6,00

Caipirinha alkoholfrei 5,50

Vorspeisen

Gemüseessenz mit Dinkelflädle (vegan) 5,50

Cremige Kartoffel – Pastinakensuppe mit Kokos (vegan, glutenfrei möglich) 5,50

Fünf hausgemachte Falafeln mit Hummus (vegan / glutenfrei) 5,50

Hausgemachtes Dinkelvollkornbrot mit dreierlei Dips
Süss-saures Kürbis - Chutney / Radieschenblätterpesto / Thymian Rote Bete Dip
(vegan / glutenfrei möglich) 5,50

Gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen pro Person
Brot mit dreierlei Dips / Süsskartoffel Fritters/ Dinkelröllchen mit Kartoffel -Kürbis -
Pilzfüllung (vegan / glutenfrei möglich) 7,00

Carpaccio vom deutschen Simmenthaler Rind aus dem Voralpenland
Rucola / Granatapfeldressing / gerösteten Pinienkerne / Parmesanspäne (glutenfrei möglich)
11,50

Hauptgerichte

Falafeln mit Hummus auf Wildkräutersalat (vegan / glutenfrei möglich) 11,00

Roh marinierter Kürbis auf Radicchio und Rucola
mit hausgemachtem Halloumi (vegetarisch / glutenfrei möglich) 15,00
mit gebratenem Tofu (vegan / glutenfrei möglich) 13, 50

Kürbis-Kartoffel-Dinkelgnocchi auf süß saurem Ro(h)tkraut (vegan) 12,00

Gefüllte Ofen-Süßkartoffel mit schwarzen Linsen, Koriander und Avocado-creme und
Keesesoße (vegan, glutenfrei) 14,50

Hähnchenbrust
vom Bio Freilandgeflügelhof Werner aus Brachttal
In der Pfanne gebraten 150g 11,00 / 300g 21,50 (Beilagen siehe Steakkarte)

Schnitzelgerichte mit Dinkelsemmelbröseln knusprig paniert auch glutenfrei möglich

Unser Schweinefleisch stammt vom Naturland – Hofgut Marienborn
Unser Hähnchenfleisch vom Bio – Freiland - Geflügelhof Werner aus Brachttal

Schnitzel Wiener Art 14,00 / mit Letscho 16,00 /
mit Sherry Zwiebel Dijonsenfsoße 16,00
Hähnchenschnitzel Wiener Art 17,00 / mit Letscho 18,00 /
mit Sherry Zwiebel Dijonsenfsoße 18,00

Kürbisschnitzel 13,50 / mit Letscho 15,50 / mit Keesesoße (vegan) 15,50

Zu allen Schnitzeln servieren wir frische, hausgemachte Pommes mit Schale oder
Röstkartöffelchen (Drillinge) vom Bruchköbler Bio Ackerlei

DinkelRind Burger

auch mit glutenfreiem Bun oder ganz ohne Bun möglich

Burger Nummer 1

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef vom 800 °C Grill / Meerrettich / Wildkräutersalat hausgeräucherter Speck vom Bioschwein / Radieschen / cremiger Bergkäse / hausgemachtes Ketchup / Majo 18,50

Unser Herbstburger

Dinkelbun / Rindfleischpatty mit dry aged Beef
karamellisierter Hokkaido / Steuobstwiesenkompott / Salat / Walnüsse / Majoranmajo 18,50

Club Burger

Dinkelbun / Hähnchenbrust vom Bio Freiland Geflügelhof Werner
Wildkräutersalat / hausgeräucherter Speck vom Bioschwein/ Freiland Spiegelei
Tomaten / hausgemachte Majo / Dijonsenf 18,50

Der vegane Burger

Dinkelbun / Butternuss-Reis Patty
Rote Zwiebeln / Salat / Walnüsse / Majoranmajo 16,00

Premium Wagyu Burger

Dinkelbun / Wagyu-F1 Rindfleischpatty vom 800 °C Grill
hausgemachtes Ketchup / Majo /Rotweinzwiebeln / Wildkräutersalat 32,00

Zu allen Burgern servieren wir frische, hausgemachte Pommes mit Schale oder Röstkartöffelchen (Drillinge) vom Bruchköbler Bio Ackerlei und unseren hausgemachten Ketchup

Steaks vom 800°C Grill

Durch die extreme Oberhitze ziehen sich die Fasern sofort zusammen, das Fleisch karamellisiert, bildet eine krosse Kruste mit intensiven Röstaromen und bleibt innen saftig.

Unsere Steaks werden ungewürzt serviert, um den puren Fleischgeschmack genießen zu können.



Unsere Steaks stammen von ausgewählten Höfen des Chiemgau/ Alpenvorland (Mühldorf am Inn)

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach unserem aktuellem Wagyu Angebot und anderen Steak-Spezialitäten.

Rumpsteak vom deutschen Simmenthaler Jungbullen im Vakuum gereift,
kernig im Biss

200g 19,00

300g 26,50

Rumpsteak, dry aged von der deutschen Simmentaler Färsen

200g 27,00

300g 38,00

Unser Beefcraft Tip!

Rib Eye Steak (Entrecote) / durchwachsen / dry aged von der deutschen Simmenthaler Färsen

300g 32,00

400g 40,00

500g 50,00

Rinderfiletsteak, vom Simmenthaler Rind

200g 37,00

300g 56,00

Unsere Steaks stammen von ausgewählten Höfen des Chiemgau/ Alpenvorland (Mühldorf
am Inn)

Alle Gewichte sind Rohgewichte. Bitte beachten Sie: Je durchgebratener das Steak, desto
mehr zieht es sich zusammen.

Hausgemachte Beilagen und Toppings zu Steak und Hähnchenbrust

Frische, hausgemachte Pommes mit Schale / Röstkartöffelchen (Drillinge)
vom Bruchköbler Bio Ackerlei 3,50

Dinkelrisotto 4,00

Salat mit Wildkräutern 4,50 / saisonales gegrilltes Gemüse (vegan) 4,00 / gegrillter Kürbis 4,00

ungarisches Letscho (vegan) 3,00 / Sherry Zwiebel Dijonsensoße 3,00 /
Keese Soße (vegan) 3,00

Rotweinzwiebeln / Kräuterbutter / Hasel- Walnussbutter je 2,50

Süss – saures Kürbischutney (vegan) / Radieschenblätterpesto (vegan) /
Streuobstwiesenkompott (vegan) je 2,50

Safranmajo / Majo / Majoranmajo/ Ketchup (vegan) 0,50

Desserts

Herbstliche Variation von der Birne (vegan)
Schoko-Espressotarte / Rotweinbirne / Safran-Birnenmus / Karamelleiscreme
Birnenchip 8,50

Creme Brulee mit Brombeerkompott (vegetarisch / glutenfrei) 6,50

Sorbet von Apfel und Birne (vegan / glutenfrei) 4,50

Alle Preise inklusive MwSt. in Euro

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Einige Speisen enthalten Nüsse oder Sesam.

Bis auf Weiters erheben wir eine Gebühr von 0,50 p. Person für den erhöhten Aufwand des Coronapandemie – Hygieneplans.

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Holunderblütenlimo oder tagesaktuell 0,4l 3,50

Lemonaid - Fairtrade Bio Limonade (ohne Zusatzstoffe)

Blutorange / Ingwer / Limette / Maracuja 0,33l 3,80

ChariTea – Fairtrade Bio Eistee (ohne Zusatzstoffe) 0,33l 3,80

Black-Lemon / Red-Passionfruit / Green-Ingwer /

Mate-Orange -Zitrone (prickelnd)

Alle ohne Zuckerzusatz, mit Agavendicksaft gesüßt

Saftschorle / Säfte

Apfel naturtrüb (Walter) / Johannisbeernektar (Rapps) / Rhabarbernektar (Rapps)

0,3l 2,90 / 0,5l 4,00

Softdrinks

Coca Cola / Bad Brückenauer Orangen- / Zitronenlimonade 0,3l 2,50 / 0,5l 3,80

Cola light / Zero 0,33l 2,50

Thomas Henry Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale 0,2l 2,80

Apfelweine

Apfelwein (Walter) /gespritzt 0,25 l 2,50 / 0,5l 4,00

4er Bembel 1,0l 8,00 / 6er Bembel 1,5l 11,00

Mineralwasser

Rhön Sprudel naturell / medium / spritzig 0,25l 2,50 / 0,75l 5,50

Weinkarte

Rosewein

2018er Naegle, halbtrocken 0,1l 3,50 / 0,2l 6,90
Pfalz, Weinstraße, Hambach, Weingut Georg Nagele

Weißwein

2018er Scheurebe, lieblich 0,1l 2,90 / 0,2l 5,90
Pfalz, Kallstadt, Winzergenossenschaft Kallstadt Qualitätswein

2018er Riesling, halbtrocken, feinherb 0,1l 3,50 / 0,2l 6,90
Rheingau, Lorch Weingut Mohr DE-Öko Biowein, vegan

2017er Cuvee Caprice trocken, 0,1l 3,50 / 0,2l 6,90
(Chardonnay / Grauer Burgunder / Weißer Burgunder / Müller-Thurgau/Scheurebe/Muskateller)
Baden, Kaiserstuhl Bioland Weingut Höfflin

2018er Riesling, trocken 0,1l 3,50 / 0,2l 6,90
Rheingau, Lorch Weingut Mohr DE-Öko Biowein, vegan

2018er Grauburgunder, trocken 0,1 l 3,50 / 0,2 l 6,90
Rheinhessen, Aabenhein Weingut Hermer Qualitätswein, Ecovin, vegan

2018er Silvaner, trocken 0,1 2,90 / 0,2 5,90
Franken Dettelbach Weingut Apfelbacher Qualitätswein

2017er Sauvignier Gris, trocken, 0,1l 3,50 / 0,2l 6,90
(aus Cabernet Sauvignon rot(!) und Bronner (weiß),
Weißwein mit schöner Restsüße ähnlich Grauen Burgunder)
Baden, Kaiserstuhl Bioland Weingut Höfflin
Prädikat Kabinett

Rotweine

Dornfelder unvergorener Wein ohne Alkohol (Saft) 0,2l 6,50€
Weingut im Zwölberich, Demeter, vegan

2018er Dornfelder, lieblich 0,1l 3,50 / 0,2l 6,90
Nahe, Langenlonsheim
Weingut im Zwölberich, Demeter, vegan

2018er Pinot Noir & Pinotin, halbtrocken 0,1l 3,50 / 0,2l 6,90
Nahe, Langenlonsheim
Weingut im Zwölberich, Demeter, vegan

2018er Spätburgunder, trocken 0,1l 4,10 / 0,2l 8,00
Nahe, Langenlonsheim
Weingut im Zwölberich, Demeter, vegan

2018er Domina, trocken, Qualitätswein 0,1l 2,90 / € 0,2l 5,90€
Franken, Dettelbach, Weingut Apfelbacher,

2017er Blauer Zweigelt, trocken, Qualitätswein 0,1l 2,90 / 0,2l 5,90
Niederösterreich, Lössterrassen Weingut Krems

2017er Merlot, trocken, Qualitätswein 0,1l 3,80 / 0,2l 7,50
Pfalz, Weinstraße, Hambach, Weingut Georg Nagele

2016er Rufus Cuvée Löss, trocken 0,1l 3,50 / 0,2l 6,90
Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Regent und Monarch,
im großen Holzfass ausgebaut
Baden, Kaiserstuhl, Bioland Weingut Höfflin

Flaschenweine

2019er Sommerfrische Rosewein, trocken 0,75l 18,00

Nahe, Langenlonsheim
Weingut im Zwölberich, Demeter, vegan

Weißweine

2019er Grauburgunder, trocken 0,75l 24,00

Nahe, Langenlonsheim
Weingut im Zwölberich, Demeter, vegan

2018er Rheingau-Riesling, feinherb oder trocken 0,75 / 22,00

Rheingau, Lorch Weingut Mohr
DE-Öko Biowein, vegan

2018er Rheingau-Weissburgunder, trocken 0,75 / 28,00

Rheingau, Lorch Weingut Mohr
DE-Öko Biowein, vegan

2018er Langenlohnsheimer Löhrrer Berg
Riesling vom Meereskies Kabinett, trocken 0,75l 28,00

Nahe, Langenlonsheim
Weingut im Zwölberich, Demeter, vegan

Rotweine

2018er St Laurent, trocken 0,75l 27,00

Nahe, Langenlonsheim
Weingut im Zwölberich, Demeter, vegan

2015er Langenlohnsheimer
Spätburgunder Spätlese, trocken im Barrique gereift 0,75l 30,00

Nahe, Langenlonsheim
Weingut im Zwölberich, Demeter, vegan

2017 Regent superior Spätlese rosinenreife 0,75l 48,00

Nahe, Langenlonsheim
Weingut im Zwölberich, Demeter, vegan

2015er Rufus Cuvée_Prestige, QbA trocken 0,75l 59,00

Barrique spontanvergoren, unfiltriert
Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Baden, Kaiserstuhl, Bioland Weingut Höfflin

ORANGE WEIN (im Rotweinglas serviert) 2016er Souvignier Gris Prestige Löss, trocken 0,75l 59,00
spontanvergoren, unfiltriert, Baden, Kaiserstuhl, Weingut Höfflin

Rothenfelser Bayer Bräu (Unterfranken) Biere vom Fass

Bayer Bräu Pils vom Fass 0,3l 2,80 / 0,5l 3,90

Bayer Bräu Kellerbier (naturtrüb) vom Fass 0,3l 2,80 / 0,5l 3,90

Bayer Bräu Hefeweizen vom Fass 0,5l 4,50

Bayer Bräu Dunkles Festmärzen vom Fass 0,3l 2,80 / 0,5l 3,90

Biere aus der Flasche

Alkoholfreies Clausthaler Extraherb 0,3l 2,80

Alkoholfreies Erdinger Hefeweizen 0,5l 4,50

Riese Beerenliköre, vegan

Heidelbeerlikör mit Vanille und Zimt 2cl / Yellow Fire (Mango/Habanero - Chili) 2cl 4,00
Druidenfeuer (Blutwurz/Kräuter) 2cl 4,00
Dattel Balsamico Likör 2cl 4,00

Kaffeelikör W&S der Kafferöstmanufaktur Linsengericht 2cl 4,00

Dirker Brände

Quitte Apfel/ Apfel / Mirabelle 2cl 4,00
Haselnussgeist / Waldhimbeere/ Williams Christ/ 2cl 4,20

Wetterauer

Himbeerbrand

Steinhäuser Edelbrände

Haselnuss 2cl 5,20

Ziegler Edelbrände

Alte Zwetschge 2cl 5,80 / Walnuss 2cl 5,50
Marille 2cl 8,00 / Wildkirsche Ziegler's No1 2cl 12,50

Grappa

Marzadro Giare Amarone Grappa / Marzadro Giare Chardonnay Grappa 2cl 5,50

Gin, Wodka, Scotch

Frankfurt Kräuter Gin (mit Gurke / Minze / Zitrone) 5cl 8,50
Windspiel Premium Gin (mit Orange / Zimt) 5cl 9,80
Steinhäuser SEE Gin (mit Orange / Zitrone) 5cl 5,90
Steinhäuser SEE Gin im Holzfass gereift (mit Zitrone / Minze) 5cl 8,10

dazu

Thomas Henry Tonc Water 0.2cl /2,80

Glenmorangie Single Malt 10Jahre 5cl 6,80 €

Hopp und weg...

Bailys 2cl 3,00 / Jägermeister 2cl 3,00€ / Sambucca 3,00
Ramazzotti / Malteserkreuz Aquavit / Jubiläums Aquavit 3,00
Absolut Vodka 4cl 5,00

Kaffeespezialitäten

Espresso, auch koffeinfrei 2,20

Espresso Macchiato (Milch oder Hafermilch) 2,30 / 2,50

Kaffee, auch koffeinfrei 2,50

Cappuccino (Milch oder Hafermilch) 2,80 / 3,00

Jumbo Cappuccino (Milch oder Hafermilch) 4,00 / 4,20

Jumbo Milchkaffee (Milch oder Hafermilch) 4,00 / 4,20

Latte Macchiato (Milch oder Hafermilch) 4,00 / 4,20

Jumbo Milchkaffee oder Cappuccino mit Baileys 5,50