

Culinarium

CAFÉ & RESTAURANT

WIR WÜNSCHEN EINEN
ANGENEHMEN AUFENTHALT

Ihr Culinarium Team

UNSERE BIER SPEZIALITÄTEN

■ ERDINGER WEISSBIER	0,5l	€ 5.70
■ ERDINGER URWEISSE	0,5l	€ 5.70
■ ERDINGER DUNKEL	0,5l	€ 5.70
■ ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5l	€ 5.70
■ ERDINGER ALKOHOLFREI Grapefruit oder Zitrone	0,33l	€ 4.50
■ MÜNCHNER HELL Hacker Pschorr	0,5l	€ 5.70
■ MÜNCHNER RADLER Hacker Pschorr	0,5l	€ 5.70
■ TRUMER PILS	0,33l	€ 4.50
■ RUSSN	0,5l	€ 5.70
■ BANANEN WEISSBIER	0,5l	€ 6.00

PRICKELNDE MISCHUNGEN

■ APEROL SPRITZ Frizzante, Aperol ⁴ , Orange	0,4l	€ 10.50
■ HUGO Frizzante, Holundersirup ^{2,6} , Limette, Minze	0,4l	€ 10.50
■ ERDBEER HUGO Frizzante, Erdbeersirup ^{6,7} , Limette, Minze, frische Erdbeeren	0,4l	€ 10.50
■ LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Frizzante, Bitter Lemon, Soda, Zitrone	0,4l	€ 10.50
■ LILLET WILD BERRY Wildberry, Orange, Minze, Limette	0,4l	€ 10.50

1= Farbstoffhaltig; 2= Antioxidationsmittel; 3= Koffeinhaltig;
4= Chininhaltig; 5= Nektar; 6= Konservierungsstoffe
7 = Säuerungsmittel

Südsee Drinks

frisch & hausgemacht

■ VITALWASSER	0,4l	€ 5.20
mit Holunder ^{2,6} + Ingwersirup, Zitrone, Orange, Limette, frischer Minze und Eis		
■ INGWERSCHORLE	0,4l	€ 5.20
mit frischem Ingwer, Ingwersirup, Minze, Orange, Limette und Eis		
■ EISTEE „CLASSIC“	0,4l	€ 5.20
mit Kardamon, Zimt, Minze, Ingwer und Zitronengras		

SPIRITUOSEN

■ WILLIAMSBIERNE	2cl	€ 4.50
■ OBSTLER	2cl	€ 4.50
■ GRAPPA	2cl	€ 4.50
■ RAMAZOTTI	2cl	€ 4.50

Getränke Spezialitäten

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

■ TAFELWASSER still / sprudel	0,3l	€ 3.40
■ COCA-COLA ^{1,2,3}	0,3l	€ 4.40
■ COCA-COLA ZERO ^{1,2,3}	0,3l	€ 4.40
■ SPRITE	0,3l	€ 4.40
■ MEZZO MIX ^{1,2,3}	0,3l	€ 4.40
■ RED BULL ^{1,2,3}	0,25l	€ 5.00
■ ALMDUDLER	0,35l	€ 4.80
■ SCHWEPPE ^{1,2,4} Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	€ 4.40
■ APFELSAFTSCHORLE	0,3l	€ 4.50
■ FRUCHTSAFT	0,3l	€ 4.90
■ FRUCHTSAFTSCHORLE	0,3l	€ 4.50
UNSERE AUSWAHL Ananas, Johannisbeere, Kirsche, Banane ⁵ , Maracuja ⁵ , Orange,		
■ MINERALWASSER Medium, Still	0,5l	€ 5.40

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

■ WEISS	0,2l	€ 8.20
- Grüner Veltliner Ried Sandgrube, Winzer Krems, Österreich, trocken, feinwürziges Bouquet		
- Chardonnay Concilio, Trentino, Italien, DOC halbtrocken, fruchtig, voller Geschmack		
■ ROT	0,2l	€ 8.20
- Bardolino Classico „Zeni“, Gardasee, Italien, DOC trocken, mit frischem, traubigen Geschmack		
■ WEINSCHORLE, WEISS ODER ROT	0,4l	€ 8.20
■ WINZZ WEINSCHORLE WEISS	0,33l	€ 6.90
■ GLAS FRIZZANTE	0,1l	€ 4.20
■ HAUSGEMACHTER SANGRIA	0,4l	€ 10.50

Besondere Momente feiern!

Laurent-Perrier Champagner

■ BRUT	0,75l	€ 115.00
■ ROSÉ	0,75l	€ 135.00

Geldermann Sekt

■ CHARTE BLANCHE	0,75l	€ 39.50
■ ROSÉ	0,75l	€ 42.50
■ PROSECCO Serena Superiore Extra Dry DOCG	0,75l	€ 32.90

Kaffee und Co.

■ TASSE KAFFEE	€ 4.10
■ HAFERL KAFFEE	€ 5.10
■ CAPPUCCINO	€ 4.40
■ ESPRESSO	€ 3.30
■ ESPRESSO DOPPELT	€ 4.80
■ ESPRESSO MACCHIATO	€ 3.70
■ MILCHKAFFEE	€ 5.10
■ LATTE MACCHIATO	€ 5.30
■ TASSE ENTKOFFEINERTER KAFFEE	€ 4.10
■ GLAS TEE ² verschiedene Sorten	€ 4.40



Salate

- GROSSER, BUNTER SALAT
 - mit Tomaten, Gurken, frischen Kräutern € 10.90
 - als Beilagensalat € 4.40
- „KRETA“ € 16.50
mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Peperoni₃ und Paprika
- „NIZZA“ € 16.50
mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Paprika und Peperoni₃
- „TOSKANA“ € 17.50
mit gebratener Hühnerbrust und frischem Parmesan
- „INDIA“ € 18.50
mit Hühnerbrust, gebratener Ananas, Paprika und Erdnüssen
- „CEASAR“ € 18.50
mit gegrillter Hühnerbrust, Speck, Croutons, Parmesan und hausgemachtem Ceasar-Dressing
- „SALMONE“ € 21.90
mit gegrilltem Lachsfilet, Kräuterbutter und Zitrone
- „SCAMPI“ € 21.90
mit gegrillten Scampis, Kräuterbutter und Zitrone
- „ARGENTINA“ € 21.90
mit kleinen Rindermedaillons, Zwiebeln und Peperoni₃
- PORT. KNOBLAUCHBROT € 2.90

DRESSING:

- French (Joghurt)
- Italia (Olivenöl-Vinaigrette)

Hausgemacht & frisch zubereitet

- Ceasar
- Mango Senf

Alle Salate werden mit frisch geröstetem Knoblauchbrot serviert



Unsere Burger

in der Brioche Semmel

serviert mit:

- Tomaten
- Gurken
- Zwiebeln
- Salat
- Spezialsoße
- Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise

BEEF BURGER

MIT SAFTIGEM RINDFLEISCH

- „CLASSIC“ € 16.90
- „CHEESE“ € 17.90
mit Käse
- „BACON & CHEESE“ € 18.90
mit Käse und gegrillten Speckscheiben,
- „MEXICAN“ € 19.40
mit Käse, Jalapeños und gegrillten Speckscheiben,

CHICKEN BURGER

MIT GEBRATENER HÜHNERBRUST

- „CHICKEN CLASSIC“ € 16.90
- „CHICKEN CHEESE“ € 17.90
mit Käse
- „CHICKEN, BACON & CHEESE“ € 18.90
mit Käse und Speck,

BAVARIA BURGER

MIT WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

- „BAVARIA CLASSIC“ € 16.90
- „BAVARIA CHEESE“ € 17.90
mit Käse
- „BAVARIA BACON & CHEESE“ € 18.90
mit Käse und Speck,

Pasta Italia



- PIKANTE SPAGHETTI € 13.20
„AGLIO E OLIO“
mit frischem Knoblauch, Peperoncini Olivenöl und Parmesan
- mit gebratenem Speck, € 14.20
- SPAGHETTI „BOLOGNESE“ € 15.80
mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl, hausgemachter Rinderhackfleischsoße und Parmesan
- SPAGHETTI „FUNGHI“ € 15.80
mit Rahmschwammerlsoße und frischen Kräutern
- SPAGHETTI „SCAMPI“ € 19.90
mit frischem Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl, Parmesan und Scampis

Pom Alpenland

- ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE € 15.20
mit Bergkäse und Röstzwiebeln
- mit Speck € 16.20
- mit gegrillter Hühnerbrust und Rahmschwammerl € 20.50
- mit gegrillter Schweinelende und Rahmschwammerl € 20.50
- mit Wiener Schnitzel vom Schwein und Rahmschwammerl € 21.50

Spätzle Specials

„JÄGERTELLER“ € 21.50
mit gegrillter Schweinelende, Hühnerbrust, Rahmschwammerlsoße und Käsespätzle

SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN € 28.90
aus der Rinderlende mit Rahmschwammerlsoße und Käsespätzle

= VEGETARISCH

FÜR EINE ALLERGENE SPEISEKARTE FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. | Beilagenänderung 1.50 €
1: mit Geschmacksverstärker | 2: mit Antioxidationsmittel | 3: mit Konservierungsstoff | 4: gefärbt | 5: Süßungsmittel | 6: geschwefelt | 7: Nitritpökelsalz | 8: Phosphat

Pom Grill

- SCHNITZEL VOM SCHWEIN € 17.90
mit Pommes, Preiselbeeren und Zitrone
- PUTENSCHNITZEL € 18.90
mit Pommes, Preiselbeeren und Zitrone
- CORDON BLEU VOM SCHWEIN € 19.90
gefüllt mit Schinken_{2,3} und Käse serviert mit Pommes, Preiselbeeren und Zitrone
- GEGRILLTES HÄHNCHENGYROS € 19.90
mit hausgemachtem Tzatsiki, bunt garniert, Pommes und Knoblauchbaguette
- „AMERICAN STEAK“ VON DER RINDERLENDE € 27.90
mit Pommes und Kräuterbutter, Spezialsoße und Knoblauchbrot
- „SURF AND TURF“ € 31.90
Argentinisches Premium Rinderlendensteak mit gegrillten Scampis, Pommes, Kräuterbutter, Spezialsoße und Knoblauchbrot

Desserts

- WARMER APFELSTRUDEL € 8.50
mit Vanilleeis, Sahne und Obstgarnitur
- EIS & HEISS € 8.50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- COPPA BELLA € 8.50
Stracciatella- & Schokoladeneis mit Sahne, Schokosoße und Eierlikör
- GEMISCHTES EIS € 6.50
3 Kugel Eis nach Wahl mit Sahne
- EISKAFFEE € 7.90
mit Vanilleeis und Sahne
- DAMPFNUDEL € 8.50
mit Vanillesoße
- GERMKNÖDEL € 8.50
mit Mohnbutter und Vanillesoße