

LIEBE GÄSTE,

Was wir noch erwähnen möchten:

Wir verstehen uns als bayerisches Slow-Food-Restaurant und versuchen, die Zukunft mit genussvoller Ernährung verantwortungsvoll zu sichern. Dabei spielt ein ökologisches Lebensmittelsystem eine ebenso große Rolle wie Vielfalt und Tierwohl.

Wir pflegen deshalb die regionale Alpenküche und beziehen unsere Waren und Produkte, soweit es geht, regional aus dem unmittelbaren Umland beziehungsweise ansonsten allgemein aus Deutschland, Österreich und Südtirol. (das gilt auch für unsere ausgesuchten Weine).

*Kleine Betriebe, familiär geführt, sind uns dabei lieber als große Konzerne. Unser Motto lautet also:
„FROM FARM TO TABLE“:*

*Unser Gemüse beziehen wir beispielsweise von der **Familiengärtnerei Xaver Kreuzinger**,
Dachauerstr. 527, München.*

*Unser frisches Brot bringt uns die **Bäckerei Maximilian Stadler** aus Schwabing.*

*Und den Großteil unseres Fleisches erhalten wir von der **Metzgerei Schmautz** aus der Münchner Großmarkthalle.*

*Unsere Eier bekommen wir vom **Geflügelhof Engl** (Velden). Dieser bäuerliche, regionale Betrieb bietet hochwertige Eier aus kontrollierter Freiland- und Bodenhaltung.*

*Unsere Biere liefert die **Ayinger Privatbrauerei**.*

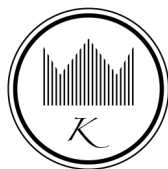
Die vor den Toren Münchens, im idyllischen Oberbayern beheimatete Brauerei steht seit über 145 Jahren und in 7. Generation für traditionelle, bayerische Bierkultur und zählt zu den meistausgezeichneten Brauereien Bayerns. Die Biere werden ausschließlich mit Braugerste aus dem Münchner Umland, feinsten Aromahopfen aus der Hallertau, eigenem Tiefbrunnenwasser mit Mineralwasserqualität und selbstverständlich nach dem Reinheitsgebot von 1506 gebraut.

*Unsere Weine liefert **VINUS**, Weinhandel Mark Hintzen, aus Planegg.
(**Vinus Weinhandel**, <https://vinus.wine>).*

Dennoch können auch unsere Lebensmittel Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Pökelsalze und/oder Allergene enthalten (ebenso unsere Getränke). Bei Fragen erteilen euch unsere Mitarbeiter gerne Auskunft oder wir informieren euch mittels unserer schriftlichen Ausführungen.

Wir wünschen euch im Kaisergarten eine wunderschöne Zeit, guten Appetit und kräftigen Durst.

Eure Familie Thatenhorst



SPEISEN IM KAISERGARTEN

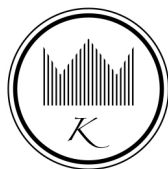
Vorspeisen und Brotzeiten

<i>Bayrische Tomaten Gazpacho, Basilikum-Ingwer Schaum, Flusskrebse, Brezncroutons</i>	10,50
<i>Zweierlei Obazda einmal vom Brie, rote Zwiebeln, Paprika, einmal vom Frischkäse, Meerrettich, Gärtnerkresse, eine Breze (vegetarisch)</i>	12,50
<i>Brotzeitbrett mit unseren Klassikern (Obazda, Rindertatar, karamellierter Ziegenkäse, kälbernes Pflanzlerl)</i>	19,50
<i>Gebratene Wassermelone, veganer Fetakäse, Basilikum, Pinienkerne (vegan)</i>	17,50

Leckereien zu Wein und Bier

<i>Salat von der Gärtnerei Kreuzinger, Haus-Dressing, karamellierter Ziegenkäse, Hanfsamen, Granatapfelkerne (vegetarisch)</i>	18,50
<i>Rindertatar, gebratene Pfifferlinge, Trüffelmayonnaise, Wachtelei ...wahlweise mit Bratkartoffel</i>	20,50 5,50
<i>Gegrillte Romanasalatherzen, Parmesandressing, gebratene Garnelen, gepuffter Quinoa</i>	20,50
<i>Frische Focaccia, Burrata, Tomatenragout, Oliven, Rauke</i>	24,50
<i>Nockerl vom Bergkäse, gebratene Reberl, Babyspinat, Rosmarinbutter, Granatapfel (vegetarisch)</i>	20,50

² Konservierungsstoffe, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Geschmacksverstärker, ⁶ Schwärzungsmittel, ¹⁰ Süßungsmittel



Hauptgerichte

<i>Kälberne Fleischpflanzerl, Kartoffel-Grillprikasalat, Röstzwiebeln, Schnittlauch</i>	21,50
<i>Spanferkel, Dunkelbiersoße, Kartoffel-Knödel, süß-saurer Krautsalat ^{3,4,6}</i>	24,00
<i>Gebratenes Sailblingsfilet, Orangen-Fenchelsalat, Röstbrot, Granatapfel</i>	29,50
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Kren, bunter Salat</i>	34,00
<i>Ochsenfetzen vom Ochsenfilet, Cognac, Rahmpfifferlinge, Röstkartoffeln, Schnittlauch</i>	40,50

Nachspeisen

<i>Unser Topfen-Kaiserschmarrn, Rosinen, Mandeln, karamellierter Rum, Apfelmus, Zwetschgenröster ² (Portion, für 1, für 2 oder 3, dauert 45 Min.)</i>	8,50 / 16,00 / 21,00
<i>Gegrillte Ananas, Basilikum Sorbet, Erdbeere, Sauerrahm</i>	11,50

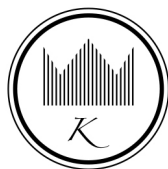
NUR AM SAMSTAG, SONNTAG UND AN FEIERTAGEN

<i>1/2 Gockel vom Drehspeiß, Kartoffel-Bärlauchsalat</i>	18,50
--	-------

Gerne servieren wir auf Wunsch einen frischen Brotkorb von unserem Bäcker Maximilian Stadler aus Schwabing 4,50

Sollten Sie Sonder- oder Umbestellungen wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Team.

³Antioxidationsmittel, ⁴Geschmacksverstärker, ⁶Schwärzungsmittel



FRÜHSTÜCK

Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 10.00 – 15.00 Uhr

KERNIGE SAUERTEIGBROTE

<i>Geröstetes Sauerteigbrot, smashed Avocado, Tomate, Rucola, veganer Fetakäse (vegan)</i>	<i>14,50</i>
<i>Geröstetes Sauerteigbrot, smashed Avocado, crispy Bacon, hartes Ei, grüne Soße, Rucola</i>	<i>15,50</i>
<i>Geröstetes Sauerteigbrot, smashed Avocado, geräucherter Lachs, hartes Ei, frischer Kren, Rucola</i>	<i>18,50</i>

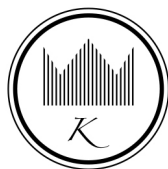
EIER

<i>Rührei / Spiegeleier mit / ohne Kräuter (vegetarisch)</i>	<i>7,50</i>
<i>Rührei, Zwiebeln, Tomate, gekochter Schinken², Bergkäse ²</i>	<i>9,50</i>
<i>Rührei, Büffelmozzarella, Tomate, Rauke (vegetarisch)</i>	<i>9,50</i>

SÜSSER START IN DEN TAG

<i>Griechischer Joghurt, unser Granola, frische Früchte, Bienenhonig</i>	<i>10,50</i>
<i>Verschiedene warme Croissants von der Bar (fragt gerne nach, welche wir heute haben)</i>	<i>4,50</i>

¹ Farbstoffe, ² Konservierungsstoffe

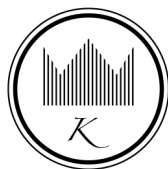


A LA CARTE FRÜHSTÜCK

<i>3 Stück Münchner Weißwürste, Händlmaier-Senf, frische Breze ⁴</i>	<i>14,50</i>
BENEDIKT	
<i>getoastete Brìochè, Spinat, 2 Spiegeleier, Sauce Hollandaise, gekochter Schinken</i>	<i>16,00</i>
<i>Pastrami-Sandwich, Coleslaw, Gurke, grober Senf</i>	<i>19,50</i>
<i>Rosmarinschinken oder Südtiroler Bauernspeck</i>	<i>7,50</i>
<i>Kleine Käseauswahl (vegetarisch)</i>	<i>13,50</i>
<i>Brotkorb vom Maximilian Stadler aus Schwabing</i>	<i>4,50</i>
<i>Frische Brezn</i>	<i>2,50</i>
<i>Marmelade (verschiedene Sorten), Nutella, Bienenhonig, Butter</i>	<i>je 1,50</i>

AUS UNSERER EIGENEN BÄCKEREI IN DER LILLI P. (nur am Wochenende)

<i>Hausgemachte Kuchen (Tagesangebot)</i>	<i>4,80</i>
<i>Ofenfrischer Strudel, Vanilleeis (Tagesangebot)</i>	<i>6,00</i>



GETRÄNKE

BIER 0,5l

<i>Ayinger Fassbier HELL</i>	5,20
<i>Ayinger Kellerbier, naturtrübes Helles vom Fass</i>	5,40
<i>Ayinger „Altbayerisches Dunkelbier“</i>	5,40
<i>Ayinger Ur-Weiße vom Fass</i>	5,40
<i>Ayinger leichtes Weißbier</i>	5,40
<i>Radler</i>	5,20
<i>Russ'n</i>	5,20
 <i>Ayinger Pils</i>	 0,30 l 4,10
 <i>Hopfenthaler Alkoholfrei</i>	 5,20
<i>Schneider Weiße Alkoholfrei</i>	5,40

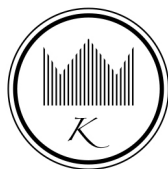
SOFT

<i>Adelholzener Gastro Classic 0,25 l</i>	4,00
<i>Adelholzener Gastro Classic 0,75 l</i>	8,00
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell 0,25 l</i>	4,00
<i>Adelholzener Gastro Classic Naturell 0,75 l</i>	8,00
<i>Zitronenlimonade ^{1,3,9} 0,5 l</i>	4,80
<i>Frisch gepresster Orangensaft (nur zu Frühstückszeiten)</i>	6,50
<i>Verschiedene Säfte 0,3 l</i>	4,50
<i>Verschiedene Saftschorlen 0,5 l</i>	5,20
<i>Afri Cola ^{1,2,3,9} / Afri Cola ohne Zucker ^{1,2,3,9} 0,2 l</i>	4,50
<i>Spezi ^{1,3,9} 0,5 l</i>	5,20
<i>Schweppes, verschiedene Sorten ^{5,10} 0,2 l</i>	4,50
<i>Red Bull ^{1,2,3,9} 0,3 l</i>	5,00
<i>Red Bull Zero ^{1,2,3,9} 0,3 l</i>	5,00

KAFFEE

<i>Espresso / Espresso macchiato ⁹</i>	2,70
<i>Tasse Kaffee ⁹</i>	4,00
<i>Cappuccino ⁹</i>	4,80
<i>Doppio</i>	4,50
<i>mit Hafermilch</i>	+ 0,30
<i>auch als Decaf erhältlich.</i>	

¹ Farbstoffe, ² Konservierungsstoffe, ³ Antioxidationsmittel, ⁵ Schwefeldioxid, ⁹ Koffein, ¹⁰ Chinin



BIO-TEE, CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

Greana Gustl: Grüntee / 1. grade „Gunpowder“)

Schwarza Seppi: Schwarztee / Darjeeling

Guada Luggi: Kräutertee / Bergkräutertee

(Orange, Fenchel, Brennnessel, Melisse, Lemongras, Sonnenblume)

Scheene Leni: Früchtetee / Waldfrucht-Himbeer

(Apfel, Hibiskus, Hagebutte, Rosenblüte, Rosenknospe, Kornblume)

Frischer Tee: Ingwer, Minze, Zitrone

6,00/Portion

LIMONADE

Hausgemachte Ingwer-Zitronen Limonade

0,5 l 5,50

Balis Limonaden, 0,25 l (regional, klimapositiv, kristallzuckerfrei)

Cranberry-Rosmarin

4,50

Ananas-Minze

4,50

Basilikum-Ingwer

4,50

Soda Zitron

0,5 l 4,50

SPRITZ

Sarti Spritz

9,00

Sarti, Soda, Prosecco Limette

Lillet White Peach

9,00

Lillet Rose, Prosecco, White Peach, Apfel

Aperol

9,00

Aperol, Soda, Prosecco, Orange

Campari

9,00

Campari, Prosecco, Soda, Zitrone

Basilikum

9,00

Balis-Basil, Prosecco, Limette, Basilikum

Ananas-Minz

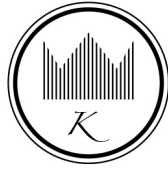
9,00

Balis-Tiki, Prosecco, Minze

Cranberry-Rosmarin

9,00

Balis-Cosmo, Prosecco, Rosmarin



SCHAUMWEIN

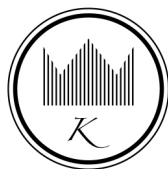
2024 Crémant d'Alsace Brut Rosé - Domaine Eugène Meyer, Elsaß	0,1 l 7,50 0,75 l 49,00
N.V. Blanc et Noir brut nature - Lukas Reinhardt, Pfalz	49,00
2022 Cava Corpinnat Rosé Brut Reserva - Llopart, Katalonien	54,00
N.V. Champagne Grande Tradition Extra Brut - Maxime Blin	105,00

WEIN IM GLAS

2024 „Occam Weiß“ - Weißburgunder & Sauvignon Blanc - Philipp Kuhn, Pfalz
2025 Meer & Vulkan Steiermark Blanc - Tinnacher und Neumeister, Steiermark
2024 Grüner Veltliner, „Platt 28“ - Wolfgang Seber, Weinviertel
2024 Rosé Pinot Noir – Seehof, Rheinhessen
2020 „Occam Rot“ - Cabernet & Merlot - Philipp Kuhn, Pfalz
2023 Chianti Superiore - Castello del Trebbio, Toskana
2020 Tinto Crianza “Torno” - El Ternero, Rioja

0,1 l 5,50
0,2 l 10,50

Alle offenen Weine erhalten Sie auch als Flasche.	0,75 l 36,00
---	--------------

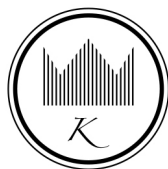


WEIßWEINE IN DER FLASCHE

2024 "Popcorn" Veltliner-Weißburgunder-Traminer - Herbert Zillinger, Weinviertel	37,00
2024 Lugana - Pasini San Giovanni, Lombardei	39,00
2023 Riesling "Schiefersteil" - Markus Molitor, Mosel	40,00
2024 Sauvignon BLOW - Tinnacher & Neumeister, Vulkanland Steiermark	40,00
2024 Weißburgunder Nabe - Schäfer-Fröblich, Nabe	41,00
2024 Gavi di Gavi – Tenuta Olim Bauda, Piemont	41,00
2024 Silvaner "Freiraum" - Rainer Sauer, Franken	41,00
2024 Gelber Muskateller "Gamlitz" - Lackner Tinnacher, Südsteiermark	43,00
2023 Grauer Burgunder "X" - Karl H. Jobner, Kaiserstuhl	49,00
2023 Sauvignon Blanc "Fossilni Breg" - Domaine Ciringa, Slovenien	46,00
	Magnum 1,5l 90,00
2022 Grüner Veltliner 1. Lage "Alte Setzen" - Markus Huber, Traisental	46,00
2023 Chardonnay „Höflein“ - Grassl, Carnuntum	49,00
2024 "La Contessa" Weissburgunder-Chardonnay-Sauvignon - Manincor, Südtirol	53,00
2024 Chablis 1er Cru "Montmains" - Domaine Jean Collet, Burgund	69,00
2023 Riesling „Gundersheimer“ VDP 1. Lage - Wittmann, Rheinhessen	74,00
2015 Riesling Smaragd „Kellerberg“ - Tegernseerhof, Wachau	85,00

ROSEWEINE IN DER FLASCHE

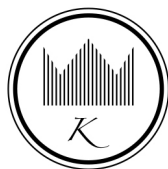
2025 Provence Rosé "Magali" - Saint Andre Figuières, Provence	42,00
	Magnum 1,5l 84,00



ROTWEINE IN DER FLASCHE

2021 Cabernet Sauvignon "Regi Iskola" - Weninger Pincezet, Ungarn	39,00
2023 Barbera d'Asti "La Villa" - Tenuta Olim Bauda, Piemont	42,00
2018 Heideboden Zweigelt-Blafränkisch - Andreas Gsellmann, Burgenland-Neusiedlersee	42,00
2019 "Bernard" Syrah-Grenache-Carignan - Domaine Vaquer, Roussillon	45,00
2022 Zweigelt "Rubin" - Artner, Carnuntum	43,00
2018 Blafränkisch "Kirchholz" - Weninger, Mittelburgenland	47,00
2023 "Il Conte" Merlot-Lagrein-Cabernet - Manincor, Südtirol	49,00
2020 Blafränkisch "Reisbühl" - Wagentriftl, Burgenland-Leithagebirge	49,00
2020 Ripasso Valpolicella Classico Superiore - Rubinelli Vajol, Venetien	52,00
2022 Pinot Noir "Rheingau" - Chat Sauvage, Rheingau	56,00
2016 Tinto Reserva - Hacienda El Ternero, Rioja	59,00
2019 Sangiovese "Ciparisso" - La Fralluca, Toskana	64,00
2019 Pinot Noir "Steinbuck" - Karl H. Jobner, Kaiserstuhl	67,00
2021 "Bärnreiser" Zweigelt-Merlot-Cabernet - Grassl, Carnuntum	74,00
2019 Chateau Laroze "Saint-Emilion Grand Cru" - Bordeaux	90,00
2016 Barolo - Boroli, Piemont	90,00

*Alle weinhaltigen Getränke (Wein, Champagner, Perl- und Schaumwein) enthalten Sulfite.
Jahrgangsänderungen vorbehalten.*



LONGDRINKS

Gin Tonic ¹⁰

Gin, Schweppes

12,50

Vodka Lemon ¹⁰

Vodka, Schweppes

12,50

Moskau Mule

Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke, Minze

12,50

Munich Mule

Gin, Ginger Beer, Limette, Gurke

12,50

Balis-Cosmopolitan-Highball

Gin oder Vodka, Balis-Cosmo, Rosmarin

12,50

Balis-Tiki-Highball

Rum, Balis-Tiki, Minze

12,50

Balis-Basil-Mule

Gin, Balis-Basil, Limette, Basilikum

12,50

Vodka Red Bull

12,50

DIGESTIFS / SPIRITUOSEN 2cl

Hubertus Vallander, Mosel

Williams, Haselnuss, Waldhimbeere

6,50

Ludwig Knoll, Franken

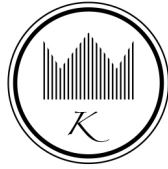
Apfel Barrique, Zwetschge, Schlehe

6,50

Grappe, Pilzer, Trentin

Grappa di Chardonnay, Grappa delmè aus dem Barrique

6,50



DIGESTIFS / SPIRITUOSEN 4cl

Whisk(e)y

<i>Slyrs, aus Bayern (Schliersee)</i>	6,50
<i>Jack Daniel's</i>	6,50
<i>Ballentines Scotch Whiskey</i>	6,50

Vermouth & Bitters

<i>Martini bianco, rosso</i>	6,50
<i>Martini extra dry</i>	6,50
<i>Campari</i>	6,50

Kräuter

<i>Ramazotti</i>	6,50
<i>Averna</i>	6,50
<i>Jägermeister</i>	6,50

Vodka

<i>Absolut</i>	6,50
----------------	------

Gin

<i>Beefeater Dry Gin</i>	6,50
<i>Bombay Sapphire</i>	6,50
<i>Moneky 47</i>	6,50
<i>Hendriks</i>	6,50

WEGEN ALLERGENEN SPRECHT BITTE UNSER TEAM AN.

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefeldioxid
6. Schwärzungsmittel
7. Phosphat
8. Süßstoffe
9. Koffein
10. Chinin
11. Gewachst
12. Taurin

