

Spargelkarte

La Spargel – 8,50 €

Cremige Spargelsuppe mit knackigen Croûtons – Aa,G

Yellow Submarine – 14,90 €

Tagliatelle mit grünem und weißem Spargel, saftigen Lachswürfeln, knackigem Paprika und sonnengereiften Tomaten, alles umhüllt von einer cremigen Dill-Sahne-Sauce – Aa,D,G

Ragout – 15,90 €

Spargelragout, ein köstlicher Mix aus Tomaten und Paprika, badet fröhlich in einer cremigen Weißweinsauce – G

Spargel Bowl (vegan) – 15,90 €

Grüner und weißer Spargel mit Kirschtomaten, Erdbeeren, Rucola und Paprika in Balsamico Dressing

Otti – 16,90 €

Cremiges Spargelrisotto mit Kirschtomaten, Parmesan und verführerisch knusprigem Rucola – G

Frühlingsbier passt super zum Spargel – 4,90 €

Naturtrübes Ayinger Frühlingsbier 0,5l – Aa

Reservierung/ Bestellung unter 089-45 46 32 38

Sehr geehrter Gast, bei Lebensmittelunverträglichkeiten hilft Ihnen diese Allergen Legende:

Aa-Weizen, Gluten/ B-Krustentiere/ C-Eier/ D-Fisch/ E-Erdnüsse/ F-Soja/ G-Milch, Laktose/ H-Schalenfrüchte/ I-Sellerie/ J-Senf/
K- Sesam/ L-Schwefel Sulfite/ M-Lupinen/ N-Weichtiere

Unsere täglich frisch gebackenen, leckeren, hausgemachten Kuchen und Torten findet Ihr in der Vitrine an der Bar

Ein Stück Kuchen 3,90 €

Ein Stück Torte 4,90 €

Pommes und Salate

Gute Fritten (vegan) - 7,50 €

Super krosse Riesen-Pommes mit hausgemachter Curry-Mayo & Ketchup - F,J

Best Wedges (vegan) - 7,50 €

Fein gewürzte Kartoffelspalten mit hausgemachter Curry-Mayo & Ketchup - Aa,F,J

Small Goody - 5,50 €

Ein kleiner bunter Salat mit unserem besten Hausdressing - Oh là là! - C,J

Mein Lieblingsalat - 15,90 €

Caesar Salad mit saftigem Hähnchen, knackigem Römersalat, knusprigen Croûtons und einer Parmesan-Dusche in unserem hausgemachten Caesar-Dressing - Aa,G

Isabells Traum (vegetarisch) - 16,90 €

Mit Honig überbackener Ziegenkäse trifft auf Couscous, Rote Bete und Rucola, begleitet von knusprigem Baguette und einem fruchtigen Himbeerdressing - Aa,G

The Balls (vegan) - 16,90 €

Knusprige hausgemachte Falafel-Bällchen tummeln sich in einer frischen Salatbowl mit Kräuter-Couscous, knallroten Cocktailtomaten, Paprika und knackiger Gurke. Als Krönung gibt's ein feines Tahini-Dressing obendrauf

Sehr geehrter Gast, bei Lebensmittelunverträglichkeiten hilft Ihnen diese Allergen Legende:

Aa-Weizen, Gluten/ B-Krustentiere/ C-Eier/ D-Fisch/ E-Erdnüsse/ F-Soja/ G-Milch, Laktose/ H-Schalenfrüchte/ I-Sellerie/ J-Senf/ K- Sesam/ L-Schwefel Sulfit/ M-Lupinen/ N-Weichtiere

Hauptspeisen

Scharfe Nudel (vegan) – 10,90 €

Pasta all'Arrabbiata mit einem Kick Knoblauch und scharfem Chili – Aa, G

Weltbeste Schinkennudeln – 11,90 €

Penne mit herzhaftem Schinken, frischen Zwiebeln und Ei – Aa,C

Yin & Yang (vegan) – 13,90 €

Gekochte Glasnudeln und Gemüse, liebevoll umarmt von einer sanften Teriyaki-Sauce – Aa,F

Nonnas Gamberi – 14,90 €

Leicht scharfe Spaghetti-Party mit gebratenen Garnelen, frischen Kirschtomaten, feurigem Chili, Knoblauch und wilder Tomatensauce – Aa,B

Kibbeh Aleppo Style – 14,90 €

Leckere Bulgur-Kugeln, prall gefüllt mit Rinderhack, Pistazien und Zwiebeln, begleitet von einem knackigen Salat und Yousefs legendärem Tsatsiki-Dip – Aa,G,H

Toshka – 14,90 €

Ein orientalisch gewürzter Wrap, der sich mit saftigem Rinderhackfleisch, feurigen Jalapeños, sonnengereiften Tomaten, schmelzendem Mozzarella und einem kleinen, bunten Salat vergnügt – Aa,G

Cheesy Heaven (vegetarisch) – 15,90 €

Yusefs hausgemachte Spätzle, dick beladen mit köstlichem Käse und knusprigen Röstzwiebeln, begleitet von einem kleinen gemischten Salat – Aa,G,J

Sehr geehrter Gast, bei Lebensmittelunverträglichkeiten hilft Ihnen diese Allergen Legende:

Aa-Weizen, Gluten/ B-Krustentiere/ C-Eier/ D-Fisch/ E-Erdnüsse/ F-Soja/ G-Milch, Laktose/ H-Schalenfrüchte/ I-Sellerie/ J-Senf/
K- Sesam/ L-Schwefel Sulfite/ M-Lupinen/ N-Weichtiere

Hauptspeisen

Missy (vegan) - 15,90 €

Rotes Thai-Curry mit einem Hauch von Schärfe, Kokosmilch, knackigem Gemüse und duftendem Basmatireis

Mina 2,0 (vegan) - 16,90 €

Ein Falafelteller der Extraklasse! Mit cremigem Hummus, prallen Kirschtomaten, knackigen Gurken, Yousefs selbstgemachten Falafeln, samtiger Tahinisauce, frischer Minze und Rettich. Dazu servieren wir unser ofenfrisches arabisches Fladenbrot – Aa!

Cooler Chicken - 16,90 €

Knuspriges Hähnchenbrustfilet, serviert mit einer Ladung Farmersalat, goldgelben Pommes und Ketchup – Aa,C,G,I,J

Alm Schnitzel - 17,90 €

Gebratenes Hähnchenbrustschnitzel (Natur) mit Champignonrahmsauce und Yusefs selbstgemachten Spätzle mit geschmackigem Käse, dazu eine kleine Salatbeilage - Aa,G

The Brezel Schnitzel - 17,90 €

Knuspriges Schweineschnitzel in Brezenpanade, begleitet von Preiselbeeren, knusprigen Pommes und einem Mini-Salat – Aa,G,J

Schwimmendes Schnitzel - 18,90 €

Ein Rotbarschfilet im knusprigen Pankomehlmantel, begleitet von einem Kartoffel-Gurken-Salat und cremiger Remouladensauce – Aa,C,D,G

Burger Karte

Tausend und ein Burger (vegan) – 12,90 €

Yousef goes Burger, sein selbstgemachtes veganes Gemüsepaty ist der Burner! Gebackene Paprika und Bulgur, dazu rote Zwiebeln, Jalapeño, Minze, Blattsalat, Tomate und vegane Sourcream schön verpackt in einer Sesamsemmel – Aa,K

Crispy Burger – 13,90 €

Ein Sesam-Semmel-Abenteuer mit krossem Crispy Chicken Patty dazu hausgemachter Burger-Sauce, saftigen Tomaten, knusprigen roten Zwiebeln und einem knackigen Salatblatt (Aa,F,J,K)

Munich Burger – 14,90 €

Saftiges Hähnchen in Meerrettich-Senf-Panade, belegt mit Krautsalat, Blattsalat und Tomate, alles zusammen in eine fluffige Sesamsemmel gepackt, dazu Pommes und Ketchup – Aa,C,G,J,K

Is ja Kässig – 14,90 €

Ein Rindfleischburger, der vor Käse nur so strotzt! Mit hausgemachter Burger-Sauce, saftigen Tomaten, knusprigen roten Zwiebeln und einem knackigen Salatblatt – Aa,F,J,K

Rudi Rind – 15,90 €

Ein Sesam-Semmel-Abenteuer mit saftigem Rindfleischpaty (Rohgewicht 180 g), hausgemachter Burger-Sauce, saftigen Tomaten, knusprigen roten Zwiebeln und einem knackigen Salatblatt – Aa,F,J,K

Extras zum Burger

Portion gute Fritten oder Best Wedges (3,50€) – Aa,F,J

Zwei Scheiben Cheddar (2,00€) - G

Zwei Scheiben Speck (3,00€)

Sehr geehrter Gast, bei Lebensmittelunverträglichkeiten hilft Ihnen diese Allergen Legende:

Aa-Weizen, Gluten/ B-Krustentiere/ C-Eier/ D-Fisch/ E-Erdnüsse/ F-Soja/ G-Milch, Laktose/ H-Schalenfrüchte/ I-Sellerie/ J-Senf/
K- Sesam/ L-Schwefel Sulfite/ M-Lupinen/ N-Weichtiere

Alkoholfreies

Sprudelndes Tafelwasser – 2,50 € / 4,00 €

0,3l / 0,5l

Adelholzener Classic/ Still – 3,50 € / 6,00 € / 9,00 €

0,25l / 0,5l / 0,7l

Cola/ Cola Light/ Cola Zero/ Fanta/ Spezi/ Sprite – 3,90 € / 5,50 €

0,3l / 0,5l – 1,2,3,4,9,12

Energy Drinks (verschiedene) – 4,90 €

Monster oder Red Bull – 1,2,4,12

Säfte, Nektar und Sirup mit Sprudelwasser gemischt – 3,90 € / 5,90 €

Apfel, Cranberry, Holunderblüten-Sirup, Johannisbeer, Maracujanektar, Orange, Rhabarber 0,3l / 0,5l

Burkhard Ice Tea – 4,90 €

Blaubeere, Granatapfel, Kaktusfeige, Pfirsich oder Zitrone 0,33l

Alkoholfreie Mixgetränke

Die Rosi – 5,90 €

Wenn Mango und Rosmarin ein eisiges Rendezvous im Glas haben, begleitet von prickelndem Wasser – das ist Erfrischung pur!

Romeo und Julia – 5,90 €

Eine spritzige Zitrone wirbelt mit Basilikum über Eiswürfel und Sprudelwasser, wie bei einem italienischen Fest! Erfrischung pur, à la dolce vita!

Mister Minz – 5,90 €

Maracuja mit einem Hauch Minze, prickelndem Wasser und einem Berg Eiswürfel

The Red One – 5,90 €

Himbeeren tanzen mit Hibiskus, ein prickelndes Wasserabenteuer mit Eis on the rocks!

The Black One – 5,90 €

Johannisbeere trifft auf Ingwer, begleitet von sprudelndem Wasser und eisigen Eiswürfeln

Rhababera – 5,90 €

Erdbeer-Rhabarber-Superstar, eisgekühlt mit Wasser ein Geschmackswunder

Martermühle
Kaffeespezialitäten

Espresso/ Doppio – 2,50 €/ 4,00 €
Klein/ Groß – 12

Café Crema – 3,00 €/ 4,50 €
Klein/ Groß – 12

Cappuccino – 4,00 €/ 5,00 €
Klein/ Groß – 12,G

Milchkaffee – 5,00 €
12,G

Heisse Schokolade – 5,00 €
12,G

Latte macchiato – 5,90 €
12,G

Zimtccino – 5,90 €
12,G

Masala Chai Latte – 6,50 €
Masala Chai mit aufgeschäumter
Milch – G

Extra Sirup zum Kaffee – 0,50 €
Zimt/ Caramel – 1

Alle Kaffeespezialitäten können auch
mit **Oatly Haferdrink (+0,50 €)**
zubereitet werden

Dallmayr
Teespezialitäten

Tasse Tee – 3,50 €
Kännchen Tee – 6,00 €

English Breakfast
Vollmundiger, kräftiger Schwarztee

Masala Chai
Schwarztee mit Gewürzen

Royal Gunpower
Kräftiger Grüntee aus China

Sonnengruß
Grüntee mit Mango-Zitronen-Aroma

Mango Maracuja
Fruchtig frischer Rooibostee

Waldbeere
Früchtetee mit Walddbeeren-Aroma

Apfel-Birne
Früchtetee mit Apfel-Birnen-Aroma

Kamille
Blumig-milder Kamillentee

Pfefferminze
Würzig-minziger Kräutertee

Tulsi-Relax
Ayurvedischer Tee mit Orange-Ingwer

Moringa-Lychee
Ayurvedischer Kräutertee

Have a nice day
Lieblicher Kräutertee mit Rooibos

Bier

Weißbier - 5,50 €

Ayinger Bräuweisse 0,5l - Aa
Ayinger Leichte Bräuweisse 0,5l - Aa
Schneider Weisse Alkoholfrei 0,5l - Aa

Helles - 4,90 €

Ayinger Lager Hell 0,5l - Aa
Giesinger Alkoholfrei 0,5l - Aa

Pils - 4,50 €

Rothaus Tannenzäpfle 0,33l - Aa
Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei 0,33l - Aa

Spritz und Prosecco

Feierabend Spritz Gaudi - 8,90 €

Prosecco mit einem spritzigen Schuss Wasser und einem der fruchtigen Sirups nach Wahl:

Himbeer-Hibiskus/ Zitronen-Basilikum/ Mango-Rosmarin/ Johannisbeer und Ingwer/ Erdbeer und Rhabarber/ Maracuja-Minze

Alle auch mit alkoholfreiem Prosecco möglich

Marca Oro - Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Dieser Schaumwein von Valdo verkörpert die Geschichte der Weinkellerei und erfreut sich aufgrund seiner besonderen Qualitätseigenschaften weltweit großer Beliebtheit. Seine Heimat sind die wunderschönen Hügel von Valdobbiadene. Haben wir auch in der alkoholfreien Version.

Ein Glas 0,1l - 5,50 €

Eine Flasche 0,7l - 35,00 €

Weißwein oder Rotwein

Immer wieder verschiedene Sorten, wir geben gerne Auskunft.

Ein Glas 0,25l - 7,00 €

Weinschorle rot oder weiß 0,25l - 6,50 €

Aperol Spritz 8,50 €