



Windbeutel Baron®

Restaurant-Café Grafhöhe

1000 m Höhe

Speisen &
Getränke



Sehr verehrter Gast!

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.
Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie dabei
den herrlichen Rundblick.

Ob zum Mittagstisch oder zum Nachmittagskaffee,
stets sind wir bemüht, Ihnen nur das Beste zu servieren.
Für unsere hausgemachten Kuchen verwenden wir nur beste
Zutaten und frische Eier aus Bodenhaltung. Dasselbe gilt auch
für die Spezialität unseres Hauses:

Die Windbeutel, die wir Ihnen täglich ofenfrisch
in verschiedenen Varianten anbieten.

Ein Berliner Konditormeister, der unserem Hause
sehr verbunden war, hat uns das Originalrezept dieses – eigentlich
„preußischen“ – Gebäcks vor mehr als 65 Jahren vererbt.

Seit damals wird unser Gasthaus Graflhöhe (gegr. 1930)
„Windbeutelbaron“ genannt.

Sie möchten Ihren Geburtstag, ein Jubiläum, ein Jahrgangstreffen, die Erst-
kommunion, die Firmung, die Taufe, eine Betriebsfeier oder welches Fest auch
immer auf der Graflhöhe feiern?

Die Graflhöhe bietet mit Ambiente, Bergpanorama, Kochkunst, perfektem und
freundlichem Service eine außergewöhnliche Bühne.

Sagen Sie uns einfach Ihre Wünsche, wir haben die passenden Räumlichkeiten
und kümmern uns um die Organisation.

Unser erfahrenes Team steht Ihnen bei der Vorbereitung Ihrer Festlichkeit und
bei der Auswahl der kulinarischen Köstlichkeiten – von der zünftigen Brotzeit
bis zum mehrgängigen Gala- Menü – gerne zur Seite!

Ab einem Mindestumsatz von 2500,00 € (Speisen und Getränke) öffnen wir auch
am Abend exklusiv nur für Sie und Ihre Gäste.

Wir beraten Sie gerne!

Hansi und Christine Ebner

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Hause und danken Ihnen für Ihren Besuch.

Werden Sie unser Fan bei Facebook oder Instagram.

Bezahlungsmöglichkeiten: Bar, Maestro, V-Pay, MasterCard, Visa
Nur NFC (Kontaktlos), Keine Girokarten.

Alle Preise in Euro

Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage.

Internet: www.windbeutelbaron.bayern

Suppen

Leberspätzlesuppe (a,b,d,e).....	8,20
Kaspressknödelsuppe (mit Almkäse zubereitet) (a,b,d,e).....	8,20
Pfannkuchensuppe (a,b,d,e).....	8,00
Knoblauchrahmsuppe (a,d,e).....	8,10
Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen vegan (e,j).....	8,10
1 Scheibe Bauernbrot vegan (a).....	1,80

Vorspeisen (11-16.30 Uhr)

Hausgemachtes Beef Tartar von der Anguslende, Wachtelei und Steinofenbrot (a,b,l).....	21,00
Räucherlachs auf Topfenmeerrettich Mousse und Brotchip (a,d,i,l).....	12,10
Marinierter Bauernspeck in Zitronenöl, Steinofenbaguette ((2,3,4,7,a).....	9,90
Gegrillte Avocado mit pikanter Gurken-Koriandersalsa, Steinofenbaguette (a) vegan	11,60

Salate (11-16.30 Uhr)

Gemischte Blattsalate (Gurken, Paprika, Radieschen und Tomaten) Hausdressing vegan (a) .	15,90
zusätzlich mit....	
• 2 Stück gebratene Kaspressknödel (mit Almkäse zubereitet) (a,b,d).....	21,20
• gebratenem Ziegenkäse und karamellisierter Birne (a,d).....	22,40
• Buratta, Erdbeeren und geröstete Pinienkerne (a,d).....	22,40
Steinofenbaguette (a) vegan	2,50

Schmankerl (11-16.30 Uhr)

Rumpsteak vom Angus Rind (250g) mit Kräuterbutter und Pommes frites (d).....	34,20
Zwiebelrostbraten von der Anguslende (250g) auf Rahmsoße, mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln (a,d,e).....	36,20
Schweinefilet „Hubertus“ (Speck, Zwiebel, Champignonsoße) mit Preiselbeeren und Butterspätzle (2,3,4,7,a,b,d,e).....	27,00
Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Zwiebeln, Apfelingeln, Kartoffelpüree und Preiselbeeren (d).....	28,00
Ausgelöste Backhendlkeulen mit hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone (a,b,d,e).....	19,90
Seesaiblingsfilet auf gebratenen Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln (a,d,i).....	28,10

Toast & Burger (11-16.30 Uhr)

Teufelstoast mit Pommes <u>oder</u> Salatgarnitur (Schweineschnitzel auf Riesentoast, pikante Cocktailsauce mit Kren, Zwiebeln) (3,a,b,d,e,l,m).....	22,80
Schlemmert toast Schweinefilet auf Riesentoast, Speck, Zwiebel, Champignonrahmsoße, Salatgarnitur (2,3,4,7,a,b,d,e)	27,80
Berg Max Schweineschnitzel natur in Butter gebraten, auf geröstetem Bauernbrot, Tomaten, Zwiebeln, Speck und Spiegelei (2,3,4,7,a,b,d)	19,30
Hirschburger (Hirsch-Patty) mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Speck, BBQ-Soße, Apfel-Kürbis- Chutney dazu Pommes frites <u>oder</u> Salat (2,3,4,7,a,b,d).....	20,40
Smashed Beef Burger mit Tomaten, Zwiebeln, Käse, Speck, Zwiebelrelish, Essiggurken dazu Pommes frites <u>oder</u> Salat (2,3,4,7,a,b,d)	20,40
Dirndl Burger (vegetarisch) gebratener Halloumi Käse, Tomaten, Zwiebeln, BBQ-Soße, Zwetschgen-Preiselbeer Chutney, Parmesan dazu Pommes frites <u>oder</u> Salat (a,b,d,l)	19,80
Steak Toast (nach Art des Hauses) Anguslende 150g auf Riesentoast, gebratene Champignons, Zwiebeln, Bacon Jam, Salat und Tomate, dazu Pommes frites (2,3,4,7,a,b,d,e).....	28,00

Unsere Klassiker (11-16.30 Uhr)

6 Stück Rostbratwürstel auf Sauerkraut, 1 Scheibe Bauernbrot (2,3,4,a,e,l).....	16,10
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes frites (a,b).....	21,20
Graflhöh Schnitzel „Schweineschnitzel Wiener Art“ mit Spiegelei und Bratkartoffeln (a,b).....	22,40
Cordon Bleu vom Schwein mit Preiselbeeren und Pommes frites (2,3,4,a,b,d)	24,90
Bayerisches Schnitzel gefüllt mit Obazda, dazu Petersilienkartoffeln (2,3,4,7,a,b,d)	25,50
Currywurst mit Pommes frites, dazu Chilisoßen bis 350.000 SCU (2,3,7,a,e,l).....	17,00
Geschnetzelte Putenbrust in Champignonrahmsoße mit Butterreis (a,d,e).....	23,60
Putenschnitzel paniert, mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln (a,b)	22,50
Rainers Chili con Carne mit Steinofenbaguette (a,e)	16,00

Sie haben eine Lebensmittelallergie? Bitte geben Sie das bei der Bestellung an!

Wir achten dann besonders auf die Vermeidung von Kreuzkontaminationen.

Wir kochen von 11 Uhr bis 16.30 Uhr

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe/Allergene): siehe letzte Seite

Vegetarische Gerichte (11-16.30 Uhr)

Hansis Schmarrn (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten) zerrupfter Pfannkuchen mit Rosinen, Puderzucker und Apfelmus (3,a,b,d)	19,90
Spinatpfannkuchen gefüllt mit Blattspinat, Zwiebeln, Schafskäse und gebratenen Pinienkernen (a,b,d,k).....	20,80
Berchtesgadener Kasnock'n mit Zwiebeln und Bierkas (a,b,d).....	17,50
Florentiner Pfannenrösti mit Blattspinat, Zwiebeln und Spiegelei (b)	19,30
2 Stück Kaspressknödel (mit Almkäse zubereitet) auf Sauerkraut (a,b,d,e)	17,60
Veganer Pfannenrösti mit Blattspinat und Zwiebeln in Olivenöl gebraten	17,00
Veganer Süßkartoffeleintopf mit roten Linsen und Gemüse (a,e,j).....	19,10
Kleiner gemischter Salat Blattsalate, Gurken, Paprika, Radieschen und Tomaten, Hausdressing vegan (a).....	8,20

Die etwas anderen Riesenwindbeutel

Riesenwindbeutel Salzburg gefüllt mit Kräuterquark, rohem und gekochtem Schinken, fein garniert (2,3,4,7,a,b,d,l).....	16,90
Riesenwindbeutel Funtenseetauern gefüllt mit Blattsalaten, Sahnemeerrettich und Räucherlachs (a,b,d,e,i)	17,20

(11-16.30 Uhr)

Riesenwindbeutel Nürnberg gefüllt mit Sauerkraut und 4 Stück gebratenen Nürnberger Rostbratwürstel (2,3,4,7,a,b,l)	17,90
Riesenwindbeutel Feuerberg gefüllt mit gebratenen Paprika und Currywurst, roter Currysoße, gelbem Curry, Chilisoßen bis 350.000 SCU (2,3,7,a,e,l)	18,10

Brotzeiten

1 Paar Wiener Würstel mit Senf, Kren und Brot (2,3,4,7,a,l).....	9,80
1 Paar Bergwurz n mit Kren, Gurke und 2 Scheiben Bauernbrot (2,3,4,7,a,b,m).....	15,30
Strammer Max mit 2 Spiegeleiern (2,3,4,a,b,d)	14,80
Bayerischer Wurstsalat mit Senfdressing und Brot (2,3,4,7,a,b,l)	16,30
Schweizer Wurstsalat mit Senfdressing, Käsestreifen und Brot (2,3,4,7,a,b,d,l).....	17,70
Käsebrötchen mit Bio Heublumen-Käse, fein garniert (a,b,d)	9,50

Wanderer Frühstück (9-10:30 Uhr)

„Gotzental“ 2 Scheiben Bauernbrot, Butter, Marmelade, Honig & Nutella (a,d)	9,90
„Endstal“ 2 Scheiben Bauernbrot, Butter, Käse, Obazda und Kräuterquark (a,d,l)	12,50
„Landtal“ 2 Scheiben Bauernbrot, Butter, roher & gekochter Schinken und Käse (2,3,4,a,d)	12,50
„Königstal“ 2 Scheiben Bauernbrot, 1 Käse- Laugensemmel, 1 Steinofenbaguette, roher & gekochter Schinken, Käse, Marmelade, Butter und Räucherlachs (2,3,4,a,d,i)	21,00

Zum Frühstück dazu:

2 Stück Spiegeleier mit Speck (2,3,4,b)	6,00
2 Stück Rühreier mit Schinken (2,3,4,b)	6,00

Die Marmelade fürs Frühstück wird liebevoll hausgemacht.

Riesenwindbeutel und Kuchen

„Watzmann“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis, dazu Sauerkirschen (t,a,b,d)	12,90
„Luis Trenker“ gefüllt mit Sahne, Vanilleeis, Südtiroler Apfelragout und Zimt (t,a,b,d) ..	13,00
„Hoher Göll“ gefüllt mit Sahne und Haselnusseis, dazu Haselnusslikör (t,a,b,c,d,k)	12,90
„Kehlstein“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis, dazu Heidelbeeren (t,a,b,d)	12,90
„Untersberg“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis, dazu Eierlikör (t,a,b,d)	12,90
„Hochkalter“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis (t,a,b,d)	10,50
„Jenner“ gefüllt mit Sahne, dazu Sauerkirschen (a,b,d)	10,50
„Schneibstein“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis, dazu Schokosoße (t,a,b,d)	12,90
„Reiteralm“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis, dazu Himbeersoße (t,a,b,d)	12,90
„Carl-von-Linde“ gefüllt mit Sahne und Vanilleeis, dazu Karamellsoße (t,a,b,d)	12,90
„Grünstein“ ohne Puderzucker gefüllt mit Sahne (a,b,d)	8,80
„Schlafende Hexe“ ohne Puderzucker gefüllt mit Sahne und Vanilleeis (t,a,b,d)	11,20
Hausgemachter Kuchen (a,b,d,k)	5,00
Hausgemachter Kuchen mit Sahne und Vanilleeis (t,a,b,d,k)	9,80
Portion Schlagsahne zum Kuchen (d)	2,40

Wir halten lactosefreie Milch, Bio-Sahne und Zitroneneis vor!

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe/Allergene): siehe letzte Seite

Dallmayr Kaffee Via Verde (Bio & Fairtrade)

Portion Bio Filterkaffee im Haferl.....	5,30
Haferl Bio Milchkaffee (d).....	5,40
Haferl Bio Kaffee <u>entkoffeiniert</u> , frisch gefiltert.....	5,30
Haferl Heiße Lindt Schokolade von Dallmayr mit Sahne (d).....	5,40
Kleiner Bio Cappuccino mit aufgeschäumter Milch oder mit Schlagsahne(d).....	4,70
Großer Bio Cappuccino mit aufgeschäumter Milch oder mit Schlagsahne (d).....	5,60
Bio Café Crème	4,70
Bio Espresso.....	3,40
Doppelter Bio Espresso.....	5,90
Bio Espresso Macchiato(d).....	3,50
Doppelter Bio Espresso Macchiato(d).....	5,90
Bio Latte Macchiato (d).....	5,50
Bio Latte Macchiato mit Sirup Caramel ODER Geröstete Haselnuss (d,k).....	5,60
Chociatto mit Bio Espresso und heißer Schokolade (10,d).....	5,60
Affogato Bio Espresso und 1 Kugel Vanilleeis (1,d).....	6,90

Mit Hafermilch + 0,30 € | Alle Kaffeegetränke auch koffeinfrei erhältlich!

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur *Im Haferl serviert*

„Hansi’s Bergkräutertee“ BIO Bergkräuter- Früchtetee Hausmischung.....	5,30
Bio Bergkräutertee gibt es auch als Souvenir zum Mitnehmen 65g.....	14,50
„schwarza Louis“ BIO Schwarztee Assam English Breakfast	5,30
„schwarza Beni“ BIO Schwarztee Earl Grey	5,70
„schneidiger Hans“ BIO Grüntee Orange-Cranberry.....	5,30
„scheene Leni“ BIO Früchtetee Waldfrucht-Himbeer.....	5,30
„fesche Fini“ BIO Rooibos Limone-Vanille.....	5,30
„g’schammige Camilla“ BIO Kräutertee Kamillenblüten.....	5,30
„nette Nani“ BIO Kräutertee Pfefferminze.....	5,30

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe/Allergene): siehe letzte Seite

Heiße Getränke mit Alkohol

Haferl Bio Kaffee mit 2cl Amaretto und Sahne (d).....	7,70
Haferl Bio Kaffee mit 2cl Weinbrand und Sahne (d).....	7,70
Espresso Busserl Bio Espresso mit 2cl Eierlikör und Sahne (d).....	5,80
Bio Baileys Café frischer Kaffee mit 4 cl Baileys und Sahne (d).....	8,20
Baileys Schokolade mit 4 cl Baileys und Sahne (d).....	8,30
Haferl Heiße Lindt Schokolade mit 2cl Amaretto und Sahne (d).....	7,80
Haferl Heiße Lindt Schokolade mit 2cl Weinbrand und Sahne (d).....	7,80
Haferl „schwarza Louis“ BIO Schwarztee mit 2cl Pott Rum.....	7,70
Haferl „schwarza Beni“ BIO Schwarztee mit 2cl Pott Rum.....	8,20
Glas Grog mit 4 cl. Pott Rum.....	6,00

Alkoholfreie Getränke

Red Bull original ⁽⁹⁾ oder Red Bull original light ⁽⁹⁾	0,25 l.....	4,60
Organics Bio Bitter Lemon Bio Ginger Ale Bio Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,25 l.....	4,60
Coca Cola ^(1,9)	0,33 l.....	4,70
Coca Cola Zero ^(1,7,9,11,12)	0,33 l.....	4,70
Almdudler – Kräuterlimonade ⁽¹⁾	0,35 l.....	4,70
Orangenlimonade ⁽¹⁾	0,2 l.....	3,50
Orangenlimonade ⁽¹⁾	0,5 l.....	4,90
Zitronenlimonade	0,2 l.....	3,50
Zitronenlimonade	0,5 l.....	4,90
Libella - Cola Mix ^(1,7,9)	0,2 l.....	3,70
Libella - Cola Mix ^(1,7,9)	0,5 l.....	5,10

Säfte & Scharlen

Bio Orangensaft, Bio Johannisbeernektar, Kirschnektar, Bananennektar,
Bananen-Kirschnektar (KiBa), Maracujanektar, Apfelsaft oder
Bio Rhabarbernektar

Saft/ Nektar 0,2 l.....	3,90
Fruchtschorle 0,4 l	4,60
Soda Zitrone.....0,4 l.....	4,60
Holunderwasser still oder mit Sprudel.....0,4 l.....	4,60
Skiwasser still oder mit Sprudel.....0,4 l.....	4,60

Wasser - Adelholzener - Das Premium-Mineralwasser aus der Region

Adelholzener Classic Naturell.....	0,25 l.....	3,50
Adelholzener Classic Naturell.....	0,5 l	4,60
Adelholzener Classic Naturell.....	0,75 l	7,20
Adelholzener Classic mit Kohlensäure	0,25 l.....	3,50
Adelholzener Classic mit Kohlensäure	0,5 l	4,60
Adelholzener Classic mit Kohlensäure	0,75 l	7,20

Aperitif & Spritz

Hansi's „Frühlings Champagner“ Glas 0,1l Moet ICE - Eiswürfel Erdbeeren Minze (m)	18,00
Chandon Garden Glas 0,15l Schaumwein auf Eis Orangenbitterlikör Kräuter Gewürze (m)	9,00
Campari Soda (4cl Campari + 0,25l Soda)	8,40
Campari Orange (4cl Campari + 0,25l Orangensaft)	9,50
Hugo (1/8 Prosecco, 1/8 Soda, Holunder- und Limettensaft) (auf Wunsch auch alkoholfrei (3)) (m).....	8,90
Pfirsich Spritzer 0,25 l mit Pfirsichlikör (l)	8,90
Pfirsich Spritzer 0,25 l alkoholfrei	8,90
Veneziano Spritz (1/8 Wein, 1/8 Soda, 4 cl Aperol) mit Orange (1,10,m).....	8,90
Holy Baroni (1/8 Prosecco, 1/8 Soda, 4 cl Aperol) mit Orange (1,10,m)	8,90

Natürlich. Spritzig. Stilvoll

Chandon Spritz Zitrone & Verbene 0,25 l Argentinischer Schaumwein auf Eis (m)	12,90
Chandon Spritz Berries & Hibiscus 0,25 l Argentinischer Schaumwein auf Eis (m)	12,90

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe/Allergene): siehe letzte Seite

Wein

Hauswein weiß oder rot 0,25 l (m).....	8,00
Weinschorle rot oder weiß 0,25l (m).....	5,50
Bürklin-Wolf – Riesling, Pfalz, Deutschland, Bio *(m)	
1 Glas 0,125 l.....	6,60
1 Flasche 0,75 l.....	36,30
Tom Dockner – Sommernachtstraum - halbtrocken, Traisental, Österreich Bio ** (m)	
1 Glas 0,125 l.....	4,50
1 Flasche 0,75 l.....	24,50
Gross & Gross – Sauvignon Blanc „Jakobi“, Südsteiermark, Österreich *(m)	
1 Glas 0,125 l.....	6,30
1 Flasche 0,75 l.....	34,80
Mantlerhof , Grüner Veltliner Weitgasse, Kremstal, Österreich Bio *(m)	
1 Glas 0,125 l.....	5,90
1 Flasche 0,75 l.....	32,00
Alexander Egermann , Vom Salz Weiß (SB/WR), Neusiedlersee, Österreich*(m)	
1 Glas 0,125 l.....	5,50
1 Flasche 0,75 l.....	30,00
Lugana di Sirmione , Az. Agr. Avanzi, Venetien, Italien *(m)	
1 Glas 0,125 l.....	7,10
1 Flasche 0,75 l.....	38,00
St. Michael Eppan Appius - Cuvée (CH, PG, PB, SB) - Südtirol, Italien *(m)	
1 Flasche 0,75 l.....	195,00
AIX Rosé - Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah, Provence, Frankreich ** (m)	
1 Glas 0,125 l.....	7,60
1 Flasche 0,75 l.....	42,00
1 Flasche 1,5 l.....	84,00
1 Flasche 3,0 l.....	168,00
1 Flasche 6,0 l.....	336,00
Scheiblhofer Big John – Cuvée Reserve (ZW,PN,CS) , Burgenland, Österreich*(m)	
1 Glas 0,125 l.....	8,40
1 Flasche 0,75l.....	46,50
1 Flasche 1,5 l.....	92,00
1 Flasche 3,0 l.....	184,00
Di Lenardo , Merlot , Friaul, Italien *(m)	
1 Glas 0,125 l.....	5,50
1 Flasche 0,75 l.....	30,00
Pfitscher , Lagrein , Südtirol, Italien *(m)	
1 Glas 0,125 l.....	7,20
1 Flasche 0,75 l.....	39,00
Heinrich Salzberg , Blaufränkisch und Merlot , Burgenland, Österreich, Bio*(m)	
1 Flasche 0,75 l.....	128,00
1 Flasche 1,5 l.....	273,00
1 Flasche 3,0 l.....	570,00

Fragen Sie unseren Service nach dem Jahrgang ** = Qualitätswein

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe/Allergene): siehe letzte Seite

Dessertwein

Dessertwein von Illmitzer – Sämling 88 Spätlese, Österreich, Burgenland ** (m)	
1 Glas 0,125 l.....	6,90
1 Flasche 0,75 l.....	40,90
Dessertwein St. Valentin Comtess - Passito Gewürztraminer, Italien, Südtirol, Eppan ** (m)	
1 Glas 0,125 l.....	17,00

Fragen Sie unseren Service nach dem Jahrgang ** = Qualitätswein

Prosecco – Sekt - Champagner

Valdo Prosecco – Superiore Marca Oro, Valdobbiadene, Italien** (m) 1 Flasche 0,2 l.....	12,00
Dal Din , Dongjone Spumante Brut, Valdobbiadene, Prosecco, Italien (m)	
1 Flasche 0,75 l.....	29,00
Weingut Bründlmayer Brut Rose, Kamptal, Österreich (m)	
1 Flasche 0,75 l.....	58,00
Chandon Garden Spritz Schaumwein (m), Orangenbitterlikör Kräuter Gewürze	
1 Glas 0,15 l.....	9,00
1 Flasche 0,75 l.....	42,00
1 Flasche 1,5 l.....	84,00
Veuve Clicquot , Brut Yellow Label, Frankreich, Champagne (m)	
1 Flasche 1,5 l Magnum 200,00 1 Flasche 0,75 l.....	100,00
Veuve Clicquot , Brut Yellow Label, Frankreich, Champagne (m) 1 Flasche 9,0 l.....	2300,00
Veuve Clicquot Rosé , Frankreich, Champagne (m) 1 Flasche 0,75 l.....	110,00
Veuve Clicquot Rich Rosé , Frankreich, Champagne (m) 1 Flasche 0,75 l.....	130,00
Moët & Chandon Ice Imperial , Frankreich, Champagne (m) Champagner mit mehr Süße und wird auf Eis getrunken, dazu reichen wir Limette, Gurkenscheiben und Teeblätter.	
1 Flasche 1,5 l Magnum 230,00 1 Flasche 0,75 l.....	115,00
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé , Frankreich, Champagne (m) Champagner mit mehr Süße und wird auf Eis getrunken, dazu reichen wir Limette, Gurkenscheiben und Teeblätter.	
1 Flasche 1,5 l Magnum 260,00 1 Flasche 0,75 l.....	130,00
Ruinart Rosé Brut , Frankreich, Champagne (m) 1 Flasche 0,75 l.....	145,00
Ruinart Rosé Brut , Frankreich, Champagne (m) 1 Flasche 1,5 l Magnum.....	290,00
La Grande Dame 2012 , Frankreich, Champagne (m) 1 Flasche 0,75 l.....	225,00
Dom Pérignon Vintage 2013 , Frankreich, Champagne (m) 1 Flasche 0,75 l.....	255,00
Dom Pérignon Rosé Vintage 2008 , Frankreich, Champagne (m) 1 Flasche 0,75 l.....	470,00

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe/Allergene): siehe letzte Seite

Specials

Disco Schorle nach von Preysing's Art - Fischerei Tegernsee mai liabba

1 Flasche Dom Pérignon Vintage 2013, 1 Flasche Vodka Belvedere

dazu 8 Red Bull und Eiswürfel 340,00

Hansi's Gin Kisterl

1 Flasche Hansi's Soizberg Gin 0,5l, Eiswürfel, Gurkenscheiben, Rosmarin,

5 Organics Bio Tonic 0,25 l & 5 Fever-Tree Tonic Water Indian 0,2l 105,00

Biere

Radler naturtrüb (3,a) 0,5l 5,20

Berchtsgoner Pfiff - Kleines helles Bier (a) 0,33l 4,70

Berchtesgadener Hell (a) 0,5l 5,20

Berchtesgadener Dunkel (a) 0,5l 5,40

Berchtesgadener Jubiläumsbier im Steinkrug (a) 0,5l 5,40

Hefeweißbier - hell von Franziskaner (a) 0,5l 5,50

Weißbier Dunkel von Franziskaner (a) 0,5l 5,50

Alkoholfreies Bier „Löwenbräu“ (a) 0,5l 5,20

Alkoholfreies Radler (a) 0,5l 5,20

Alkoholfreies Weißbier - hell von Franziskaner (a) 0,5l 5,50

Long Drinks (4cl Spirituose + 0,25l Soft Drink)

Gin Tonic (Hansi's Soizberg Gin + Organics Bio Tonic) 10,50

Jack Daniels Cola 10,50

Bacardi Cola 10,50

Vodka Belvedere Lemon (Organics Bio Bitter Lemon) 10,50

Vodka Belvedere Red Bull 10,50

Vodka Belvedere Orange 10,50

Whisky – Cognac 4 cl

Jack Daniels Old Nr. 7 (Whisky Bourbon 40%).....	7,20
Glenfiddich 12 Jahre (Whisky Single Malt 40%).....	9,30
Balvenie 12 Jahre Double Wood Sherry Oak Finish (Whisky Single Malt 40%)...	11,40
Balvenie 21 Jahre Port Wood (Whisky Single Malt)	27,10
Lagavulin 16 Jahre (Whisky Single Malt 43%).....	16,50
Hennessy VSOP (Very Superior Old Pine Cognac)	11,90
Hennessy XO (Extra Old Cognac)	29,00
Hennessy Paradis (Rare Cognac).....	110,00

Spirituosen – 2 cl

Hansi's Bergbrennerenzian (Auch als Souvenir in der 0,5l Flasche 34,00€).....	4,10
Hansi's Soizberg GIN (Auch als Souvenir in der 0,5l Flasche 32,00€)	4,00
Enzian.....	3,50
Enzian-Kräuter Likör oder Fürstprobst Likör	3,50
Meisterwurz.....	3,50
Haselnußer	3,50
Haselnusslikör (b,d,k).....	3,50
Eierlikör (b,d).....	3,50
Obstler (Obstbrand) mit einer Kirsche serviert!.....	3,60
Himbeergeist (Obstbrand) mit Himbeere serviert!.....	4,00
Williamsbirne (Obstbrand).....	3,90
Guglhof Hallein Williamsbrand Reserve	6,00
Marillenbrand.....	3,90
Weinbrand.....	3,90
Baileys (1,9,b,d).....	3,90
Fernet Branca (Kräuterbitter)	3,90
Ramazotti (Kräuterlikör).....	3,90
Vodka - Belvedere.....	4,10
Luz Gin Marzadro, Lago di Garda	5,50
Casimiro Grappa Moscato.....	4,10
Pisoni Grappa Amarone – Reifung im Barrique Fass.....	5,50

Preise inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Tee, Enzian und Gin sind auch in unserem Online-Shop erhältlich!

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe/Allergene): siehe letzte Seite

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe & Allergene)

- 1 = mit Farbstoff(en)
- 2 = mit Konservierungsstoff(en)
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 = geschwefelt
- 6 = mit Schwärzungsmittel
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = Koffeinhaltig
- 10= Chinin haltig
- 11= mit Süßungsmittel
- 12= enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
- 13= gewachst
- 14= mit Taurin

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| a= Gluten haltiges Getreide | h= Krebstiere |
| b= Eier | i= Fische |
| c= Erdnüsse | j= Soja |
| d= Milch | k= Schalenfrüchte |
| e= Sellerie | l= Senf |
| f= Sesam | m= Schwefeldioxid |
| g= Lupinen | n= Weichtiere |



Unsere Anschrift via Handyscan in Ihr Adressbuch ☺



Backen ist aus Teig geformte Liebe.

Ich biete individuelle Torten und Naschereien für jeden Anlass an.

Meine Kreationen sind aus hochwertigen und regionalen Produkten.

Mit viel Leidenschaft und Fingerspitzengefühl wird jede Nascherei zum Unikat.

Ich berate Sie gerne persönlich! *Stephanie Ebner, Konditormeisterin*

www.tortenhex.de