



Speisen & Getränke

www.preysinggarten.com

FRÜHSTÜCK (bis 15 Uhr)

Frühstück 1: Croissant, hausgemachte Marmelade und Butter ^{a, g, 2, 11}

Frühstück 2: Honigschinken, Mailänder Salami, Emmentaler, Brie, Tegernseer Bergkäse, Kräuter-Frischkäse und feine Trüffel-Leberwurst, Frühstücksei, Butter und Brotkorb ^{g, d, c}

Frühstück 3: Zwei Spiegeleier belegt mit feinem Parmaschinken auf Bratkartoffeln, dazu knusprige Speckstreifen und Tomate vom Grill an gemischtem Salat ^{c, d, 2, 3}

Frühstück 4: Müsli mit frischen Früchten, Honig und Zimt, dazu wahlweise Milch oder Joghurt, hausgemachte Marmelade, Butter und Brotkorb ^{a, g, 11}

Frühstück 5: Auswahl feiner Käsesorten aus Emmentaler, Bel Paese, Brie, Taleggio und Tegernseer Bergkäse, ein Frühstücksei, Obstschale, Walnüsse, Gurke und Paprika, Butter und Brotkorb ^{g, c, a, h}

Frühstück 6: Italienische Käse- und Wurstausswahl aus gekochtem Schinken, Parmaschinken, Mailänder Salami, Taleggio, Gorgonzola, Bel Paese und Parmesan mit Tomaten und Mozzarella, Basilikum, feinem Räucherlachs, Butter und Brotkorb ^{a, g, 3, d}

Frühstück 7: 2 Weißwürste, Brezn und Händlmaiersenf (von Metzgerei Vogl) ^{a, 11}

EIER UND OMELETTES (bis 15 Uhr) von Frau Kroll's Bauernhof

Wahlweise mit oder ohne Salat- mit Salat 3,00 Euro extra
Alle unsere Eierspeisen werden mit Brot serviert

1 Frühstücksei ^c

3 Rühreier natur ^{c, g}

3 Spiegeleier natur ^c

Omelette aus 3 Eiern mit frischen Kräutern und Tomate ^{c, g}

Omelette aus 3 Eiern mit Schafskäse, Tomate und Kräutern ^{c, g}

Omelette aus 3 Eiern mit frischem Gemüse ^{c, g}

3 Rühreier mit Räucherlachs und Tomate ^{c, g, d}

3 Rühreier oder Spiegeleier mit knusprig gebratenen Speckstreifen ^{c, g}

Bauernomelette mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern ^{c, g, 5}

À LA CARTE (bis 15 Uhr)

Croissant ^{a, 11}

Extra Brotkorb (klein/groß) ^{a, 11}

Breze ^{a, 11}

Breze mit Butter ^{a, g, 11}

Müsli mit Milch oder Joghurt und frischen Früchten, Thymian-Honig und Zimt ^{a, g, 11, h}

Griechischer Joghurt mit Walnüssen, Thymian-Honig und Zimt ^{g, 11}

Griechischer Joghurt mit frischen Früchten, Thymian-Honig und Zimt ^{g, 11}

Frischer Obstsalat ¹¹

Frischer Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich und Zitrone ^{d, 5}

Butter ^g

Hausgemachte Marmelade ^{2, 11}

Nutella ^{2, 11}

Thymian-Honig (von unserer Familie aus Sitia/Kreta)

Kräuter-Frischkäse ^g

Feine getrüffelte Leberwurst ¹⁴

Crêpe mit hausgemachter Marmelade oder Nutella ^{a, g, 2}

SNACKS

Schinken-Käse Toast mit Ketchup ^{a, 2, 3, 11}

8 Mozzarella-Sticks mit Chilli-Sauce und ketchup ^{a, g, 11}

10 Frühlingsrollen mit Chilli-Sauce und Ketchup ^{a, 2, 11}

Sandwiches

Baguette mit Schinken, Emmentaler, Tomatenscheiben und Remouladensauce ^{a, 2, 3, 11}

Baguette mit Parmaschinken, Parmesan und Remouladensauce ^{a, 2, 3, 11}

Baguette mit Putenfleisch vom Grill, Tomatenscheiben, Speck und Remouladensauce ^{a, 2, 3, 11}

SUPPEN

Tomatencremesuppe ^{2, g}

Minestrone ²

Thailändische Fisch-Suppe mit Glasnudeln ^{3, d}

Tom Kha Gai Suppe mit frischem Lachs ^{4, 11, a, d}

VORSPEISEN

Bruschette mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und frischem Basilikum ^{a, 11}

Bruschette mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Schafskäse und Olivenpesto ^{a, 2, g, 11}

Bruschette mit fein aufgeschnittenem Parmaschinken, Tomatenwürfeln und Parmesanhobeln ^{a, 11, 3}

Vitello Tonnato ^{d, 2}

Antipasto Misto, italienischer Vorspeisenteller vom Grill

Rindercarpaccio mit Rucola mit feinen Parmesanraspeln an hausgemachtem Basilikum-Pesto ^{g, h}

SALATE

Unsere Salate setzten sich aus bunten Blattsalaten der Saison, Rucola, Lollo Rosso, Karotten, Kirschtomaten, Gurken und Paprika zusammen.

Beilagensalat ^{2, 11}

Salat mit warmem Schafskäse, Walnüssen und Oregano ^{h, 17}

Salat mit zarter Putenbrust, gerösteten Waldpilzen vom Grill und Mais ^{2, 11}

Salat mit gerösteten Waldpilzen, feinen Parmesanhobeln, Sonnenblumen- und Kürbiskernen ^{g, 2, 11}

Salat mit Ziegenkäsetaler in Honigmarinade vom Grill, Roter Bete, Walnüssen und gerösteten Kürbiskernen ^{2, g, 11, 17}

Salat mit goldbraun gebratenen Baby-Calamaris vom Grill ^{2, 11, d}

Salat mit paniertem Schafskäse an Honigmarinade, buntem Gemüse vom Grill, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen ^{2, g, 11, 17}

VEGETARISCHES

Käsespätzle mit geschmolzenem Emmentaler, Röstzwiebeln und gemischtem Salat ^{a, g, 2, 11}

Grüne Bohnen mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und gemischtem Salat ^{2, 11}

Thailändisches rotes Curry mit frischem Gemüse und Basmati-Reis (vegan) ⁴

Melanzane Parmigiana, mit Mozzarella und Parmesan überbackene
Auberginen in würziger Tomatensauce ^{2, 11, g}

Crêpe gefüllt mit buntem Gemüse der Saison und feiner Gorgonzolacrème an bunt gemischtem
Blattsalaten der Saison ^{a, g, c, 11}

PASTA

Spaghetti aglio, olio e peperoncini ^a

Penne Arrabbiata ^{a, 2, 4}

Spaghetti Bolognese aus bayrischem Rinderhack ^{a, 2}

Penne al forno in Bolognese-Sauce mit Honigschinken und Champignons im Ofen mit
Mozzarella und Parmesan überbacken ^{a, 2, 3, g}

Spaghetti Carbonara mit Speck, Eiern und Sahne ^{a, 3, c, g}

Penne Amatriciana mit Speck und Zwiebeln in würziger Tomatensoße ^{a, 2, 14}

Tagliatelle in leichter Prosecco-Hummer-Rahm-Sauce mit frischem Lachs, feinen Lauchringen
Kräutern der Provence und Tomatenwürfeln ^{a, 2, d, g}

Kartoffel-Gnocchi oder Spaghetti in hausgemachtem Basilikum-Pesto mit blanchierten
Kirschtomaten und Parmesanhobeln ^{a, 5, h, g}

Schinkennudeln mit Ei, Zwiebeln und buntem Salat ^{a, g, 11}

Tagliatelle in scharfem roten Thai-Curry mit Kokosmilch, bunten Gemüstreifen, frischem
Ingwer und Koriander ^{a, c, g, 4}

PIZZA 26 cm

Pizzabrot ^{a, 2, 11}

Pizza Margherita mit Oregano ^{a, 2, 11}

Pizza mit Mailänder Salami oder mit Honigschinken ^{a, 2, 11, g}

Pizza Regina mit Honigschinken und Champignons ^{a, 2, 11, g}

Pizza mit fein aufgeschnittenem Parmaschinken, Rucola und Parmesanhobeln ^{a, 2, 11, g}

Pizza mit Gorgonzola, fein aufgeschnittenem Parmaschinken und frischer Birne ^{a, 2, 11, g}

Pizza Diavola mit Salami picante, roten Zwiebelringen & peperoncini (scharf) ^{a, 2, 11, g}

Pizza mit Kräuter-Frischkäse, marinierten Tomatenwürfeln, gegrillten Zucchinischeiben
und fein aufgeschnittenem Räucherlachs ^{a, 2, 11, g, d}

FLEISCH

Golden gebratene Putenbrust vom Grill mit knusprigen Bratkartoffeln, bunt gemischten Blattsalaten der Saison und Kräuterbutter ^{2, 11, g}

Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art in der Pfanne mit Butter gebraten, dazu knusprige Bratkartoffeln, bunt gemischte Blattsalate der Saison und Preiselbeeren ^{a, 2, 11, c}

Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahm-Sauce mit Lauchringen und frischen Kräutern, dazu Edel-Basmati-Reis und bunt gemischte Blattsalate der Saison ^{11, 2, g, 4}

Schweinelendchen in getrüffelter Waldpilz-Rahm-Sauce mit Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern, dazu buntes Gemüse und Butterkartoffeln ^{g, 2}

Saltimbocca a la Romana vom Kalb mit Parmaschinken und frischem Salbei, dazu buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^{g, 2}

Scaloppine (Kalb) vom Grill mit italienischen Kräutern und Tomate gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln und buntes Gemüse

Original Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne mit Butter gebraten, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und bunt gemischte Blattsalate vom Markt ^{a, c, 2, 11}

FISCH

Goldbraun gebratene Babycalamaris vom Grill mit Edel-Basmati-Reis und bunt gemischten Blattsalaten der Saison ^{2, 11}

Frische Dorade vom Grill mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln oder kleinem gemischtem Salat der Saison ^{2, 11}

Frische Lachsmedaillons vom Grill in leichter Prosecco-Limetten-Sauce mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln, dazu Butterkartoffeln und gedünstetes Gemüse ^{2, 4, 11, g}

DESSERTS

Lauwarmes Schokoladensoufflée mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{a, 11, g}

Tiramisù ^{c, g, 8, 11}

Panna Cotta mit Himbeersauce ^{g, 11}

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Zimt ^{a, g, 11}

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{c, g, 11}

Gemischtes Eis aus 3 Kugeln mit Sahne ^{c, g, 8, 11}

1 Kugel Eis mit Smarties ^{c, g, 11, 1}

Alle unsere Preisangaben sind in Euro

Allergene

- a – glutenhaltig (z. B. Weizen, Hafer, Dinkel, Roggen u.s.w.)
- b – Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c – Eier und Eierzeugnisse
- d – Fisch und Fischerzeugnisse
- e – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f – Soja und Sojaerzeugnisse
- g – Milch und Milcherzeugnisse
- h – Schalenfrüchte (z. B. Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln u.s.w.)
- i – Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j – Senf und Senferzeugnisse
- k – Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- l – Schwefeldioxid und Sulphite (mit einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l)
- m – Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 – mit Farbstoff
- 2 – mit Konservierungsstoffen
- 3 – mit Antioxidationsmitteln
- 4 – mit Geschmacksverstärkern
- 5 – mit Schwefeldioxid
- 6 – mit Schwärzungsmitteln
- 7 – mit Phosphat
- 8 – mit Milcheiweiß
- 9 – mit koffeinhaltig
- 10 – chininhaltig
- 11 – mit Süßungsmitteln
- 12 – enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 – gewachst
- 14 – mit Nitrit-Pökelsalz
- 15 – Taurin
- 16 – Tartrazin
- 17 – Rohmilchkäse

Haftungsausschluss

Obwohl wir uns stets um die Richtigkeit der Produktangaben bemühen, kann es mitunter vorkommen, dass Hersteller ihr Zutatenverzeichnis ändern. Die Produktverpackung und zugehörigen Dokumente enthalten möglicherweise Angaben, die über die in der Speise- und Getränkekarte gemachten Angaben hinausgehen und/oder sich von ihnen unterscheiden. Sämtliche Produktangaben in unserer Allergendokumentation werden allein zu Informationszwecken bereitgestellt. Wir empfehlen Ihnen, sich nicht allein auf die Angaben zu verlassen, die in unserer Allergendokumentation angezeigt werden, sondern sich vor Gebrauch bzw. Verzehr der Ware stets auch sorgfältig bei unseren Mitarbeitern/innen zu erkundigen, bzw. dass Sie uns direkt auf bestimmte Allergene und Zusatzstoffe hinweisen.

Die Angaben in dieser Karte können eine fachkundige Auskunft Ihres Arztes, Apothekers oder einer anderen medizinischen Fachkraft nicht ersetzen. Bei Fragen zu Verträglichkeit, zu Risiken oder Nebenwirkungen der Einnahme des Produktes wenden Sie sich bitte an Ihren Arzt oder Apotheker. Unsere Beschreibung und sonstige Angaben (mündlich oder schriftlich) zu den Waren dienen nicht dem Zweck der Diagnose, Behandlung, Heilung oder Vorbeugung einer Krankheit oder eines Gesundheitszustandes. Das Restaurant PreysingGarten haftet nicht für ungenaue Produktangaben seitens der Hersteller oder sonstiger Dritter. Ihre gesetzlichen Ansprüche bleiben unberührt.

ETWAS FRISCHES

Tafelwasser
Münchner Leitungswasser
Plose (frizzante)
Plose (fizzante)
Plose (frizzante)
Gerolsteiner (naturell)
Gerolsteiner (naturell)
Gerolsteiner (naturell)
Bionade (roter Holunder,
Ingwer-Orange, Kräuter)
Zitronenlimonade
Zitronenwasser
Spezi
Coca Cola**-light**
Pa-Li Orangenlimo
Bitter Lemon***
Tonic Water***
Ginger Ale
Red Bull

ETWAS SAFTIGES

Naturtrüber Apfel-, Orangen-, 0,20 l
Ananas-, Bananen-, 0,40 l
Kirsch-, Maracuja-,
Johannisbeer-, Mango-
Rhababer-, Grapefruit- ,
Holundersirup -oder
Tomatensaft
Alle Saftschorlen 0,40 l
Frisch gepresster Orangensaft 0,20 l

ETWAS WARMES

(ALLE KAFFEES AUCH OHNE
KOFFEIN)

Kaffee (groß: 3,90 Euro)
Cappuccino
Milchkaffee
Latte macchiato
Espresso
Espresso macchiato
Doppelter Espresso
Espresso Corretto
Alle Kaffees auch mit Soja- oder
laktosefreier Milch möglich

Earl Grey Tee/Darjeeling/Asam
Früchte-, Kamille-, Almkräuter-,
Pfefferminz-, Grüner Tee
Roibuschtee: Vanille, und Orange
Chai Latte
Heiße Schokolade mit Sahne
Heiße Milch
Heiße Milch mit Honig
Heiße Zitrone
Heißer Holler

ETWAS EISIGES

Griechischer Frappé
Eis-Kaffee
Eisschokolade

BIER

Helles vom Fass	0,50 l
Kleines Helles	0,25 l
Kleines Weißbier	0,33 l
Schnitt Helles	
Beck´s	0,33 l
Dunkles vom Fass	0,50 l
Alkoholfreies Beck´s	0,33 l
Weißbier	0,50 l
Dunkles Weißbier	0,50 l
Leichtes Weißbier	0,50 l
Alkoholfreies Weißbier	0,50 l
Radler	0,50 l
Alkoholfreies Radler	0,50 l
Russen	0,50 l
Cola-Weizen	0,50 l

* Farbstoff **koffeinhaltig *** chininhaltig

APERITIF

Glas Prosecco Valdobriadene	0,10 l
Prosecco auf Eis	0,20 l
Prosecco Aperol	0,10 l
Prosecco Orange	0,10 l
Veneto“Spritz” mit Wein	0,20 l
Aperol“Spritz” mit Prosecco	0,20 l
Hugo`s, Prosecco mit schw. o. weißem Holundersirup, Mineralwasser u. fr. Minze	0,20 l
Campari*	5 cl
Campari Orange oder Soda	
Aperol Orange o. Soda	
Martini dry, bianco oder rosso	5 cl
Sherry dry oder medium	5 cl
Portwein	5 cl
Cynar	5 cl
Pernod	5 cl
Pastis	5 cl
Ouzo	5 cl
Limoncello	4 cl

AMARO & BITTER

Averna Amaro Siciliano	4 cl
Ramazotti Amaro	4 cl
Jägermeister	4 cl
Fernet Branca	4 cl

DIGESTIV

Grappa Riserva Nonino <i>Braun & mild</i>	2 cl
Grappa Il Moscato di Nonino	2 cl

OBSTBRÄNDE

Williams Birne(Schladerer)	2 cl
Obstler (Schladerer)	2 cl
Hennessy Privilege V.S.O.P.	2 cl
Remy Martin Champagne V.S.O.P.	2 cl

BRANDY

Vecchia Romagna	2 cl
Metaxa 5*	2 cl
Carlos I Gran Reserva	2 cl
Cardinal Mendoza	2 cl

SPIRITUOSEN

Wodka

Absolut	4 cl
Smirnoff	4 cl
Belvedere	4 cl

Gin

Gordon`s	4 cl
Tanqueray	4 cl
Bombay	4 cl
Hendrick`s	4 cl

Rum

Havana Club 3 Anos	4 cl
Havana Club 7 Anos	4 cl
Bacardi	4 cl

Tequila

Cuervo weiß Especial	2 cl
Cuervo braun Especial	2 cl

Whiskey

Glenmorangie Single Malt	4 cl
Jameson, irish	4 cl
Canadian Club	4 cl
Wild Turkey, bourbon (8J.)	4 cl
Cardhu, malt	4 cl
J & B, scotch	4 cl

Liqueur

Baileys mit oder ohne Eis	4 cl
Sambuca	2 cl
Amaretto	2 cl

LONGDRINKS

Wodka Lemon, Tonic, Orange

Wodka Red Bull

Gin Tonic, Lemon, Orange

Cuba Libre Havanna Club

(3 Jahre), Cola, frische Limette

Whiskey Cola

COCKTAILS

Caipirinha

Mojito

Negroni

Gin, Campari, Vermouth rosso

Classic Martini Cocktail

Gin, Vermouth Dry, Olive

Sour's

Aperol, Whiskey, Amaretto oder Midori, frischer Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

Long Island Ice Tea

Vodka, Tequila, Rum, Triple-Sec, Gin, Limettensaft, Zitronensaft, Coca Cola

Bloody Mary

Vodka, Gewürze, Tomatensaft, Stangensellerie, Worcestershire-Sauce, frischer Zitronensaft

Lynchburg Lemonade

Whiskey, Triple-Sec, Limettensaft, Zitronenlimonade

Gimlet

Vodka oder Gin, Lime Juice, frische Limette

My Friend Harvey

Passoa, Grand Marnier, frischer Limetten-, Zitronensaft, Grenadine, Maracujasaft, Prosecco

Pina Colada

Brauner Rum, weißer Rum, Cocossirup, Ananassaft, Sahne

Planters Punch

Brauner Rum, weißer Rum, Orangensaft, frischer Zitronensaft, Grenadine

Mai Tai

Brauner Rum, weißer Rum, brauner Rum 73%, frischer Zitronensaft, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft

Tropicana

Malibu, Passoa, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujasaft

Bombay Mule

Gin, Kumquats, Gurke, Limette, Ginger Beer, Zucker

Touch Down

Wodka, Apricot Brandy, frischer Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine

Alexander

Brandy, Crème de Cacao weiß, Sahne, Muskatnuss

California Coastline

Malibu, Blue Curaçao, Peach Tree, Limette, Ananassaft

Basil Smash

Gin, Holunderblütensirup, Apfelsaft, frischer Basilikum

Moscow Mule

Wodka, Limette, Gurke, Ginger Beer

Casanova

Erdbeeren, Limette, Rohrzucker, Martini Bianco

Oceans Eleven

Vodka, Midori, Blue Curaçao, frischer Limetten- Zitronensaft, Orangensaft

Gin Gin Mule

Gin, Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Beer

Manhattan

Canadian Club, Vermouth dry, Vermouth rosso, Dosh Angostura

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema

Frischer Limettensaft, weißer Rohrzucker, Ginger Ale

Coconut Banana

Milch, Sahne, Cocossirup, Bananensaft

Coconut Kiss

Ananassaft, Cocossirup, Sahne, Kirschsft

Maradonna

Milch, Maracujasaft, Maracujasirup, Sahne

Spring Fever

Orangensaft, Ananassaft, Mangosirup, frischer Zitronensaft

Weißer Weine

Grüner Veltliner
Weingut Familie Hahn

Grauburgunder
Familie Pfaffmann
*Schlank, elegant mit angenehmer
Säure*

Riesling
Weingut Familie Pfaffmann
*Frisch, trocken mit feiner
Fruchtnote*

Riesling Silberberg
Weingut Familie Pfaffmann
*Trocken und frisch, mit
angenehmer Säure und Aromen
von Aprikosen und Pfirsichen*

Lugana Bianco DOC
Weingut Otella, Veneto
Aromatisch, fruchtig & frisch

Chardonnay aus Baden
Weingut Familie Zähringer
*Aus biologischem Anbau, trocken
mit Duft von Äpfeln, Aprikosen,
Birnen und Nüssen. Spritzig,
elegant*

Malamatina Retsina
*Griechischer geharzter
trockener Wein*

Rosé-Wein

Rosé Kanenas Cuvée
Tsantali, Griechenland
Mavroudi und Syrah
*Frisch und fruchtig
Süße Aromen von Erdbeeren
und Wildkirschen*

Rote Weine

Zweigelt
Weingut Familie Hahn

Merlot Lis Rivis
Friuli DOC
*Kräuterartiger Geschmack mit
Pfeffernote*

Marques de Tiron, Rioja DOC
*Junger Rioja aus Tempranillo-
Trauben*
*Aromatisch, fruchtig mit weichen
Tanninen*

Primitivo Leverano,
Vecchia Torre
*Knackige Aromen roter Früchte und
reifer Pflaumen, sehr gehaltvoll*

Cabernet Franc aus Baden
Weingut Familie Zähringer
*Aus biologischem Anbau
im Barrique ausgebaut*
*Aromen von weißem Pfeffer,
Paprika und Kräutern,
fruchtig mit angenehmer Säure*

Weinschorlen

Weißer, roter und rosé

Prosecco & Champagner

Valdo Prosecco Marco Oro,
Valdobriadene – V.S.Q.P.R.D.

Moët et Chandon