

PreysingGarten

FRÜHSTÜCK (BIS 15 UHR)

Frühstück 1: Croissant, hausgemachte Marmelade und Butter ^{a, g, 2, 11}	5,50
Frühstück 2: Honigschinken, Mailänder Salami, Emmentaler, Brie, Tegernseer Bergkäse und Leberwurst, Frühstücksei, Butter und Brotkorb ^{g, d, c}	11,90
Frühstück 3: Zwei Spiegeleier belegt mit feinem Parmaschinken auf Bratkartoffeln, dazu knusprige Speckstreifen und Tomate vom Grill an gemischtem Salat ^{c, d, 2, 3}	12,50
Frühstück 4: Müsli mit frischen Früchten, Honig und Zimt, dazu wahlweise Milch oder Joghurt, hausgemachte Marmelade, Butter und Brotkorb ^{a, g, 11}	11,50
Frühstück 5: Auswahl feiner Käsesorten aus Emmentaler, Bel Paese, Brie, Taleggio und Tegernseer Bergkäse, ein Frühstücksei, Nüsse, Gurke und Paprika, Butter und Brotkorb ^{g, c, a, b}	13,90
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}	15,20
Frühstück 7: 2 Stück Weißwürste von Metzgerei Vogl und eine Brezn, dazu Händlmaiersenf	6,70

EIER UND OMELETTES (bis 15 Uhr)

Wahlweise mit oder ohne Salat – mit Salat 3,00 Euro extra

1 Frühstücksei ^c	1,90
3 Rühreier Natur ^{c, g}	5,80
3 Spiegeleier Natur ^c	5,80
Omelette aus 3 Eiern mit frischen Kräutern und Tomate ^{c, g}	6,90
Omelette aus 3 Eiern mit Schafs-Ziegenmilch-Käse aus Larissa, Tomate und Kräutern ^{c, g}	8,50
Omelette aus 3 Eiern mit frischem Gemüse ^{c, g}	8,50
3 Rühreier mit Räucherlachs und Tomate ^{c, g, d}	9,50
3 Rühreier oder Spiegeleier mit knusprig gebratenen Speckstreifen ^{c, g}	7,50
Bauernomelett mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern ^{c, g, 5}	9,60

À LA CARTE (bis 15 Uhr)

Croissant ^{a, 11}	2,90
Extra Brotkorb (klein, 3 Scheiben) ^{a, 11}	1,80
Extra Brotkorb (groß, 8 Scheiben) ^{a, 11}	4,50
Breze ^{a, 11}	1,80
Breze mit Butter ^{a, g, 11}	2,70
Müsli mit Milch oder Joghurt und frischen Früchten, Thymian-Honig aus Kreta und Zimt ^{a, g, 11, b}	7,40
Frischer Obstsalat ¹¹	6,50
Frischer Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich und Zitrone ^{d, 5}	7,90
Butter ^g	1,80
Marmelade ^{2, 11}	2,00
Nutella ^{2, 11}	2,00
Thymian-Honig (von unserer Familie aus Sitia/Kreta)	2,00
Leberwurst ¹⁴	2,30
Crêpe mit hausgemachter Marmelade oder Nutella ^{a, g, 2}	4,90

SUPPEN

Tomatencremesuppe ^{2, g}	klein 4,80	groß 6,90
Minestrone ²		6,80
Tom Ka Gai Suppe mit frischem Lachs ^{4, 11, a, d}	klein 6,20	groß 8,90

VORSPEISEN

Bruschette mit Tomatenwürfel, Knoblauch und frischem Basilikum ^{a, 11}		5,70
Bruschette mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Schafs-Ziegenmilch-Käse aus Larissa und Olivenpesto ^{a, 2, g, 11}		6,90
Bruschette mit fein aufgeschnittenem Parmaschinken, Tomatenwürfel und Parmesanhobel ^{a, 11, 3}		7,20
Vitello Tonnato ^{d, 2}		13,20
Antipasto Misto, italienischer Vorspeisenteller		13,20
Rindercarpaccio mit Rucola, feinen Parmesanraspel an hausgemachtem Basilikum-Pesto ^{g, h}		13,20

SALATE

Unsere Salate setzen sich aus bunten Blattsalaten der Saison, Rucola, Lollo Rosso, Karotten, Kirschtomaten, Gurken und Paprika zusammen und werden mit Brot serviert

Beilagensalat ^{2, 11}		4,30
Salat mit zarter Putenbrust, gerösteten Waldpilzen vom Grill und Mais ^{2, 11}		16,20
Salat mit gerösteten Waldpilzen, feinen Parmesanhobeln, Sonnenblumen- und Kürbiskernen ^{g, 2, 11}		15,20
Salat mit Ziegenkäsetaler in Honigmarinade vom Grill, roter Beete, Walnüssen und gerösteten Kürbiskernen ^{2, g, 11, 17}		16,50
Salat mit goldbraun gebratenen Baby-Calamari vom Grill ^{2, 11, d}		16,40

VEGETARISCHES

Thailändisches rotes Curry mit frischem Gemüse und Basmati-Reis (vegan, scharf) ⁴		12,80
Melanzane Parmigiana, mit Mozzarella und Parmesan überbackene Auberginen in würziger Tomatensauce ^{2, 11, g}		12,90
Käsespätzle mit geschmolzenen Emmentaler, Röstzwiebeln und gemischtem Salat ^{a, g, 2, 11}		13,20
Zucchini-Dinkel-Bratlinge mit Pilzragout an Kräutersalaten ^{a, c}		14,20

PASTA

Spaghetti aglio, olio e peperoncini ^a		9,20
Penne Arrabbiata ^{a, 2, 4}		9,90
Spaghetti Bolognese ^{a, 2}		11,80
Tagliatelle in leichter Prosecco-Hummer-Rahm-Sauce mit frischem Lachs, feinen Lauchringen, Kräutern der Provence und Tomatenwürfeln ^{a, 2, d, g}		15,20
Frischgemachte Tartufo-Gnocchi in hausgemachter Basilikum-Pesto mit blanchierten Kirschtomaten und Parmesanhobeln ^{a, 5, h, g}		14,20
Schinkennudeln mit Ei, Lauch und buntem Salat ^{a, g, 11}		12,20
Spaghetti „Barbara“ in Tomaten-Sahne-Sauce mit Schinken, Champignons und Erbsen ^{a, g, 14}		11,90
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt mit hausgemachter Kräuter-Pesto und Parmesanhobeln ^{a, g, h}		14,40

PIZZA

Pizzabrot ^{a, 2, 11}	4,90
Pizza Margherita mit Oregano aus Sitia ^{a, 2, 11}	6,70
Pizza mit Mailänder Salami oder mit Honigschinken ^{a, 2, 11, g}	8,70
Pizza Regina mit Honigschinken und Champignons ^{a, 2, 11, g}	9,40
Pizza mit fein aufgeschnittenem Parmaschinken, Rucola und Parmesanhobeln ^{a, 2, 11, g}	12,20
Pizza Diavola mit Salami picante, roten Zwiebelringen & peperoncini (scharf) ^{a, 2, 11, g}	11,20
Pizza mit gegrillten Zucchini, Blattspinat, Kirschtomaten, Paprika, Schafskäse und Pinienkernen ^{a, 2, 11, g, d}	12,80

FLEISCH

Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat an Bratenjus ^{a, c}	14,50
Putenbrust vom Grill in Gorgonzola-Blattspinat-Sauce mit karamellisierten Nüssen, dazu Tagliatelle ^{g, a, 11}	15,90
Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art in der Pfanne mit Butter gebraten, dazu Kartoffel-Gurken-Salat ^{a, 2, 11, c}	15,90
Schweinelendchen in getrüffelter Waldpilz-Rahm-Sauce mit Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern, dazu buntes Gemüse und Butterkartoffeln ^{g, 2}	17,90
Saltimbocca a la Romana vom Kalb mit Parmaschinken und frischem Salbei, dazu buntes Gemüse und Bratkartoffeln ^{g, 2}	19,80
Original Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne mit Butter gebraten dazu Preiselbeeren, hausgemachter Kartoffelsalat und bunt gemischte Blattsalate vom Markt ^{a, c, 2, 11}	19,80
Extra Preiselbeeren	1,80

Fisch

Goldbraun gebratene Babycalamari vom Grill mit Edel-Basmati-Reis und bunt gemischten Blattsalaten der Saison ^{2, 11}	18,90
Frische Lachsmedaillons vom Grill in leichter Prosecco-Limetten-Sauce mit frischen Kräutern und Tomatenwürfeln dazu Butterkartoffeln und gedünstetes Gemüse ^{2, 4, 11, g}	19,20
Extra Brotkorb (klein, 3 Scheiben) ^{a, 11}	1,80
Extra Brotkorb (groß, 8 Scheiben) ^{a, 11}	4,50

DESSERTS

Lauwarmes Schokoladensoufflée mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{a, 11, g}	6,80
Tiramisu ^{c, g, 8, 11}	5,90
Panna Cotta mit Himbeersauce ^{g, 11}	5,80

Alle unsere Preisangaben sind in Euro