

BIERE

Helles Bier und Weissbier vom Fass,
dunkles Bier, leichtes Weissbier
vom Flötzinger Bräu Rosenheim 0,5 l 3,30
0,33 l 2,30

Stierberger Hochzeitsbier,
naturtrübes Dunkel in Bioqualität 0,5 l 3,30

Unertl Weisse in nostalgischer
Schnacklflasche 0,5 l 3,60

SPIRITUOSEN

Trakehner Blut,
edler Halbbitter -Ostpreussen 2 cl 2,90

Ramazotti mit Eis
und Lemonenscheibe 4 cl 3,90

Williamschrist Birnengeist
vom Gartlacheer Hof 2 cl 2,90

Feine Spirituosen vom Lantenhammer
Schliersee 2 cl 4,90



Für weitere geistvolle Genüsse fragen Sie
bitte nach der Digestiv Karte
„Nosing and Tasting“

GETRÄNKE

Mineralwasser - bewusst bieten wir Ihnen
Wasser aus besten oberbayrischen Quellen an,
die höchsten ökologischen Ansprüchen genügen.

St. Petrusquelle aus Siegsdorf
auch als stilles Mineralwasser 0,5 l 2,80

Gourmetwasser medium 0,75 l 4,90

Limonde weiß 0,5 l 2,60

Bluna 0,33l 2,80

Coca Cola(1,2) Cola light(1,5),
coffeinfrei 0,33 l 2,70

Spezi(1,2) 0,5 l 3,40

Orangensaft 0,25 l 2,90

Naturtrüber Apelsaft 0,25 l 2,90

Traubensaft 0,2 l 2,90

Schorle von Apfel, Johannisbeere,
Mango, Rharbarber, Kirsche oder
Hollerblüte 0,5 l 3,60

1 Farbstoff, 2 Coffein, 3 Konservierungsstoffe,
4 Antioxidationsmittel, 5 Süßstoff

HAUSDRINKS

Hugo, Aperol Spritz und Anton,
Perlwein mit Himbeersirup,
Limettenscheiben und viel Eis 0,25 l 5,50

FISCHERS WEIN

Pfälzer Mandelblüte,
ein spritziger, würziger Landwein
von einem der besten deutschen
Winzer, Karl Pfaffmann, Walsheim.
Qualitätswein mit feiner
Muskatnote 0,25 l 4,50

APERITIFS

Prosecco auf Wunsch mit Aperol,
oder
Maracujalimes,
oder Hollersirup 10 cl 4,90

Campari, SanBitter - alkoholfrei 5 cl 4,60

Martini bianco oder rosso 5 cl 4,60

Prosecco Vino frizzante 10 cl 2,90

ROBERT'S SCHMANKERL

Kleines Zanderfilet in der Meerrettich-
Brotkruste auf Kräutersauce, Bratkartoffeln
und kleiner Salat 13,50



SUPPEN

Roberts Fischsuppe mit Rahm und Dill, 6,10

Attler Feststagsuppe mit verschiedenen
Einlagen 4,50

Fruchtige Tomatensuppe mit Joghurt und
Croutons 4,90

LOS GEHT'S

Toastecken mit aufgeschlagener
Knoblauchbutter gratiniert 3,50

In Olivenöl gebratene Knoblauch Garnelen
mit Zitrone und Petersilie 15,90

Carpaccio vom bayrischem Rind auf
Kräuter-Olivenöl mit gehobeltem
Parmesan 10,90

Gegrillter Schafskäse mit Orangen-
Thymianhonig an kleinem Salatbukett 8,90

Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken
im Pfandl nach Elsässer Art,
dazu frisches Baguette 10,90