

Marie therese

GASTHAUS

Grüß Gott

in unserem Gasthaus Marie-Therese.

Im Sommer 2023 haben wir beschlossen, einen Ort für die schönsten Begegnungen zu schaffen.

Ein knappes Jahr später empfangen wir euch nun herzlichst im Gasthaus Marie-Therese in der schönen Ludwigsvorstadt!

Hier erlebt ihr eine leidenschaftliche alpine Küche, welche Tradition, Moderne und Handwerk kombiniert.

Im Mittelpunkt stehen neben unseren Gästen und Mitarbeitern auch die sorgfältig ausgesuchten Produkte unseres Netzwerks aus Landwirten, Gärtnern und Fischern.

Die Saison ist somit stets Begleiter auf dem Teller.

Umrahmt inmitten vieler natürlicher Materialien wollen wir euch gerne einen unvergesslichen Aufenthalt ermöglichen.

Ganz gleich ob vormittags auf einen Kaffee oder kleinen Snack, zu Mittag, nachmittags bei einem Glas Wein in der Sonne oder eben abends zum Genuss eines eisgekühlten Hacker Pschorr Hellem oder ein paar Drinks unseres Bar Teams. Ob in großer oder kleiner Runde, einen Platz finden wir immer gerne für euch.

Wir freuen uns auf euren Besuch und wünschen somit eine gute Zeit bei uns in der Marie-Therese.

Guten Appetit und zum Wohle

Euer Team Marie - Therese

Marie therese

GASTHAUS

Gusto vorab

Käferbohnenhummus € 10

Kernöl, Erbsenkresse & Julius Brantner Brot (1)

Obazda Marie-Therese € 10

Rote Ziwebeln, Radieserl & mit Julius Brantner Brot (1/7)

Frischkäse von der Räucherforelle € 10

Radieserl, Walnuss , Julius Brantner Brot (1/4/7/8)

Kammschinken vom Biohof May € 12

geräuchert & luftgetrocknet mit Meerrettich, saures Gurkerl, Ei (1/3)

Marie- Therese Brotzeitbrett für zwei € 24

allerlei feines an Aufschnitt, Käse, Aufstrichen, Eingelegtem & Julius Brantner Brot

Bayerischer Wurstsalat € 12.5

Lyoner, Regensburger, Gurkerl, Zwiebeln

Vorspeise

Getunkter Romanasalat € 11

Himbeere & bayerische Sonnenblumenkerne (10)

Münchner Burrata € 16

Bunte Tomaten, Croutons (1/7)

handgeschnittenes Beef Tatar € 17 / 24

Schalotte, Gurkerl, Eigelb & Röstbrot (1/3/10)

marinierter Saibling vom Schliersee € 17

Rahmgurken, Kresse & Pumpernickel (1/4/7)

Suppe

Rindsconsommé € 9.5

Brätstrudel, Wurzelgemüse & Schnittlauch (9)

Marie therese

GASTHAUS

Zwischengang

Schlutzkrapfen € 16 / 22

Nussbutter, Salbei & Bergkäse (1/3/7)

confiertes Eigelb € 18

Billesberger Kartoffel, Spinat & Sommertrüffel (1/3/7)

zwei Käskrainer € 12

Essiggurkerl, Senf, Meerrettich & Julius Brantner Brot

Serviettenknödel Carpaccio € 14

Pfifferlinge, Schalotten-Vinaigrette

Hauptgang

Blumenkohl € 17

Martl's Haselnüsse & Zuckerschoten (7/8)

Gebratener Bachsaibling vom Schliersee € 26

Erbsen, Kartoffel & Petersilie (4/7/9)

Wildschweinragout € 22

Spätzle, Preiselbeeren, Blaukraut & Malzbiersauce, (1/3/7/9/10)

Zwiebelrostbraten vom Rib Eye € 32

Speckbohnen und Bratkartoffeln (1/7/9/10)

Fleischpflanzerl € 18

Kartoffel-Gurkensalat, Bratensoße (1/7/9/10/11)

Marie therese

GASTHAUS

Klassiker

Kasspatzn € 13 / 18

Bergkäse von der Käserei Plangger, Schmelz- und Röstzwiebeln & kleiner Salat
(1/3/7)

Cordon Bleu vom Strohschwein € 24

Bergkäse, Saftschinken, Rahmgurken & Bratkartoffeln (1/3/7)

Wiener Schnitzel € 20 / 29

Bratkartoffeln, Preiselbeer-Meerrettich-Sahne und Zitrone (1/3/7)

Dessert

ofenfrische Buchtel € 11

Marillenröster (1/3/7)

Schokomousse € 12

Erdbeeren (3/7)

Käseauswahl von der Käserei Plangger € 14

Zwetschgensenf, Rhabarberkompott & Apfel-Walnuss-Brot 1/7/10)

Schnaps

Edelbrandmanufaktur Guggenbichler, Chiemgau

2 cl

Vogelbeerbrand	8
Williamsbirnenbrand	5.50
Aprikosenbrand	5.50
Waldhimbeerbrand	5.50
Haselnussgeist	5.50
Sauerkirschlikör	5.50

Marie therese

GASTHAUS

Kaffee - Caffe Pol Venezia, München (c)

Espresso	2.70
Espresso Macchiato	2.70
Doppelter Espresso	3.90
Doppio Macchiato	3.90
Cappuccino	3.80
Americano	3.80
Iced Latte	4.50
Affogato	6.50

Tee von Bioteaque, Chiemgau

Kännchen Tee	5.50
Kaiser Franz Bio Schwarztee (c)	
Himmlische Helena Bio Kräutertee	
Freundliche Vicky Bio Früchtetee	
Miade Moni Bio Kräutertee	
Königin Maria-Theresia Bio Grüntee (c)	
Frische Resi Bio Grüntee Limone-Ingwer (c)	

In Vertrauen auf die beste Qualität bedanken wir uns u.a bei

Molkereiprodukte	Naturkäserei Plannger, Tirol, Tagwerk, Dorfen
Fisch	Lukas Müller, Schliersee
Kalb & Rind	Metzgerei Höllerschmied, Kamptal
Huhn	Gutshof Polting, Postmünster
Schwein	Biohof May, Junkershausen
Lamm	Gutshof Polting, Postmünster
Brot	Julius Brantner Brothandwerk, Caffe Pol, München
MünchenKaffee	
Gemüse	Billesberger Hof, Moosinning Gärtnerei Böck, Neufarn Tagwerk, Dorfen

ALLERGENE: 1: GLUTENHALTIGES GETREIDE; 2: KREBSTIERE; 3: EIER; 4: FISCH; 5: ERDNÜSSE; 6: SOJABOHNEN; 7: MILCH; 8: SCHALENFRÜCHTE; 9: SELLERIE; 10: SENF; 11: SESAMSAMEN; 12: SCHWEFELDIOXID; 13: LUPINEN; 14: WEICHTIERE
INHALTSSTOFFE: S:SULFITE, C:KOFFEIN, CH:CHININ
PREISE INKL. DER AKTUELL GÜLTIGEN MWST. 19 %

Marie therese

GASTHAUS

Biere

Hacker Pschorr Münchner Hell	Schnitt	3.50	0,5 l	4.80
Hacker Pschorr Münchner Hell vom Holzfaß (Do. bis So.)			0,5 l	4.80
Hacker Pschorr Dunkel			0,5 l	4.80
Hacker Pschorr Radler			0,5 l	4.80
Hacker Pschorr Kraxler mit Almdudler			0,5 l	5,20
Hacker Pschorr alkoholfrei Hell			0,5 l	4.80
Hopf Weißbier/dunkel/alkoholfrei/leicht			0,5 l	5.20
Fürstenberg Pils			0,3 l	4.50

Sprudel und Aperitivo (s)

			0,1l	0,2 l
Gabriel Scheuermann, Pfalz				
Blanc et Noir Winzersekt,			9	
Seckthaus Krack, Pfalz				
Rosé			9,5	
Quittenspritzer mit Holunder				8.50

Weiss glasweise (s)

			0,1l	0,75 l
Hofmann x Marie - Therese, Rheinhessen				
2023 Hauswein, Gemischter Satz „Oan leidt's scho no“		5		30
Gabriel Scheuermann, Pfalz				
2023 Grauer Burgunder		5		30
2023 Weißburgunder & Chardonnay		6		36
Herbert Zillinger, Weinviertel				
2023 Neuland Grüner Veltliner		6		36
Wachter - Wiesler, Burgenland				
2022 Weißes Handgemenge		6		36
Peter-Jakob Kühn, Rheingau				
2021 Jacobus Riesling QbA		6		36

Marie therese

GASTHAUS

Rosé glasweise (S)

	0,1l	0,75 l
Herbert Zillinger, Weinviertel 2023 Rosé	5	30
Saint Aix, Provence Aix Rosé 2023	9	54

Rot glasweise (S)

Gabriel Scheuermann, Pfalz 2021 Gelber Sandstein Pinot Noir	8	48
Weingut Rings 2022 Sand & Kiesel	6	36
Franz Reinhard Weninger, Burgenland 2020 Blaufränkisch	5	30
Pierro Busso, Piemont 2021 Barbera D'Alba Majano	8	48
Le Masse, Toskana 2021 Santa Gocia, IGT	6	36

Alkoholfreier Start

	0,1l
Sekthaus Griesel, Hessische Bergstraße Von Wiesen Brombeerblatt & Apfel alkoholfrei	7
Weingut Gross & Gross, Steiermark Flein, prickelnder Traubensaft	5

Marie therese

GASTHAUS

Wasser, Schorlen, Limonaden

Münchner Tafelwasser	1l	6
Münchner Tafelwasser	0,5 l	3.50
Adelholzener Gourmet classic / still	0,75 l	7
Adelholzener Gourmet classic / still	0,25 l	3
Bio - Apfelschorle	0,4 l	4.50
Rhabarberschorle	0,4 l	4.50
Bio - Johannisbeerschorle	0,4 l	4.50
Bio - Traubenschorle vom Loimer Fred	0,4 l	5.50
Marie - Theres' Hauslimonaden	0,4 l	5.50
Basilikum-Sour Lemon, Solero oder Rosmarin -Holunder		
Paulaner Spezi	0,5 l	4.50
Paulaner Spezi Zero	0,33l	3,80
Paulaner Limo	0,33l	3,80
Coca Cola (c)	0,2 l	3.90
Coca Cola Zero (c)	0,2 l	3.90
Almdudler	0,35l	4.50
Schweppes (ch)	0,2 l	4
Indian Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale		
Thomas Henry	0,2 l	4
Pink Grapefruit, Mystic Mango		