

Mittags im Marie-Therese

12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat
geröstete Walnüsse & gegrillter Ziegenkäse (A/H)
€ 14.50

Roastbeef, dünn aufgeschnitten
hausgemachte Remouladensauce, Bratkartoffeln &
gemischter Salat (C)
€ 15.50

Tagescremesuppe
€ 8.50

Hauptspeisen

Risotto der Saison mit Wildkräutern & Schaumsauce (G)
€ 13.50

Spinatknödel mit brauner Salbeibutter (G)
€ 13.50

Backhendl mit Remouladensauce & Kartoffel-Gurkensalat (C/J)
€ 14.50

Schinkennudeln mit Ei & roten Zwiebeln (A/C)
€ 11.90

Kasspatzn
Bergkäse von der Käserei Plangger, Röstzwiebeln & Schmelzzwiebeln (A1/C/G/I)
€ 13

Fleischpflanzerl mit Bratensauce & Kartoffel-Gurkensalat (A1/C/G/I/J)
€ 15

Rindergulasch mit Spätzle (A/C)
€ 18.50

Wiener Schnitzel vom Kalb
Bratkartoffeln, Preiselbeer-Meerrettich-Sahne (A1/C/G)
€ 20 / 29

Schnitzel Wiener Art vom Strohschwein
Bratkartoffeln, Preiselbeer-Meerrettich-Sahne (A1/C/G)
€ 14.50

Kleiner Schweinebraten (Bauch) vom Strohschwein
Kartoffelknödel, Krautsalat (A1/C/I)
€ 14

Zu allen Hauptspeisen kann ein gemischter Beilagensalat für 2 Euro bestellt werden.

Dessert

Tagesdessert im Glas
€ 3.50

Kuchen aus unserer Kuchentheke (A)
€ 4.50

Mittags-Espresso
€ 1.50

Marie therese

GASTHAUS

Gusto vorab

Käferbohnenhummus € 10

Kernöl, Erbsenkresse, Julius Brantner Brot (A1/A2)

Obazda Marie-Therese € 10

Rote Zwiebeln, Radieserl, Julius Brantner Brot (A1/A2/G)

Frischkäse von der Räucherforelle € 10

Radieserl, Walnuss, Julius Brantner Brot (A1/A2/D/G/H3)

Speck von der Metzgerei Graf € 12

geräuchert & luftgetrocknet, Meerrettich, saures Gurkerl, Ei, Julius Brantner Brot (A1/A2/C)

Marie- Therese Brotzeitbrett für zwei € 24

allerlei feines an Aufschnitt, Käse, Aufstrichen, Eingelegtem, Julius Brantner Brot
(A1/A2/C/G/H3)

Vorspeise

Getunkter Kopfsalat € 13

Balsamico, Birne, Blauschimmelkäse, Walnüsse (A1/A2/G/H3/J/M)

Beete Carpaccio € 16

Ziegenfrischkäseschaum, Kümmel (G)

handgeschnittenes Beef Tatar € 18 / 26

Dijonnaise, Gurkerl, Kapernäpfel, Brotchip (A1/A2/C/J)

Geräucherter Saibling vom Schliersee € 17

Billesberger Beete, Meerrettich, Pumpernickel (A1/A2/D/G)

Suppe

Rindsconsommé € 9.5

Griesnockerl, Wurzelgemüse, Schnittlauch (A1/C/I)

Tagescemesuppe € 9.5

ALLERGENE: A: GLUTENHALTIGES GETREIDE (A1: WEIZEN; A2 ROGGEN; A3 GERSTE; A4 HAFER); B: KREBSTIERE; C: EIER; D: FISCH; E: ERDNÜSSE; F: SOJABOHNEN; G: MILCH;
H: SCHALENFRÜCHTE (H1 MANDELN; H2: HASELNÜSSE; H3: WALNÜSSE; H4 CASHEW NÜSSE; H5: PEKANNÜSSE; H6: PARANÜSSE; H7: PISTAZIEN; H8: MACADAMIA ODER
QUEENSLANDNÜSSE); I: SELLERIE; J: SENF; K: SESAMSAMEN; L: SCHWEFELDIOXID; M: LUPINEN; N: WEICHTIERE
INHALTSSTOFFE: S:SULFITE, C:KOFFEIN, CH:CHININ
PREISE INKL. DER AKTUELL GÜLTIGEN MWST. 19 %

Marie therese

GASTHAUS

Zwischengang

Krautkrapfen € 16 / 22
Nussbutter, Speck & Schnittlauch (A1/C/G/I)

Knödel Dreierlei € 22
Spinat-, Rote Beete-, Kaspressknödel (A1/C/G)

Käskrainer, zwei Stück € 12
Essiggurkerl, Senf, Meerrettich, Julius Brantner Brot (A1/A2/G/J)

Hauptgang

Sellerie Dreierlei € 17
Martl's Haselnüsse & vegane Zwiebeljus (G/H2/I)

Gebratene Regenbogenforelle vom Schliersee € 27
Topinamburpüree, Lauchöl, Thymianschaum (D/G)

Rindertafelspitz € 22
Billesberger Kartoffel, Wurzelgemüse & Kren, (G/I)

Poltinger Entenbrust € 32
Pommes Dauphine, Wirsingpraline (1/3/7/9)

Schweinebraten vom Strohschwein € 15 / 19
Krautsalat, zweierlei Knödel, Kümmeljus (A1/C/I)

Marie therese

GASTHAUS

Klassiker

Kasspatzn € 13 / 18

Bergkäse von der Käserei Plangger, Schmelz- und Röstzwiebeln, kleiner Salat (A1/C/G/I)

Fleischpflanzerl € 18

Kartoffel-Gurkensalat, Bratensoße (A1/C/G/I/J)

Cordon Bleu vom Strohschwein € 24

Bergkäse, Saftschinken, Rahmgurken, Bratkartoffeln (A1/C/G)

Wiener Schnitzel € 20 / 29

Bratkartoffeln, Preiselbeer-Meerrettich-Sahne, Zitrone (A1/C/G)

Dessert

Lauwarmer Ofenschlupfer € 11

Apfel, Vanillesoße (A1/C/G)

Schokomousse € 12

ingelegte Zwetschgen (C/G)

Käseauswahl von der Käserei Plangger € 14

Birnensenf, Trauben, Walnüsse, Julius Brantner Brot (A1/A2/G/H3/J)

Marie therese

GASTHAUS

Schnaps

Edelbrandmanufaktur Guggenbichler, Chiemgau

2 cl

Vogelbeerbrand

8

Williamsbirnenbrand

5.50

Aprikosenbrand

5.50

Waldhimbeerbrand

5.50

Haselnussgeist

5.50

Sauerkirschlikör

5.50

Alpenschnaps

(Obstler, Willi, Marille, Haselnuss)

3

Kaffee – Caffè 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 Schwarztee (c)

Himmlische Helena Kräutertee

Freundliche Vicky Früchtetee

Miade Moni Kräutertee

Königin Maria-Theresia Grüntee (c)

Frische Resi Grüntee Limone-Ingwer (c)

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	3.50
Apfelschorle	0,4 l	4.50
Rhabarberschorle	0,4 l	4.50
Johannisbeerschorle	0,4 l	4.50
Maracujaschorle	0,4 l	4.50
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		

Marie therese

GASTHAUS

Biere

Hacker Pschorr Münchner Hell	Schnitt	3.50	0,5 l	5.20
Hacker Pschorr Münchner Hell vom Holzfass (Do. bis So.)			0,5 l	5.20
Hacker Pschorr Dunkel			0,5 l	5.20
Hacker Pschorr Radler			0,5 l	5.20
Hacker Pschorr alkoholfrei Hell			0,5 l	5.20
Hopf Weißbier/dunkel/alkoholfrei/leicht (A1)			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“			4,5	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

ALLERGENE: A: GLUTENHALTIGES GETREIDE (A1: WEIZEN; A2 ROGGEN; A3 GERSTE; A4 HAFER); B: KREBSTIERE; C: EIER; D: FISCH; E: ERDNÜSSE; F: SOJABOHNEN; G: MILCH;
H: SCHALENFRÜCHTE (H1 MANDELN; H2: HASELNÜSSE; H3: WALNÜSSE; H4 CASHEW NÜSSE; H5: PEKANNÜSSE; H6: PARANÜSSE; H7: PISTAZIEN; H8: MACADAMIA ODER
QUEENSLANDNÜSSE); I: SELLERIE; J: SENF; K: SESAMSAMEN; L: SCHWEFELDIOXID; M: LUPINEN; N: WEICHTIERE
INHALTSSTOFFE: S:SULFITE, C:KOFFEIN, CH:CHININ
PREISE INKL. DER AKTUELL GÜLTIGEN MWST. 19 %

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

Aperitif & Drinks

Campari Spritz Campari, Schaumwein, Soda, Orange	8.5
Aperol Spritz Aperol, Schaumwein, Soda	8.5
Limoncello Basilikum Spritz Limoncello, Basilikum, Schaumwein	8.5
Schwarze Johannisbeere Ketel One Vodka, Johannisbeere, Soda	9.5
Lemon Tree Tanqueray, Honig, Zitrone	12
Fresh Ginger Don Julio, Kokos, Angostura, Spicy Ginger	12
Negroni Campari, Tanqueray, Wermut	12
Sbagliato Campari, Wermut, Schaumwein, Orange	12

Fragen Sie gerne unser geschultes Barteam nach Ihrem Lieblingsdrink oder weiteren Variationen. Natürlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein!