

Marie therese

GASTHAUS

Wochenkarte

Saiblingstatar Matjes Art € 17
mit Apfel, Fenchel, Cedrizitrone

Raddicchio - Ricotta Salat € 13
mit Birne, Walnusss und Senfvinaigrette

Sellerie Dreierlei € 17
gebacken, cremig und eingelegt, Haselnüsse, Kresse

gebratene Lachsforelle von der Schlierseefischerei € 28
auf der Haut gebraten mit Sellerie, Haselnuss und Rhabarber

Ragout vom Poltinger Reh € 26
mit Haselnussspätzle und Preiselbeeren

Spargelzeit im Marie-Therese

Portion weißer Stangenspargel € 24
mit Petersilienkartoffeln, Nussbutter-Hollandaise oder flüssiger Nussbutter

mit gebratener Schlierseer Lachsforelle € 38

mit kleinem Kalbsschnitzel € 36

mit Beinschinken € 32

Schokoladenkuchen € 13
mit Rhabarbercrumble und Vanilleeis

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 CASHENÜSSE; H5: PEKANNÜSSE; H6: PARANÜSSE; H7: PISTAZIEN; H8: MACADAMIA ODER
QUEENSLANDNÜSSE); I: SELLERIE; J: SENF; K: SESAMSAAMEN; L: SCHWEFELDIOXID; M: LUPINEN; N: WEICHTIERE
INHALTSSTOFFE: S:SULFITE, C:KOFFEIN, CH:CHININ
PREISE INKL. DER AKTUELL GÜLTIGEN MWST. 19 %

Marie therese

GASTHAUS

Gusto, Brotzeit & Schmankerl

Käferbohnenhummus € 11

Kernöl, Erbsenkresse, hausgemachtes Brot

Obazda Marie-Therese € 13

Rote Zwiebeln, Radieserl, hausgemachtes Brot

Frischkäse von der geräucherten Lachsforelle € 12

Radieserl, Walnuss, hausgemachtes Brot

Speck von der Metzgerei Graf € 13

geräuchert & luftgetrocknet, Meerrettich, saures Gurkerl, Ei, hausgemachtes Brot

Marie- Therese Brotzeitbrett für zwei € 26

allerlei feines an Aufschnitt, Käse, Aufstrichen, Eingelegtem, hausgemachtes Brot

Getunkter Kopfsalat € 13

mit Wiener Dressing

zuzüglich Speckknusper + € 1.50

handgeschnittenes Beef Tatar € 18 / 26

Dijonnaise, Gurkerl, Kapernäpfel

Suppe

Rindsconsommé € 9,5

Griesnockerl, Wurzelgemüse, Schnittlauch

Tagescemesuppe € 9,5

Marie therese

GASTHAUS Zwischengang

Käskrainer, zwei Stück € 12

Essiggurkerl, Senf, Meerrettich, hausgemachtes Brot

Spinatknödel € 20

Nussbutter, Meerrettich, Bergkäse

Klassiker

Kasspatzn € 14 / 18

Bergkäse von der Käserei Plangger, Schmelz- und Röstzwiebeln, kleiner Salat

Kalbsfleischpflanzerl € 18

Kartoffel-Gurkensalat, Bratensoße

Schweinebraten vom Strohschwein € 15 / 20,50

Krautsalat, Knödel, Kümmeljus

Cordon Bleu vom Strohschwein € 26

Bergkäse, Saftschinken, Rahmgurken, kaltgerührte Preiselbeeren, Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb € 23 / 31

Bratkartoffeln, Preiselbeer-Meerrettich-Sahne, Zitrone

Dessert

Lauwarmer Ofenschlupfer € 11

Apfel, Vanillesoße

Schokomousse € 12

eingelegte Zwetschgen

Kaiserschmarrn 16 Euro

Marille, Mandel, Rosinen

Käseauswahl von der Käserei Plangger € 16

Birnensenf, Walnüsse, hausgemachtes Brot

ALLERGENE: A: GLUTENHALTIGES GETREIDE (A1: WEIZEN; A2 ROGGEN; A3 GERSTE; A4 HAFER); B: KREBSTIERE; C: EIER; D: FISCHE; 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

Schnaps

Edelbrandmanufaktur Guggenbichler, Chiemgau	2 cl
Vogelbeerbrand	8
Williamsbirnenbrand	5,5
Aprikosenbrand	5,5
Waldhimbeerbrand	5,5
Haselnussgeist	5,5
Sauerkirschlikör	5,5
Alpenschnaps (Obstler, Williamsbirne, Marille, Haselnuss)	3

Kaffee – Caffè Pol Venezia, München (c)

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Doppelter Espresso	3,9
Doppio Macchiato	4,1
Cappuccino	3,9
Flat White	4,5
Americano	3,8
Latte Macchiato	4,8
Affogato	6,5

Tee von Bioteaque, Chiemgau

Kännchen Tee	5,5
Kaiser Franz Schwarztee (c)	
Miade Moni Kräutertee Melisse Minze	
Freundliche Vicky Früchtetee	
Himmlische Helena Kräuterteemischung	
Königin Maria-Theresia Grüntee (c)	
Frische Resi Grüntee Limone-Ingwer (c)	

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: SESAMSAAMEN; L: SCHWEFELDIOXID; M: LUPINEN; N: 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	5,2
Hacker Pschorr Münchner Hell vom Holzfass (Do. bis So.)			0,5 l	5,2
Hacker Pschorr Dunkel			0,5 l	5,2
Hacker Pschorr Radler			0,5 l	5,2
Hacker Pschorr alkoholfrei Hell			0,5 l	5,2
Hopf Weißbier/dunkel/alkoholfrei/leicht (A1)			0,5 l	5,5
Fürstenberg Pils			0,3 l	4,5

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			8,5

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 CASHENÜSSE; 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
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 sprudel / still	1l	6
Münchner Tafelwasser sprudel / still	0,5 l	3,5
Adelholzener Gourmet classic / still	0,75 l	7,5
Adelholzener Gourmet classic / still	0,25 l	3,5
Apfelschorle	0,4 l	4,5
Rhabarberschorle	0,4 l	4,5
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,5
Maracujaschorle	0,4 l	4,5
Marie-Therese Limonaden	0,4 l	5,5
-Basilikum Limette		
-Yuzu Holunder		
-Grapefruit Limette		
Paulaner Spezi	0,5 l	4,5
Paulaner Spezi Zero	0,33l	3,8
Paulaner Orangen Limo	0,33l	3,8
Zitronen Limo	0,5l	4
Coca Cola (c)	0,2 l	3,9
Coca Cola Zero (c)	0,2 l	3,9
Red Bull / Sugarfree (c)	0,25l	4,5
Schweppes (ch)	0,2 l	4
Indian Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale		
Thomas Henry	0,2 l	4
Pink Grapefruit		

ALLERGENE: A: GLUTENHALTIGES GETREIDE (A1: WEIZEN; A2 ROGGEN; A3 GERSTE; A4 HAFER); B: KREBSTIERE; C: EIER; D: FISCHE; 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

Aperitif & Drinks

0,2l

Campari Spritz (ch)

Campari, Schaumwein, Soda, Orange

8,5

Aperol Spritz

Aperol, Schaumwein, Soda

8,5

Lillet Spritz

Lillet Blanc, Schaumwein, Soda

8,5

Limoncello Spritz

Limoncello, Schaumwein

8,5

Belsazar Spritz

Wermut, Soda, Schaumwein

8,5

Belsazar Tonic (ch)

Wermut, Tonic

10

Negroni

Campari, Tanqueray, Wermut

12

Sbagliato

Campari, Wermut, Schaumwein, Orange

12

Gin Tonic (ch)

10,5

Vodka Red Bull (c)

12

Cuba Libre (c)

Rum, Coca Cola, Limette

10,5

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 CASHENÜSSE; H5 PEKANNÜSSE; H6 PARANÜSSE; H7 PISTAZIEN; H8 MACADAMIA ODER
QUEENSLANDNÜSSE); I: SELLERIE; J: SENF; K: SESAMSAAMEN; L: SCHWEFELDIOXID; M: LUPINEN; N: WEICHTIERE
INHALTSSTOFFE: S: SULFITE, C: KOFFEIN, CH: CHININ
PREISE INKL. DER AKTUELL GÜLTIGEN MWST. 19 %