

Herzlich Willkommen

in unserem Café

Genieße das Essen

Nimm Dir eine Auszeit

Entspanne Dich

Lachen ist die Beste Musik zum Essen

Lass immer etwas Platz für Kuchen

Wo die Liebe und Leidenschaft kocht und den
Tisch deckt, schmeckt es am besten!!!

CAFÉCK

Frühstück

8.30 - 11.00 Uhr

„Der kleine Schweitzer“	13,50 €
Kleiner hausgemachter Rösti mit gebeizter Lachsforelle, Honig-Senf-Creme, frischen Kren und Pochiertem Ei c,d,g	
„Zurück in die Kindheit“	6,60 €
Goldene Eierwaffel, frisch aus dem Eisen, mit zarter Vanillenote und Staubzucker A,c,d	
Wahlweise mit:	
Erdbeer-Minze-Salat	+ 3,50 €
Apfelragout	+ 3,50 €
Haselnuss-Nougat-Creme C,E,J,M,2	+ 1,50 €
Hausgemachte Marmelade	+ 1,50 €
Portion Sahne c	+ 1,00 €
„Baue Dir dein Frühstück nach eigenen Wünschen zusammen!“	
Portion Plangger´s Sauerrahmbutter c	1,00 €
Portion hausgemachte Schnittlauchbutter c	1,00 €
Portion Cremiger Frischkäse c	1,00 €
Portion Plangger´s Bio Bergkäse c	3,50 €
6 Monate im Felsenkeller gereift	
Portion Plangger´s Bio Käseplatte c	5,50 €
(Bergkäse, Emmentaler, Bockshornklee)	
Portion Wurstplatte vom Wimmer 1,7,K,L	6,50 €
(Mailändersalami, Rosmarinschinken, Rindersaftschinken)	
Portion Kareespeck vom Wimmer	3,50 €
Portion hausgebeizte Lachsforelle g	6,30 €

Portion hausgemachter Aufstrich c,L,M	2,50 €
Portion hausgemachte Marmelade	1,50 €
Portion Haselnuss-Nougat-Creme c,E,I,M,2	1,50 €
Portion Honig aus der Region	1,50 €
2 Semmeln und 1 Bauerbrot für 1 Person A,B,F,I,M	3,50 €

Eierspeisen

1 Stück Regionales Wachsweiches Ei D	2,00 €
2 Stück Regionale Wachsweiche Eier im Glas D	5,00 €
3 Stück Rühreier oder Spiegeleier	7,00 €
Natur auf Bauernbrot A,D	

beides wahlweise mit:

Rindersaftschinken 1,7,K,L	3,60 €
knusprigem Bacon 1,2	3,60 €
hausgebeizter Lachsforelle G	6,30 €
Kirschtomaten und Bergkäse vom Plangger c	3,30 €

Frühstücksextras

Resche Brez'n A	1,50 €
Butter Brez'n A,c	
mit Schnittlauchbutter oder klassisch	3,00 €
Buttercroissant A,c	2,50 €
Frischer Obstsalat mit Saisonalen Früchten	4,50 €
mit Bio Heumilchjoghurt vom Plangger c	+ 2,50 €
auch Lactosefrei erhältlich	
Schale Birchermüsli	7,50 €
Bio Joghurt vom Plangger, Haferflocken, geriebener Apfel und Honig A,C,M	
auch Lactosefrei erhältlich	

Suppe und Salate

11.30 - 14.30 Uhr

Klare Spargelsuppe aus Schrobenuhausen mit Basilikumnockerl A,c	5,50 €
--	--------

Kleiner gemischter Salat mit Joghurt- oder Kräuter Dressing c,L	3,60 €
--	--------

Großer gemischter Salat mit knusprigem Bauernbrot mit Joghurt- oder Kräuter Dressing c,L	8,50 €
---	--------

Wahlweise mit:

gebratenen Lachsforellenfilet aus Söchtenau A,c,G	+ 6,30 €
kleinem Rinderlendensteak vom Wimmer c	+ 7,80 €
gebratenem Spargel aus Schrobenuhausen c	+ 5,30 €
hausgebeizter Lachsforelle aus Söchtenau G	+ 6,30 €
Backhendlstreifen in Kürbiskernpanade A,c,D	+ 6,00 €

Hauptgerichte

11.30 - 14.30 Uhr

Hausgemachter Schweitzer Rösti mit Sour Cream und kleiner Salatbeilage c	9,50 €
---	--------

Wahlweise mit:

gebratenen Lachsforellenfilet aus Söchtenau A,c,G	+ 6,30 €
kleinem Rinderlendensteak vom Wimmer c	+ 7,80 €
gebratenen Spargel aus Schrobenuhausen c	+ 5,30 €
hausgebeizter Lachsforelle aus Söchtenau G	+ 6,30 €

Würzige Käsespätzle mit „Käse vom Plangger“ Hausgemachte Spätzle mit Kirschtomaten, Jungzwiebeln, reschen Röstzwiebel und dazu einen Blattsalat A,C,D,L	12,50 €
Schweineschnitzel Wiener Art vom Schwäbisch Hällischen Schwein mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes A,D	14,50 €
Wiener Backhendl mit Preiselbeeren, Zitrone und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat A,C,D	15,50 €
Lachsforellenfilet vom Alex aus Söchtenau auf Spargelragout mit Hasselback-Kartoffeln und Krenschaum A,C,G,8	16,40 €
Hausgemachte Tiroler Schlutzkrופן Vegan Mit einer Kartoffel-Spinat-Füllung, Pflanzlicher Butter und frischen Schnittlauch A,L	13,50 €

Süßes

8.30 - 16.30 Uhr

Pfannenfrischer Kaiserschmarren mit und ohne Rumrosinen, Apfelragout und Staubzucker (Wartezeit ca. 20min.) A,C,D	13,50 €
Hausgemachtes Eis Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss, Eierlikör und noch viele mehr! A,C,D,F,I,M	
1 Kugel ohne Sahne	2,50 €
mit Sahne c	+ 1,00 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis c,3	4,50 €
Eiskaffee Kaffee mit Vanilleeis und Sahne c,3	6,50 €
Eisschokolade Kakao mit Vanilleeis und Sahne c,3	6,50 €

Weiter Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte unserer Eiskarte.

Aus der Kuchenvitrine

Stück Kuchen	4,20 €
Stück Torte	4,50 €

Brotzeiten Warm und Kalt

14.30 - 16.30 Uhr

Würzige Käsespätzle mit „Käse vom Plangger“ Hausgemachte Spätzle mit Kirschtomaten, Jungzwiebeln, reschen Röstzwiebel und dazu einen Blattsalat A, D, C, L	12,50 €
Schweineschnitzel Wiener Art vom Schwäbisch Hällischen Schwein mit Preiselbeeren, Zitrone und Pommes A, D, L	14,50 €
Speck - Käseplatte Karreespeck vom Wimmer, Bergkäse und Blüten Brie vom Plangger, fruchtig würzig garniert dazu Bauernbrot A,c	11,50 €
Bayerischer Wurstsalat Fein geschnittene Lyoner vom Wimmer mit roten Zwiebeln, Essiggurken in würzigem Essig-Öl-Dressing, dazu Bauernbrot A,K,L	8,50 €
mit Extra Bergkäse vom Plangger als Schweitzer c	+2,00 €

Für eine Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.

Wasser

Tafelwasser	0,3 l	2,50 €
(still oder spritzig)	0,5 l	3,50 €
Adelholzener Mineralwasser	0,25 l	3,50 €
(still oder spritzig)	0,75 l	6,50 €

Säfte/Nektar

ORO-Orangen, Apfelsaft (naturtrüb), Johannisbeer, Rhabarbernektar oder Maracuja	0,2 l	3,60 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,20 €

Schorlen

Apfel-, Orange-, Johannisbeer-, Holunderblüten-, Rhabarberschorle- oder Maracuja	0,3 l	3,90 €
(still oder spritzig)	0,5 l	4,80 €

Limos

Fanta 9,5	0,33 l	3,90 €
Frucade Zitrone 9	0,5 l	4,00 €
Paulaner Spezi 3,9,5	0,25 l	3,50 €
	0,5 l	4,50 €
Coca-Cola und Coca-Cola Zero 3,9,5	0,33 l	3,90 €

Hausgemachte Eistees und Limonaden

Zitronen-Eistee	0,5 l	3,90 €
Erdbeer-Limetten-Eistee	0,5 l	3,90 €
Himbeer-Rosmarin Limonade	0,5 l	3,90 €
Kräuter-Limonade	0,5 l	3,90 €

Biere

Auer Bräu Hell	0,5 l	4,20 €
	0,25 l	3,50 €
Radler	0,5 l	4,20 €
	0,25 l	3,50 €
Paulaner Alkoholfreies Hell	0,5 l	4,20 €
	0,25 l	3,50 €
Unertl Weißbier	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	4,00 €
Unertl Leichte Weiße	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	4,00 €
Unertl alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	4,00 €
Russ´n	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	4,00 €

Aperitif

Aperol Sprizz s	0,25 l	6,90 €
Aperol Sprizz Alkoholfrei s	0,25 l	6,90 €
Lavendel Sprizz s	0,25 l	6,90 €
Hugo 9	0,25 l	6,90 €
Prosecco DOC Vino Frizzante	0,1 l	4,20 €
Weingut Soligo	0,75 l	22,50 €

Digestif

Kräuterlikör 32%vol. Destillerie Stein – Stephanskirchen	2 cl	4,30 €
Mirabellenbrand 40%vol. Destillerie Stein – Stephanskirchen	2 cl	4,30 €
Williamsbrand 40%vol. Destillerie Stein – Stephanskirchen	2 cl	4,30 €

Weine

Weißweine

Grauburgunder in der Flasche 1 0,25 l 7,50 €
Weingut Bretz, Rheinhessen,
trocken, Qualitätswein

Kerner Kabinett 1 0,75 l 18,50 €
Weingut Bretz, Rheinhessen, feinherb

Rotweine

Blauer Zweigelt 1 0,2 l 4,50 €
Weingut Breitenfelder, Österreich,
trocken, Landwein

Weinschorle weiß/ rot 1 0,5 l 5,90 €

Heißgetränke

	klein	groß
Espresso 3	2,50 €	3,50 €
Espresso Macchiato 3,c	2,80 €	
Tasse Kaffee Creme 3	3,50 €	4,20 €
Cappuccino 3,c	3,90 €	4,60 €
Milchkaffee 3,c	4,50 €	
Latte Macchiato 3,c mit Karamellsirup 5,9,2	4,50 € + 0,80 €	
Heiße Schokolade c		3,90 €
Gerne bereiten wir Ihnen alle Kaffeegetränke mit Haferdrink zu		+ 0,50 €

*Selbstverständlich bereiten wir Ihnen auch alle
Kaffeegetränke koffeinfrei zu.*

*Unsere Bohnen beziehen wir von der Kaffeerösterei
Consenz, Samerberg.*

Tee

Tasse Tee	3,80 €
Waldbeere (Früchtetee - kräftig-beeriges Aroma, fruchtig-frisch mit einer natürlichen Süße)	
Traube Minze (Früchtetee - minzig frisch und zeitgleich harmonisch weich)	
Alpenkräuter (Kräutertee - frisches Aroma, ausgewogen mit minziger Note)	
Pfefferminze (Kräutertee - würzig-frisches Aroma, minzig und leicht kühl im Abgang)	
Darjeeling First Flush (der edelste aller schwarzen Tees – zart-blumiges Aroma, fein und mild)	
Earl Grey (Schwarzer Tee - würzig-kräftiges Aroma)	
Royal Gunpowder (Grüntee aus China, der durch seine in Kügelchen gerollten Teeblätter optisch an Schießpulver erinnert. Daher der Name „Gunpowder“ - herbes Aroma, kräftig)	

Unsere Tees beziehen wir von der Firma Dallmayr, München.

Zusatzstoffe

1	mit Konservierungsstoffe
2	mit Antioxidationsmittel
3	koffeinhaltig
4	mit Geschmacksverstärker
5	mit Farbstoff
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Schwefeldioxid
9	mit Süßungsmitteln

Allergene

A	mit Gluten
B	mit Sesam
C	mit Milcheiweiß
D	mit Hühnerei
E	mit Soja
F	mit Erdnüssen
G	mit Fisch
H	mit Krebstieren
J	mit Schalenfrüchten
K	mit Sellerie
L	mit Senf
M	mit Nüsse

Unsere Lieferanten

Fleisch/Wurstwaren	Wimmer, Pang
Obst und Gemüse	Gessler, München
Mineralwasser	Adelholzener, Siegsdorf
Säfte	ORO, Rohrdorf
Softgetränke	Wierer, Eggstätt
Biere	Auer Bräu, Rosenheim Unertl, Haag
Weine	Da Vinci, Stephanskirchen
Schnäpse	Destillerie Stein, Stephanskirchen
Kaffee	Rösterei Consenz, Samerberg
Tee	Dallmayr, München
Trinkschokolade	Pit Hoffmann, Stephanskirchen
Fisch	Alex Runge, Söchtenau Irmi Wallner, Chiemsee
Mehl	Wagenstaller Mühle, Riedering