

A group of women in traditional Alpine attire, including white blouses with puffed sleeves and dark aprons with red polka dots, are gathered around a table. They are smiling and looking at each other. The table is covered with a blue and white checkered tablecloth and has various traditional Alpine dishes, including sausages, tomatoes, and bread. In the background, there are orange chairs and a blurred outdoor setting.

**Tegernseer  
Alm**

**in Ottobrunn**

**Speisen und Getränke**



# *Mit dem größten Vergnügen*

*... heißen wir Sie in unserer Weinstube am Rathaus herzlich willkommen.*

*Mit kulinarischen Kreationen aus klassischer und internationaler Küche wird Genießen zu zweit oder für Familien und mit Geschäftsfreunden zum Erlebnis. Ob in entspannter Atmosphäre in unserem Wirtsgarten oder bei Kerzenschein in unseren Räumlichkeiten, Sie werden sich rundum wohl fühlen.*

*Für uns ist es sehr wichtig, dass unsere großen und kleinen Gäste rundum zufrieden sind und gerne wieder kommen.*

*Suchen Sie nach einem passenden Ambiente für Ihre Familienfeiern, Geburtstagsfeste oder andere Feierlichkeiten...fragen Sie einfach bei uns nach. Wir sind gern für Sie da!*

*Außerdem sind wir spezialisiert auf alle Fragen rund ums Catering. Gerne veranstalten wir allumfassend Ihr Catering in München und Umgebung. Sprechen Sie uns einfach darauf an. Wir helfen Ihnen gern!*

*Ihr Wirt Luis und sein Team!*





## *Suppen*

<i>Tomaten-Basilikum-Suppe mit Sahnehaube und Baguette</i>	<b>4,60 €</b>
<i>Tiroler Speckknödelsuppe mit Zwiebeln</i>	<b>4,80 €</b>
<i>Pfannkuchensuppe mit doppelter Rinderkraftbrühe</i>	<b>4,80 €</b>

## *Vorspeisen*

<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salat und Baguette</i>	<b>6,90 €</b>
<i>Scampi im Kartoffelteig gebacken auf Salatbouquet und süß-saure Sauce</i>	<b>7,80 €</b>
<i>4 Chicken Wings mit Potatoes und süß-saure Sauce</i>	<b>6,80 €</b>
<i>Kleiner gemischter Salat mit gegrillten Champignons und Speckwürfeln</i>	<b>5,40 €</b>

## *Der Bayerischen Tradition verpflichtet*

<i>Münchner Wurstsalat* mit Zwiebeln, Essiggurken und Hausbrot</i>	<b>7,20 €</b>
<i>Schweizer Wurstsalat* mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Hausbrot</i>	<b>7,80 €</b>
<i>Schweinswürstel* vom Grill mit Bratkartoffeln und frischem Kren</i>	<b>6,80 €</b>
<i>Abgebräunter Leberkäse* mit Spiegelei und Bratkartoffeln</i>	<b>7,80 €</b>

## *Schmankerl der traditionellen und internationalen Küche*

**Cordon bleu vom Schwein mit saftigem Schinken und Butterkäse gefüllt, dazu Bratkartoffeln** 14,80 €

**Saftiger Zwiebelrostbraten (220 g) mit Röstkartoffeln** 16,80 €

**Putenschnitzel „Hawaii“ auf Curry-Frucht-Sauce mit gebackenen Potatoes** 15,80 €

**Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites** 13,80 €

**Schwäbische Grillpfanne mit Schweinelendchen, Käsespätzle und frischer Schwammerlsauce** 15,80 €

**Bestellen Sie zu allen Gerichten als kleine Vorspeise einen kleinen gemischten Salat** 3,60 €

**\* beinhaltet Zusatzstoffe (die Übersicht finden Sie am Ende der Karte)**





## *Unsere Fischspezialitäten*

**Black-Tiger-Scampi (10 Stück) in Olivenöl gebraten mit Baguette und Salat**

15,80 €

**Scampispieße in Zitronenbutter gebraten auf Saisonsalat und Baguette**

10,80 €

## *Unser Angebot für vegetarische Genießer*

**Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat**

7,80 €

**Gemüseplatte mit frischem, gedünstetem und gebackenem Gemüse auf Tomaten-Oregano-Sauce, dazu Kartoffelrösti**

9,70 €

**Gebackene Champignons auf großem buntem Salat mit Joghurt-Dressing**

8,70 €

## *Für unsere Gäste, die besonders auf ihre Figur achten*

**Griechischer Salat mit Käse „Griechischer Art“, Peperoni, Oliven und Zwiebeln**

8,70 €

**Nizza Salat mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln**

8,90 €

**Feinschmecker Salat mit gegrillten Putenstreifen**

8,90 €

*...und für die Süßen unter uns empfehlen*

*wir:*

<b>Zwei Crêpes mit Schokoladencreme gefüllt und Vanille-Eis</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Kaiserschmarrn mit Rosinen-Mandeln und Apfelmus</b>	<b>6,80 €</b>
<b>Obstteller mit Vanille-Eis</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Eiskaffee mit Sahnehäubchen</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Eisschokolade mit Sahnehäubchen</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Gemischtes Eis nach Wahl (fragen Sie bitte unser Personal)</b>	<b>1,20 € (je Kugel)</b>

**Fragen Sie unser Personal nach den verschiedenen täglich wechselnden Kuchen.**

**\* beinhaltet Zusatzstoffe (die Übersicht finden Sie am Ende der Karte)**





# *Achten Sie besonders auf unsere Aktionstage (nicht an Feiertagen)*

*(Sonderpreise Montag bis Samstag ab 18:00 Uhr und Sonntag ab 12:00 Uhr und nur solange der Vorrat reicht)*

<b>Montag:</b>	<b>Schnitzeltag</b> <i>drei verschiedene Schnitzelgerichte</i>	<i>nur 8,20 €</i>
<b>Dienstag:</b>	<b>Salattag</b> <i>drei verschiedene Salate</i>	<i>nur 7,90 €</i>
<b>Mittwoch:</b>	<b>Spareribstag</b>	<i>nur 8,20 €</i>
<b>Donnerstag:</b>	<b>Schweinebraten- und Spanferkeltag</b> <i>drei verschiedene Gerichte</i>	<i>nur 7,90 €</i>
<b>Freitag:</b>	<b>Fischtag</b> <i>drei verschiedene Fischgerichte</i> <i>(Der Chef persönlich holt den Fisch an diesem Tag frisch vom Markt.)</i>	<i>nur 8,90 €</i>
<b>Samstag:</b>	<b>Scampitag</b> <i>drei verschiedene Scampigerichte</i> <i>incl. einem Glas Grüner Veltliner oder einem Glas gespritzter Aperol oder Hugo (0,25 l)</i>	<i>nur 12,80 €</i>
<b>Sonntag:</b>	<b>Ententag</b> <i>drei verschiedene Entengerichte</i>	<i>nur 9,80 €</i>

## *Highlight jeden Samstag*

*Ab 10.00 Uhr Fröhschoppen mit Weißwurst für nur 2,20 € pro Stück*



## *Unser täglicher Mittagstisch (nicht an Feiertagen)*

**Wir verwöhnen Sie von Montag bis Freitag für  
nur 6,50 €  
(Vorspeise und Hauptgericht)**

**Sie treffen die Auswahl zwischen zwei Vorspeisen und zwei Hauptgerichten aus  
unserer Mittagskarte.**

**Außerdem bieten wir Ihnen täglich ein anderes Alternativgericht, welches Sie bei  
unserer Bedienung erfragen können.**

**\* beinhaltet Zusatzstoffe (die Übersicht finden Sie am Ende der Karte)**







# *Das Angebot für unsere Aktionstage*

## Montag Schnitzeltag

*Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites*

*Meerrettichschnitzel mit Potatoes*

*Pfefferschnitzel mit gebackenen Kartoffeln und Gemüse*

## Dienstag Salattag

*Toskana-Salat mit Mozzarellakugeln, Kirschtomaten, Oliven und frischem Basilikum*

*Amerikanischer Salat mit gegrillten Rinderlendenstreifen und geröstetem Bacon*

*Salat a la Chef – Salat der Saison mit gegrillten Putenstreifen in Curry-Frucht-Sauce und abgebräunten Walnüssen*

## Mittwoch Spareribstag

*Ofenfrische Babyspareribs mit Potatoes und kleinem gemischtem Salat*

## Donnerstag Schweinebraten- und Spanferkeltag

*Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel und Krautsalat*

*Ofenfrisches Spanferkel mit Semmelknödel und Krautsalat*

*Tiroler Gröstel mit gerösteten Knödeln, Spanferkelfetzen und Spiegelei*

## Freitag Fischtag

*Gegrilltes Zanderfilet mit Kartoffeln und Gemüse*

*Gebackener Seelachs mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensauce*

*Spaghetti mit Räucherlachs in Zitronensauce und frischem Rucola*

## Samstag Scampitag

*Gegrillte „Black-Tiger“ Scampi auf Salatbukett und Baguette*

*Scampi-Spieß auf Limettenreis mit Buttergemüse*

*Gegrillte Scampi auf Spaghetti mit Limettensauce*



***Sonntag*** \_\_\_\_\_ ***Ententag***

***½ ausgelöste Ente (ohne Knochen) mit Knödel und Blaukraut***

***Entengröstel in der Pfanne serviert mit Salatgarnitur***

***Großer bunter Salatteller mit zart gebratenen Entenbruststreifen und Baguette***

***\* beinhaltet Zusatzstoffe (die Übersicht finden Sie am Ende der Karte)***





*Unsere Flammkuchen-  
Variationen  
vom Steinofen*

*Frisch zubereitet mit angemachtem Schmand und  
Crème fraîche*

**„Der Mensch lebt nicht nur vom Brot allein, es darf auch mal  
ein Flammkuchen sein.“**





*normal* 8,70 €      *klein* 7,20 €

<i>Original Elsass</i>	<i>Crème, Speck, Zwiebeln</i>
<i>Florentiner</i>	<i>Crème, Speck, Zwiebeln, Bergkäse, Blattspinat</i>
<i>Camembert</i>	<i>Crème, Preiselbeeren, Lauch, Speck, Zwiebeln, Camembert</i>
<i>Hanseat</i>	<i>Crème, Blattspinat, Tomatenscheiben, Räucherlachs</i>
<i>Italiener</i>	<i>Crème, Pesto, Tomatenscheiben, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola</i>
<i>Vegetarisch</i>	
<i>Griechen</i>	<i>Crème, Tomatenscheiben, Feta, Oliven, Peperoni</i>
<i>Gorgonzola</i>	<i>Crème, Tomatenscheiben, Blattspinat, Gorgonzola</i>

*Ihr Flammkuchen-Spezialist  
in Ottobrunn*



# Weinschorlen und Aperitifs

Weinschorle weiß	Veltliner	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,50 €
Weinschorle rosé	Bardolino Chiaretto	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,50 €
Weinschorle rot	Vin de pays	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,60 €

Gerne servieren wir Ihnen jede Weinsorte der Karte als Weinschorle!

## Aperol-Spritz

Tafelwasser, Prosecco, Orangenscheibe und Aperol ¼ l 5,90 €

## Hugo-Spritz

Tafelwasser, Prosecco, Zitrone, Minze und Hollundersirup ¼ l 5,90 €

## Vino Frizzante

Prosecco Valdobbiadene 0,1 l 3,90 €





# Schoppenweine

## Weißweine

<b>Franken</b>	<b>Hausschoppen Winzer Manuel Sauer</b> 2013er, trocken ausgebaut, süffig, leichter Zechwein	1/8l	2,30 €	1/4l	4,10 €
	<b>Bacchus Eschendorfer Berg</b> 2012er, halbtrocken, feinfruchtiger Körper, harmonisch	1/8l	2,70 €	1/4l	4,90 €
	<b>Riesling Eschendorfer Lump</b> 2012er, trocken, kräftig erfrischender Geschmack	1/8l	3,10 €	1/4l	5,50 €
<b>Pfalz</b>	<b>Silvaner</b> 2012er, trocken, leichter, milder Zechwein	1/8l	2,50 €	1/4l	4,50 €
	<b>Riesling</b> 2013er, trocken, spritzig, feine Pfirsich-Note	1/8l	2,70 €	1/4l	4,90 €
	<b>Weißburgunder</b> 2012er, trocken, feine Frucht, milde Säure, zarter Mandelton	1/8l	3,40 €	1/4l	6,10 €
<b>Österreich</b>	<b>Grüner Veltliner</b> 2012er, trocken, frisch, spritzig, pfeffrig	1/8l	3,20 €	1/4l	5,80 €



<b>Italien</b>	<b>Pinot Grigio IGT Veneto</b> <b>2012er, trocken, elegant, typischer</b> <b>Pinot, Villa Rocca Valgatara</b>	<b>1/8l 3,20 €</b>	<b>1/4l 5,90 €</b>
	<b>Chardonnay IGT Veneto</b> <b>2012er, trocken, feinfruchtig,</b> <b>vollmundig, harmonisch</b>	<b>1/8l 3,20 €</b>	<b>1/4l 5,90 €</b>
	<b>Lugana Trento Garda</b> <b>2012er, trocken, delikater Duft, kräftige</b> <b>Struktur, Tenuta Roveglia Pozzolengo</b>	<b>1/8l 3,40 €</b>	<b>1/4l 6,10 €</b>





# Schoppenweine

## Roséweine

<b>Baden</b>	<b>Spätburgunder Weißherbst Q.b.A.</b> 2012er, halbtrocken, zarter, vollmundiger, erwärmender Rosé, Sasbach-Kaiserstuhl	1/8 l	3,30 €	1/4 l	5,90 €
<b>Italien</b>	<b>Bardolino Chiaretto - DOC</b> 2012er, trocken, frisch, ausgewogen, typischer Rosé vom Gardasee, Corte Gardoni - Valeggio sul Mincio	1/8 l	2,70 €	1/4 l	4,90 €







## Rotweine

<b>Württemberg</b>	<b>Haberschlachter Heuchelberg</b> Qualitätswein, Trollinger und Lemberger, rubinrot, würzig, halbtrocken	1/8 l	3,20 €	1/4 l	5,90 €
<b>Österreich</b>	<b>Blauer Zweigelt - Qualitätswein</b> 2012er, trocken, fruchtig, zugänglich, feine Kirschnase	1/8 l	3,20 €	1/4 l	5,90 €
<b>Italien</b>	<b>Merlot - IGT Veneto</b> 2012er, trocken, rund, samtig, mit weichen Tanninen	1/8 l	3,20 €	1/4 l	5,90 €
	<b>Nero D Avola/Syrah - IGT Sicillia</b> 2011er, trocken, intensives rubinrot, voll und rund im Geschmack	1/8 l	3,10 €	1/4 l	5,50 €
	<b>Edelvernatsch - DOC</b> 2012er, trocken, leichter Zechwein, ideal zur Brotzeit	1/8 l	3,20 €	1/4 l	5,90 €



# Alkoholfreie Getränke

## Säfte

<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
<b>Mangosaft</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
<b>Johannisbeersaft</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
<b>Rhabarbersaft</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
<b>Weißer Traubensaft ( Weingut Manuel Sauer)</b>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,80 €
<b>Roter Traubensaft (Weingut Manuel Sauer)</b>	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,80 €

## Schorlen

<b>Apfelsaftschorle</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,40 €
<b>Orangensaftschorle</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,40 €
<b>Mangosaftschorle</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,40 €
<b>Johannisbeersaftschorle</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,40 €
<b>Hollundersirupschorle</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,50 €
<b>Weißer Traubensaftschorle</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
<b>Rote Traubensaftschorle</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €



## Getränke

<b>Coca Cola*</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,40 €
<b>Cola light*</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,40 €
<b>Fanta</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,40 €
<b>Zitronenlimo</b>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,40 €
<b>Bitter Lemon**</b>	0,2 l	2,60 €		

## Wasser

<b>San Pellegrino mit Gas</b>	0,25 l	2,60 €	0,75 l	4,95 €
<b>San Pellegrino ohne Gas</b>	0,25 l	2,60 €	0,475 l	4,95 €

(\* enthält Coffein und Farbstoff, \*\* enthält Chinin)





# *Biere*

## *Herzogliches Bräustüberl*

<i>Tegernseer Spezial</i>	<i>vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Tegernseer Dunkel</i>	<i>aus der Flasche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Tegernseer Spezial</i>	<i>Schnitt vom Fass</i>		<i>2,60 €</i>
<i>Tegernseer Pils</i>	<i>aus der Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,10 €</i>

<i>Hopf Weisse</i>	<i>Unser Original vom Fass</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
	<i>bernstein-mahagonifarbenes Weißbier</i>		
<i>Hopf Weisse</i>	<i>Unser Alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
	<i>aus der Flasche, hell-goldfarbig</i>		
<i>Hopf Weisse</i>	<i>Unser Dunkles</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
	<i>aus der Flasche</i>		
<i>Hopf Weisse</i>	<i>Unsere Leichte</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
	<i>aus der Flasche</i>		



**Unertl Weißbier**      **Flaschengärung**      **0,5 l**    **3,40 €**  
**Familienbetrieb in der 4. Generation**  
**aus Haag in Oberbayern**

**Russen**      **Weißbier mit Zitronenlimo**      **0,5 l**    **3,40 €**

**Neger**      **Weißbier mit Cola\***      **0,5 l**    **3,40 €**

**Radler**      **Tegernseer mit Zitronenlimo**      **0,5 l**    **3,20 €**

(\* enthält Coffein und Farbstoff)





# Heißgetränke

<i>Espresso</i>	1,90 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,50 €
<i>Espresso Macchiato</i>	2,30 €
<i>Tasse Kaffee</i>	2,30 €
<i>Haferl Kaffee</i>	2,90 €
<i>Cappuccino</i>	2,90 €
<i>Milchkaffee</i>	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,90 €
<i>Heiße Schokolade mit Sahnehaube</i>	3,70 €
<i>Espresso mit Vanilleeis und Baileys</i>	4,90 €
<i>Haferl Tee</i>	2,20 €
<i>(Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Roibusch, Minze)</i>	
<i>Haferl Tee mit Rum</i>	4,90 €





# Aus der Brennerei

**Ramazotti / Averna**

2 cl 2,70 €

**Fernet**

2 cl 2,70 €

**Killepitsch**

2 cl 2,50 €

**Wodka**

2 cl 2,70 €

**Obstler**

2 cl 2,50 €

**Grappa**

2 cl 3,50 €

**Williamsbirne**

2 cl 3,20 €

**Jägermeister**

4 cl 3,50 €

