



Mit dem größten Vergnügen

... heißen wir Sie in unserer **Tegernseer Alm** in Ottobrunn herzlich willkommen.

Mit kulinarischen Kreationen aus klassischer und internationaler Küche wird Genießen zu zweit, für Familien oder 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!

Gaststätte Tegernseer Alm

Rathausstraße 10 | 85521 Ottobrunn | Tel. 089 / 609 59 59
info@tegernseer-alm.de | www.tegernseer-alm.de

Suppen

Tomaten-Basilikum-Suppe mit Sahnehaube und Baguette	5,80 €
Tiroler Speckknödelsuppe mit Zwiebeln	5,80 €
Pfannkuchensuppe mit doppelter Rinderkraftbrühe	5,80 €
Curry-Kokosnuss-Suppe mit Croûtons (leicht scharf)	5,80 €

Vorspeisen

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salat und Baguette	6,90 €
Feldsalat mit gegrilltem Ziegenkäse und Original Serrano-Schinken , dazu Balsamico-Frucht-Dressing	9,80 €
Fingerfood-Teller mit Chicken Wings, Jalapeños, Hähnchenspieße und Potatoes , dazu Chili-Frucht-Sauce (empfohlen für 2 Personen)	10,80 €
Rindercarpaccio auf Feldsalat mit Parmesanspänen und betrüffelt mit frisch gepresstem Zitronensaft	10,80 €

Der Bayerischen Tradition verpflichtet

Münchner Wurstsalat* mit Zwiebeln, Essiggurken und Hausbrot	7,20 €
Schweizer Wurstsalat* mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Hausbrot	7,80 €
Schweinswürstel* vom Grill mit Sauerkraut und frischem Kren	7,80 €
Abgebräunter Leberkäse* mit Spiegelei und Bratkartoffeln	7,80 €

Schmankeel – traditionell und international

Cordon bleu vom Kalb mit saftigem Schinken und Butterkäse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren	18,80 €
Saftiger Zwiebelrostbraten (220 g) mit Röstkartoffeln	17,80 €
Putenschnitzel in einer Cornflakes-Panade gebraten mit gebackenen Süß-Kartoffeln und Chili-Sauce	15,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Preiselbeeren	14,80 €
Schwäbische Grillpfanne mit Schweinelendchen, Käsespätzle und frischer Schwammerlsauce	16,80 €
Rinderlendensteak (ca. 220 g) vom Bayrischen Bullenfleisch mit Kräuterbutter und Pommes frites	18,80 €
Bergsteigerschnitzel gefüllt mit Senf, Meerrettich und Käse, dazu Pommes frites	15,80 €

Unsere Fischespezialitäten

Black-Tiger-Scampi (10 Stück) in Olivenöl gebraten mit Baguette und Salat	17,80 €
Scampispieße in Zitronenbutter gebraten auf Saisonsalat und Baguette	10,80 €
Gegrilltes Lachssteak auf Spinat mit Kräuterkartoffeln	18,90 €

Unser Angebot für vegetarische Genießer

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln	7,80 €
Gemüseplatte mit frischem, gedünstetem und gebackenem Gemüse auf Tomaten-Oregano-Sauce, dazu Petersilienkartoffeln	9,70 €
Gebackene Champignons auf großem buntem Salat mit Joghurt-Dressing	9,70 €

**Bestellen Sie zu allen Gerichten als kleine Vorspeise
einen kleinen Salat** **4,20 €**

* beinhaltet Zusatzstoffe (Übersicht zu erfragen beim Personal)

Für Fitness- und Figur-Bewusste

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 €
Fitness-Salat mit gegrillter Argentinischer Anguslende (ca. 220 g) und Kräuterbutter	16,90 €
Buffalo-Mozzarella auf Tomaten-Rucola-Carpaccio mit Balsamico und Olivenöl betrüffelt	12,80 €

... und für die Süßen unter uns empfehlen wir:

Zwei Crêpes mit Schokoladencreme gefüllt und Vanille-Eis	5,80 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus	6,80 €
Obstteller mit Vanille-Eis	5,80 €
Eiskaffee mit Sahnehäubchen	4,80 €
Eisschokolade mit Sahnehäubchen	4,80 €
Schokosoufflé mit Bourbon-Vanille-Eis	5,80 €
Apfelkücherl gebacken mit Vanille-Eis und Sahne	5,80 €
Gemischtes Eis nach Wahl (fragen Sie bitte unser Personal)	(je Kugel) 1,20 €

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

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 €

Original Elsass	Crème, Speck, Zwiebeln
Florentiner	Crème, Speck, Zwiebeln, Bergkäse, Blattspinat
Camembert	Crème, Preiselbeeren, Lauch, Speck, Zwiebeln, Camembert
Hanseat	Crème, Blattspinat, Tomatenscheiben, Shrimps
Italiener	Crème, Pesto, Tomatenscheiben, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola
Bayer	Crème, Speck, Leberkäse, Röstzwiebeln und Käse

Vegetarisch

Landlust	Crème, Champignons, Käse, Schnittlauch
Gorgonzola	Crème, Tomatenscheiben, Blattspinat, Gorgonzola

Ihr Flammkuchen-Spezialist in Ottobrunn

Nehmen Sie besonders auf unsere Aktionstage (nicht an Feiertagen)

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

Montag: Schnitzeltag nur 8,20 €

- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites
- Meerrettichschnitzel mit Potatoes
- Pfefferschnitzel mit gebackenen Kartoffeln und Gemüse

Dienstag: Salattag nur 7,90 €

- Toskana-Salat mit Mozzarellakugeln, Kirschtomaten, Oliven und frischem Basilikum
- Amerikanischer Salat mit gegrillten Rinderlendenstreifen und geröstetem Bacon
- Salat à la Chef – Salat der Saison mit gegrillten Putenstreifen in Curry-Frucht-Sauce und abgebräunten Walnüssen

Mittwoch: Spareribstag nur 8,90 €

- Ofenfrische Babyspareribs mit Potatoes und kleinem gemischtem Salat

Donnerstag: Schweinebraten- und Spanferkeltag nur 7,90 €

- Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel und Krautsalat
- Ofenfrisches Spanferkel mit Semmelknödel und Krautsalat
- Tiroler Gröstl mit gerösteten Knödeln, Spanferkelfetzen und Spiegelei

Freitag: Fischtag nur 8,90 €

- Gegrilltes Zanderfilet mit Kartoffeln und Gemüse
- Gebackener Seelachs mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensauce
- Spaghetti mit Räucherlachs in Zitronensauce und frischem Rucola
(Der Chef persönlich holt den Fisch an diesem Tag frisch vom Markt.)

Samstag: Scampitag nur 12,80 €

- Gegrillte „Black-Tiger“ Scampi mit Knoblauch-Baguette und Salat
- Scampi-Spieß mit Knoblauch-Baguette und Salat
- Gegrillte Scampi auf Spaghetti mit Limettensauce

Sonntag: Ententag nur 9,80 €

- ½ ausgelöste Ente (ohne Knochen) mit Knödel und Blaukraut
- Entengröstl in der Pfanne serviert mit Salatgarnitur
- Großer bunter Salatteller mit zart gebratenen Entenbruststreifen und Baguette

Unser täglicher Mittagstisch (nicht an Feiertagen)

**Wir verwöhnen Sie
von Montag bis Freitag von 11.00 bis 14.30 Uhr für nur 6,90 €**

(Vorspeise und Hauptgericht)

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

Weinschorlen

		0,2l	0,4l
Weinschorle weiß	Grüner Veltliner	3,20 €	4,80 €
Weinschorle rosé	Bardolino Chiaretto	3,20 €	4,80 €
Weinschorle rot	Vin de pays	3,20 €	4,80 €

Gerne servieren wir Ihnen jede Weinsorte der Karte als Weinschorle!

Aperitifs

Aperol-Spritz	Tafelwasser, Prosecco, Orangenscheibe und Aperol	1/4l	5,90 €
Hugo-Spritz	Tafelwasser, Prosecco, Zitrone, Minze und Holundersirup	1/4l	5,90 €
Fruchtige Hugos	z.B. Erdbeer, Maracuja, Mango oder Rhabarber	1/4l	5,90 €
Vino Frizzante	Prosecco Valdobbiadene	0,1l	4,30 €

Schoppenweine – Weiß

		1/8l	1/4l
Franken	Hausschoppen Winzer Manuel Sauer trocken ausgebaut, süffig, leichter Zechwein	3,60 €	5,80 €
	Bacchus Eschendorfer Berg halbtrocken, feinfruchtiger Körper, harmonisch	3,60 €	5,80 €
	Riesling Eschendorfer Lump trocken, kräftig erfrischender Geschmack	4,80 €	7,60 €
Pfalz	Silvaner trocken, leichter, milder Zechwein	3,60 €	5,80 €
	Riesling trocken, spritzig, feine Pfirsich-Note	3,60 €	5,80 €
	Weißburgunder trocken, feine Frucht, milde Säure, zarter Mandelton	3,90 €	6,10 €
Österreich	Grüner Veltliner trocken, frisch, spritzig, pfeffrig	3,60 €	5,80 €
Italien	Pinot Grigio IGT Veneto trocken, elegant, typischer Pinot, Villa Rocca Valgatarà	3,70 €	5,90 €
	Chardonnay IGT Veneto trocken, feinfruchtig, vollmundig, harmonisch	3,70 €	5,90 €
	Lugana Trento Garda trocken, delikater Duft, kräftige Struktur, Tenuta Rovaglia Pozzolengo	4,20 €	6,90 €

Schoppenweine – Rosé

		1/8l	1/4l
Baden	Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. halbtrocken, zarter, vollmundiger, erwärmender Rosé, Sasbach-Kaiserstuhl	3,90 €	6,10 €
Italien	Bardolino Chiaretto – DOC trocken, frisch, ausgewogen, typischer Rosé vom Gardasee, Corte Gardoni – Valeggio sul Mincio	3,70 €	5,90 €

Schoppenweine – Rot

		1/8l	1/4l
Württemberg	Haberschlachter Heuchelberg Qualitätswein, Trollinger und Lemberger, rubinrot, würzig, halbtrocken	3,90 €	6,10 €
Österreich	Blauer Zweigelt – Qualitätswein trocken, fruchtig, zugänglich, feine Kirschnote	3,90 €	6,10 €
Italien	Merlot – IGT Veneto trocken, rund, samtig, mit weichen Tanninen	3,70 €	5,90 €
	Nero D'Avola – IGT Sicilia trocken, intensives rubinrot, voll und rund im Geschmack	3,70 €	5,90 €
	Edelvernatsch – DOC trocken, leichter Zechwein, ideal zur Brotzeit	3,90 €	6,10 €

Alkoholfreie Getränke

Säfte Apfel, Orange, Mango, Johannisbeere, Rhabarber	0,2l	2,60 €	0,4l	4,80 €
Weißer Traubensaft (Weingut Manuel Sauer)	0,2l	3,00 €	0,4l	5,80 €
Roter Traubensaft (Weingut Manuel Sauer)	0,2l	3,00 €	0,4l	5,80 €
Cola* Fanta Zitronenlimo	0,2l	2,60 €	0,4l	3,40 €
Cola light*			0,33l	3,90 €
Bitter Lemon**			0,2l	2,60 €
Almdudler			0,33l	3,80 €
Almdudler-Schorle			0,5l	3,40 €
San Pellegrino mit oder ohne Gas	0,25l	3,20 €	0,75l	5,80 €

Schorlen

	0,2l	0,4l
Apfel, Orange, Mango, Johannisbeere, Rhabarber	2,60 €	3,40 €
Holundersirupschorle	2,60 €	3,50 €
Weißer Traubensaftschorle / Roter Traubensaftschorle	2,60 €	3,90 €

Biere

Herzogliches Bräustüberl

Tegernseer Spezial	vom Fass	0,5l	3,20 €
Tegernseer Dunkel	aus der Flasche	0,5l	3,20 €
Tegernseer Spezial	Schnitt vom Fass		2,60 €
Tegernseer Pils	aus der Flasche	0,33l	3,10 €
Hopf Weisse	Hell vom Fass – bernstein-mahagonifarbenes Weißbier	0,5l	3,40 €
Hopf Weisse	Alkoholfrei – aus der Flasche, hell-goldfarbig	0,5l	3,40 €
Hopf Weisse	Dunkel – aus der Flasche	0,5l	3,40 €
Hopf Weisse	Leicht – aus der Flasche	0,5l	3,40 €
Unertl Original	Flaschengärung Familienbetrieb in der 4. Generation aus Haag in Oberbayern	0,5l	3,40 €
Russ'n	Weißbier mit Zitronenlimo	0,5l	3,40 €
Cola Weizen	Weißbier mit Cola*	0,5l	3,40 €
Radler	Tegernseer mit Zitronenlimo	0,5l	3,20 €

Plus der Brennerei

Ramazotti Averna Fernet	2 cl	3,80 €
Killepitsch	2 cl	3,80 €
Obstler	2 cl	4,80 €
Grappa Jägermeister Williamsbirne Wodka (Three Sixty, Absolut)	2 cl	4,20 €
Wodka-Red Bull mit reichlich Eis serviert	0,4l	7,80 €
Fragen Sie nach unserer Whiskey-Sammlung und Jim Beam	2 cl	6,80 €

Heißgetränke

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