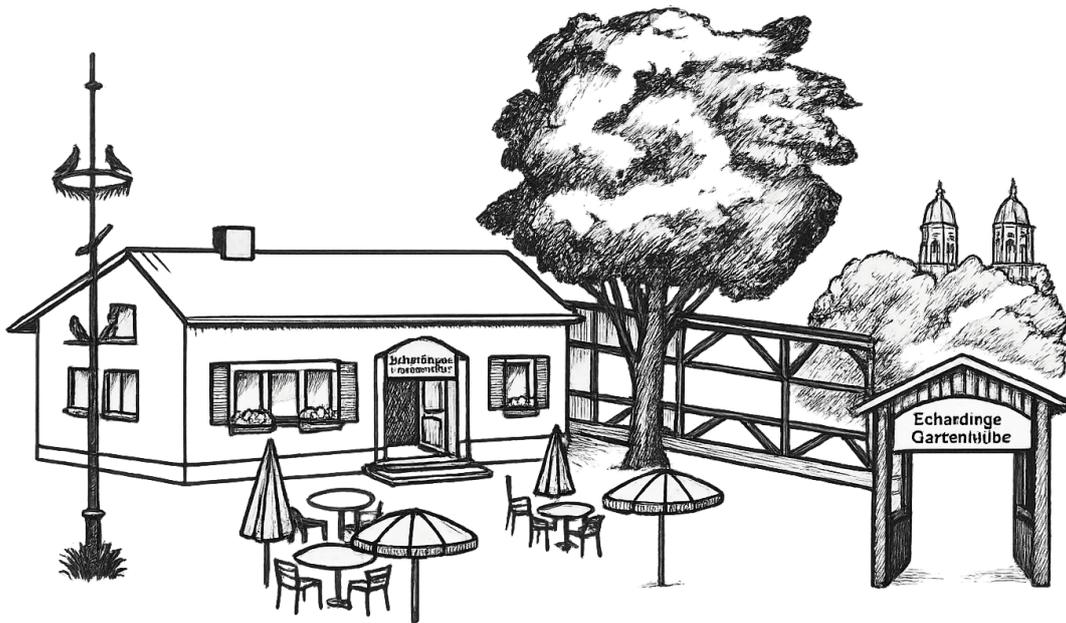


# SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



## WILLKOMMEN IN DER ECHARDINGER GARTENLAUBE

*Tradition, Genuss & Bayerische Gemütlichkeit*

Genießen Sie echte bayerische Schmankerl in urigem Ambiente – ob im gemütlichen Gastraum oder unter freiem Himmel im lauschigen Biergarten.

Lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen und erleben Sie herzliche Gastfreundschaft im Herzen von München.

**An Guadn & Prost!**



Echardinger  
**Gartenlaube**

## KLEINE SCHMANKERL & VORSPEISEN

<b>MÜNCHNER WURSTSALAT</b> a, m, g	11,90
Aus der Regensburger sauer angemacht, mit Essiggurke, roten Zwiebeln und Schnittlauch, dazu Hausbrot mit Streifen vom Emmentaler Landkäs	+1,00
<b>OBATZDA</b> a, g	11,90
Traditionell angemachter Brie, reichlich garniert mit roten Zwiebelringen dazu eine frische Brez`n	

## SUPPENKLASSIKER

<b>KRÄFTIGE HAUSGEMACHTE RINDSBRÜHE</b> a, c, g, l	5,20
Mit frischem Schnittlauch und zur Wahl Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl	

## VOM GRILL & METZGER

<b>NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL</b> l, m	12,90
Sechs Stück gegrillte Würstl, auf saftigem Weinsauerkraut, mittelscharfer Senf dazu Hausbrot	

## SALATE, VEGETARISCHES & VEGANES

<b>BAYRISCHER BEILAGENSALAT</b> m	6,50
Kraut- und Kartoffelsalat, Tomate, Gurke, gemischte Blattsalate mit Balsamico-Dressing	
<b>KLEINER BEILAGENSALAT</b> m	5,20
Gemischte Blattsalate, Tomate, Gurke, mit hausgemachtem Balsamico-Dressing	
<b>GROSSER GARTENLAUBEN-SALAT</b> a, m	10,90
Frische Blattsalate in Balsamico-Dressing, garniert mit Tomaten, Paprika, Gurke und gehobelte Karotten	
mit gebratenen Rinderstreifen	+4,50
mit karamellisiertem Ziegenkäse, Thymian-Honig und Nüssen e, m	+5,20
<b>FRISCHE RAHMSCHWAMMERL</b> a, g	15,20
Mit einer Auswahl an frischen Kräutern, Champignons und Waldpilzen, serviert mit hausgemachtem Semmelknödel	
<b>ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE</b> a, g	14,50
Mit würzigem Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln, frischem Schnittlauch, dazu ein kleiner Beilagensalat a, g	

## FÜR PASTA-LIEBHABER

<b>TAGLIATELLE MIT RINDERSTREIFEN</b> <sup>a, g</sup>	18,50
Zarte Rinderstreifen auf Bandnudeln, verfeinert mit Olivenöl, Chili, Knoblauch und frischen Tomaten, dazu geriebener Parmesan	
<b>TAGLIATELLE „AGLIO E OLIO“</b> <sup>a, g</sup>	15,60
Bandnudeln mit saisonalem Gemüse, verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch, Chili, frischen Tomaten und geriebenen Parmesan	

## WIRTSCHAUSKLASSIKER

<b>SCHWEINSKRUSTENBRATEN</b> <sup>a, l</sup>	15,50
Schonend gegart mit rescher Kruste und Kartoffelknödel, in feiner Dunkelbiersauce, dazu unser Speck-Krautsalat	
gibts auch als kleine Portion	12,80
<b>HÜTTEN CORDON BLEU</b> <sup>a, g, c</sup>	17,90
Gefüllt mit würzigem Obatzda, in knuspriger Brezen-Panade gebacken, serviert mit Pommes frites	
<b>MÜNCHNER TELLERFLEISCH</b> <sup>g, l</sup>	17,50
Gekochte Rinderbrust vom bayrischen Ochsen, mit Rinderbrühe, dazu geriebener Meerrettich und geschwenkten Butterkartoffeln	
<b>MÜNCHNER SCHNITZEL</b> <sup>a, g, c</sup>	17,90
Paniertes Schweinelende Schnitzel mit Senf und Meerrettich, dazu Zitrone und lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	
gibts auch als kleine Portion	14,50
<b>KLASSISCHES JÄGERSCHNITZEL</b> <sup>a, c, g</sup>	18,90
Knusprig paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ serviert mit Rahm-Schwammerlsauce und Butterspätzle	
<b>WIENER KALBSSCHNITZEL</b> <sup>a, c</sup>	24,80
Zartes Kalbsschnitzel, mit kaltgerührten Wild-Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln, dazu kleiner Beilagensalat	
gibts auch als kleine Portion	18,50
<b>HERZHAFTER ZWIEBELROSTBRATEN</b> <sup>a, g, c</sup>	24,90
Angus-Rind in Zwiebelsauce, leicht rosa gegrillt, mit hausgemachten Röstzwiebeln garniert, dazu Käsespätzle und kleiner Beilagensalat	

## FISCHGERICHTE

<b>FLUSS-ZANDERFILET</b> <sup>a</sup>	21,90
Auf der Haut gebraten, serviert mit Kartoffel-Gemüse-Gröstl und verfeinert mit aromatischem Zitronen-Kräuter-Pesto	

## ZUM VERWÖHNEN

<b>WARMER-APFELSTRUDEL</b> a, c, g	7,90
Gefüllt mit reichlich Apfelstücken in cremiger Vanillesoße	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> c, g	5,80
Vanillecreme mit feiner Karamellkruste aus Rohrzucker	
<b>ALTBAYRISCHER GRIESSSCHMARRN</b> a, c, g	12,90
Karamellisierter Grießschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott, Zimtzucker und geröstete Mandelstifte	
<b>KUGEL EIS</b> c, g, 8, 9	2,20
Vanille, Schoko, Erdbeere	
<b>GEMISCHTES EIS</b> c, g, 8, 9	6,20
Vanille, Schoko, Erdbeere	
<b>PORTION SCHLAGSAHNE</b> g	0,80

## BEILAGEN & EXTRAS

<b>Salzige Fassbutter</b>	1,80	<b>Brez`n</b>	1,80
<b>Frisches Hausbrot</b>	2,90	<b>Beilagensalat</b>	5,20
<b>Kartoffelknödel</b>	3,90	<b>Hausgem. Semmelknödel</b>	3,90
<b>Saftiges Weinsauerkraut</b>	4,80	<b>Speckkrautsalat</b>	4,60
<b>Bratkartoffeln</b>	5,90	<b>Lauwarmer Kartoffelsalat</b>	4,90
<b>Butterspätzle</b>	4,90	<b>Butterkartoffeln</b>	4,80
<b>Portion knusprige Pommes</b>	5,60	<b>Großer Teller Pommes</b>	8,90

## HINWEISE UND ALLERGENE

Alle angegebene Preise sind Endpreise in Euro, inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.  
Für Beilagen Änderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,10€.

### Allergene:

A – Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)  
B – Krebstiere · C – Ei · D – Fisch · E – Erdnüsse · F – Soja · G – Milch/Laktose  
H – Schalenfrüchte · L – Sellerie · M – Senf · N – Sesam  
O – Sulfite · P – Lupinen · R – Weichtiere

### Zusatzstoffe:

1 – Farbstoff · 2 – Koffeinhaltig · 3 – Chininhaltig · 4 – Konservierungsstoffe  
5 – Antioxidationsmittel · 6 – Aspartam · 7 – Enthält Phenylalaninquelle  
8 – Mit Milcheiweiß · 9 – Süßungsmittel · 10 – Gewacht  
11 – Mit Nitritpökelsalz · 13 – Taurin

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Tafelwasser „Freisinger Mineralquelle“</b>	0,30 l	2,90	<b>Tafelwasser „Freisinger Mineralquelle“</b>	0,40 l	3,60
<b>Adelholzener Mineralwasser still/sprudel Flasche</b>	0,25 l	2,90	<b>Adelholzener Mineralwasser still/sprudel Flasche</b>	0,75 l	5,80
<b>Spezi</b> <sup>1, 14</sup>	0,30 l	3,20	<b>Spezi</b> <sup>1, 14</sup>	0,40 l	3,90
<b>Coca Cola</b> <sup>1, 2</sup>	0,30 l	3,50	<b>Coca Cola</b> <sup>1, 2</sup>	0,40 l	4,40
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1, 2</sup>	0,30 l	3,60	<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1, 2</sup>	0,40 l	4,50
<b>Zitronenlimo</b> <sup>9</sup>	0,30 l	3,20	<b>Zitronenlimo</b> <sup>9</sup>	0,40 l	4,20
<b>Eistee Zitrone</b> <sup>9</sup>	0,30 l	3,20	<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3</sup>	0,20 l	3,90
<b>Eistee Zitrone</b> <sup>9</sup>	0,40 l	3,90	<b>Schweppes Wild Berry</b> <sup>1, a</sup>	0,20 l	3,90
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>3</sup>	0,20 l	3,90	<b>Red Bull Dose</b> <sup>13, 14</sup>	0,25 l	4,60
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>a</sup>	0,20 l	3,90			

## SÄFTE & NEKTAR

<b>Apfelsaft naturtrüb, Orangen, Maracuja, Mango, Schwarze-Johannisbeere, Rhabarbernektar</b>	0,20 l	3,20
---	--------	------

## SCHORLEN

<b>Apfel-Schorle, Orangen-Schorle, Maracuja-Schorle, Mango-Schorle, Schwarze Johannisbeere-Schorle, Rhabarber-Schorle, Holunder-Schorle</b>	0,30 l	3,60	0,40 l	4,60
---	--------	------	--------	------

## KAFFEE, TEE & HEIßE SPEZIALITÄTEN

<b>Espresso</b> <sup>2</sup>	2,40	<b>Espresso Macchiato</b> <sup>2, g</sup>	2,60
<b>Doppio Espresso</b> <sup>2</sup>	3,40	<b>Doppio Macchiato</b> <sup>2, g</sup>	3,60
<b>Cappuccino</b> <sup>2, g</sup>	3,50	<b>Flat White</b> <sup>2, g</sup>	4,10
<b>Americano</b> <sup>2</sup>	3,50	<b>Café Crema</b> <sup>2</sup>	3,50
<b>Latte Macchiato</b> <sup>2</sup>	3,90	<b>Heiße Schokolade</b> <sup>g</sup>	4,20
<b>Affogatto</b> Espresso mit Vanilleeis <sup>2, g</sup>	4,90	<b>Teegenuss:</b> Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kamille, Früchte	3,90

Wir verwenden ausschließlich Bohnen von *La Cafferia* – handverlesen, schonend geröstet und voller Aroma. Für uns ist das kein Trend, sondern echter Genuss mit Anspruch an Qualität.

## APERITIFS & LONGDRINKS

<b>Aperol Spritz</b> <sub>0,1</sub>	0,20 l	7,20	<b>Gin Tonic</b> <sub>0,15</sub>	8,90
<b>Aperol Orange</b> <sub>0,1</sub>	0,20 l	7,50	<b>Bacardi Cola</b> <sub>0,1,2</sub>	8,50
<b>Wild Berry Lillet</b> <sub>0,1,9</sub>	0,20 l	7,20	<b>Wodka Bull</b> <sub>0</sub>	9,80
<b>Hugo</b> <sub>0,9</sub>	0,20 l	7,20	<b>Wodka Tonic Lemon</b> <sub>0</sub>	8,50
<b>Hugo Pink</b> <sub>0,9</sub>	0,20 l	7,20	<b>Jacky Cola</b> <sub>0,1,2</sub>	8,90
<b>Hugo Alkoholfrei</b> <sub>9</sub>	0,20 l	7,20		
<b>Campari Orange</b> <sub>0</sub>	0,20 l	7,20		
<b>Campari Soda</b> <sub>0</sub>	0,20 l	7,20		
<b>Tocco rosso</b> <sub>0,1</sub>	0,20 l	7,20		
<b>Martini Bianco</b> <sub>0</sub>	4 cl	5,20		
<b>Martini Rosso</b> <sub>0</sub>	4 cl	5,20		

## HOCHPROZENTIGES AUS DER HAUSBAR

<b>Grappa</b> <sub>0</sub>	2 cl	3,60	4 cl	5,90
<b>Averna</b> <sub>0</sub>	2 cl	3,60	4 cl	5,60
<b>Ramazotti</b> <sub>0</sub>	2 cl	3,60	4 cl	5,60
<b>Frangelico</b> <sub>0</sub>	2 cl	3,60	4 cl	5,60
<b>Sambuca Molinari</b> <sub>0</sub>	2 cl	3,60	4 cl	5,60
<b>Jägermeister</b> <sub>0</sub>	2 cl	3,60	4 cl	5,60
<b>Williams-Birne</b> <sub>0</sub>	2 cl	3,60	4 cl	5,60
<b>Obstler</b> <sub>0</sub>	2 cl	3,60	4 cl	5,60
<b>Asbach Uralt</b> <sub>0</sub>	2 cl	3,60	4 cl	6,60
<b>Tequila Especial Silber oder Braun</b> <sub>0</sub>	2 cl	3,80	4 cl	5,60
<b>Baileys Irish Cream</b> <sub>0,g</sub>	2 cl	3,60	4 cl	5,60
<b>Amaretto</b> <sub>0</sub>	2 cl	3,60	4 cl	5,60
<b>Fernet Branca</b> <sub>0</sub>	2 cl	3,80	4 cl	5,60
<b>Cardenal Mendoza</b> <sub>0</sub>			4 cl	6,60
<b>Absolut Wodka 40% Sweden</b> <sub>0</sub>			4 cl	5,60
<b>Rüscherl (Asbach Cola)</b> <sub>0</sub>			4 cl	5,60

## WEINSCHORLEN

<b>Weiß oder rot</b> <sub>0</sub>	0,20 l	3,80	0,50 l	6,30
-----------------------------------	--------	------	--------	------

## ROSÈ

<b>Portugieser Weißherbst Heinrich Lorch</b> <sub>0</sub>	0,20 l	5,40	1,00 l	24,7
---	--------	------	--------	------

Dezenter Rosé aus der Pfalz – mild, süffig & feinefruchtig mit zartem Erdbeeraroma

## WEISSWEINE

<b>Riesling Nordheimer Franconia</b> <sub>0</sub> Frisch, trocken & zitronig – ein Klassiker aus Franken	0,20 l	5,60	1,00 l	26,8
<b>Chardonnay Vallée de Gardi</b> <sub>0</sub> Elegant, harmonisch & trocken – aus dem Süden Frankreichs	0,20 l	6,50	0,75 l	24,8
<b>Lugana Villa Borghetti DOC</b> <sub>0</sub> Fruchtig, sanft & mild – mit feinen Mandelnoten vom Gardasee	0,20 l	7,80	0,75 l	26,9

## ROTWEINE

<b>Merlot Terre Siciliana IGT</b> <sub>0</sub> Weich, vollfruchtig & samtig – aus dem Herzen Siziliens	0,20 l	6,70	0,75 l	25,8
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> <sub>0</sub> Intensiv, trocken & beerig – italienischer Rotweinklassiker	0,20 l	6,80	0,75 l	25,9
<b>Cabernet Sauvignon Tempranillo</b> <sub>0</sub> Kraftvoll, würzig & wildbeerig – spanische Cuvée mit Charakter	0,20 l	6,70	0,75 l	25,8



## BIERE VOM FASS & AUS DER FLASCHE

<b>HB Freisinger Orig. Urhell</b> <sub>a,0</sub>	0,25 l	2,90	<b>HB Huber Weisses Orig.</b> <sub>a,0</sub>	0,33 l	3,20
<b>HB Freisinger Orig. Urhell</b> <sub>a,0</sub>	0,50 l	4,50	<b>HB Huber Weisses Orig.</b> <sub>a,0</sub>	0,50 l	4,70
<b>HB Freisinger Orig. Maß</b> <sub>a,0</sub>	1,00 l	8,90	<b>HB Huber Weisses Maß</b> <sub>a,0</sub>	1,00 l	9,20
<b>HB Freisinger Radler</b> <sub>a,0</sub>	0,25 l	2,90	<b>HB Huber Weisses Leicht</b> <sub>a,0</sub>	0,50 l	4,70
<b>HB Freisinger Radler</b> <sub>a,0</sub>	0,50 l	4,50	<b>HB Huber Weisses Dunkel</b> <sub>a,0</sub>	0,50 l	4,70
<b>HB Freisinger Dunkel</b> <sub>a,0</sub>	0,50 l	4,70	<b>HB Huber Weisses Alkfrei</b> <sub>a,0</sub>	0,50 l	4,70
<b>HB Freisinger Kellerbier</b> <sub>a,0</sub>	0,50 l	4,70	<b>HB Huber Weisses Russ</b> <sub>a,0</sub>	0,50 l	4,70
<b>HB Freising Urhell Alkfrei</b> <sub>a,0</sub>	0,50 l	4,50	<b>Cola Weizen</b> <sub>a,0</sub>	0,50 l	4,70
<b>Graf Ignaz Premium Pils</b> <sub>a,0</sub>	0,33 l	3,80			

## WHISKY

<b>Glenfiddich</b> 12y 40% Scot. <sub>0</sub>	4 cl	6,90	<b>Chivas Regal</b> 12y 40% Scot. <sub>0</sub>	4 cl	6,90
<b>Makers Mark</b> 45% Bour. Amer. <sub>0</sub>	4 cl	6,50	<b>Jack Daniels</b> 40% American <sub>0</sub>	4 cl	6,50
<b>Jim Beam</b> 40% Bour. Amer. <sub>0</sub>	4 cl	6,50	<b>Tullamore Dew</b> 40% Irish <sub>0</sub>	4 cl	6,50