

ROOMSERVICE FRUHSTUCK

6 Uhr bis 11 Uhr | *from 6am to 11am*

Getränke | *drinks*

Säfte | *juices* 0,2 l 3,50 €

Orange
Apfel | *apple*
Multivitamin

Wasser | *water* 3,60 €

Still
Prickelnd | *sparkling*

Glas Sekt | *sparkling wine* 9,– €

Kaffee | *coffee*

Kännchen Kaffee | *filter coffee pot* 4,50 €
Café Crema | *americano* 4,50 €
Cappuccino 5,– €
Milchkaffee | *milk coffee* 5,60 €
Latte Macchiato 5,50 €

Tee | *tea* 4,– €

English Breakfast	Mindful Mint
Very Early Grey	Charming
Himalayan Heaven	Chamomile
Green Dream	Spice of Life
Magic of Africa	Lemon Green

Eierspeisen | *eggs*

Omelette plain 5,– €

Omelette mit | *with filling*

Schinken <i>ham</i>	Paprika <i>bell pepper</i>	7,– €
Käse <i>cheese</i>	Champignons <i>mushrooms</i>	
Zwiebeln <i>onions</i>	Tomaten <i>tomatoes</i>	

Rührei | *scrambled egg* 5,– €

Spiegelei | *fried egg* 5,– €

2 pochierte eier | *2 poached eggs* 5,– €

Egg Benedikt 8,50 €

mit Spinat, Hollandaise, pochiertes Ei | *poached egg on toast with spinach and hollandaise*

Servicecharge 7,50 €

Specials

Zwei Cocktailweißwürste mit süßem Senf, Brezn | *white sausage with mustard and a pretzel* 7,— €

French Toast mit Zimtzucker und Beeren | *french toast with cinnamon sugar and berries* 8,— €

Croque Monsieur mit Toast, Schinken und Käse | *ham and cheese toast* 5,— €

Croissant und Danish | *croissant and danish pastry* 4,— €

Gemischter Brotkorb mit Butter | *mixed breadbasket with butter* 5,— €

+ Käse Variation | *cheese variation* 5,— €

+ Wurst Variation | *cold cuts variation* 5,— €

+ Lachs Platte | *salmon platter* 6,50 €

+ Süße Aufstriche | *sweet spreads* 5,— €

Joghurt | *yoghurt*

Natur Joghurt | *plain yoghurt* 3,— €

Früchte Joghurt | *fruit yoghurt* 3,— €

Soja Joghurt | *soy yoghurt* 4,— €

Bircher Müsli 4,— €

Obst Salat | *fruit salad* 3,50 €

ROOMSERVICE 12 Uhr bis 23 Uhr | from 12pm to 11pm

Brotzeitbrett <i>snack board</i>	19,– €
Bayrische Kaminwurz 'n Bergkäse Aufschnitt Obatzda Mixed Pickles Brotkorb Butter <i>dried venison sausage mountain cheese cold cuts camembert cream mixed pickles bread butter</i>	
Salatbowl Blattsalat Balsamico-Cassis-Dressing Gurke Tomate Avocado Sprossen <i>mixed salad-bowl lettuce balsamic cassis dressing cucumber tomato avocado sprouts</i>	13,– €
Optional mit <i>optionally with</i>	
4 Stück ASC-Garnelen <i>4 shrimps</i>	+ 11,– €
Rinderfiletstreifen 80g <i>beef filet strips</i>	+ 13,– €
Gebratene Maishuhnstreifen 100g <i>sautéed chicken</i>	+ 8,– €
Gebratene Pfifferlinge <i>sautéed chanterelles</i>	+ 7,– €
Caesar Salad	Vorspeise <i>starter</i> Hauptspeise <i>main</i> 17,– € 24,– €
Römersalat Caesar Dressing Maishuhn Speck Kapern Sardellen Parmesan <i>romaine lettuce caesar dressing chicken bacon capers anchovies parmesan</i>	
Burrata Tomatensalsa Pesto Olivenöl Meersalz <i>burrata tomato salsa pesto olive oil sea salt</i>	19,– €
Ceviche von der Tegernseer Lachsforelle <i>ceviche of Tegernseer salmon trout</i>	21,– €
Mango-Chili-Püree eingelegte rote Zwiebeln Limette Koriander Chilikaviar <i>mango chili puree pickled red onions lime cilantro chilli caviar</i>	
Beefstatar FREYHEIT vom Simmenthaler Filet und Rücken <i>beef tartare from alpine cattle</i>	23,– €
Wachteilegelb Pfifferlinge eingelegten roten Zwiebeln Kapernapfel Brotchip <i>quail egg yolk chanterelles pickled onions caper apple bread crisp</i>	
Currywurst Bayrische Rinderbratwurst Currysauce Steakfries <i>bavarian beef sausage curry sauce steak fries</i>	17,– €
Burger „Königin Caroline“	28,– €
Briochebrot deutsches Dry-Aged Beefpatty Bergkäse Speck BBQ-Sauce eingelegte rote Zwiebeln Gurke Tomate Blattsalat Trüffelmayonnaise Steakfries <i>brioche bun dry age beef patty bavarian cheese bacon bbq sauce pickled red onions cucumber tomato lettuce truffle mayonnaise steak fries</i>	
Spaghetti von Zucchini & Karotte Koriander geröstete Sonnenblumenkerne Zitronen-Soja-Sauce <i>spaghetti of courgette & carrot cilantro roasted sunflower seeds lemon soy sauce</i>	18,– €
Käsespätzle mit Beilagensalat Röstzwiebeln Bergkäse Kräuter <i>bavarian cheese gnocchi with a side salad fried onions mountain cheese herbs</i>	19,– €
Caro 's Schokoladenmousse Beeren Karamellchip Limonenkresse <i>"Caro's" chocolate mousse berries caramel chip lemon cress</i>	9,– €

Servicecharge 7,50 €