

Durst wird  
durch **Bier** erst schön  
...und frisch vom Fass schmeckt es am besten!

## Fassbiere

Tegernseer <b>Hell</b> <sup>A2</sup> Alk. 4,8%	0,3l 3,90€...0,5l 5,20€
Tegernseer <b>Hell Spezial</b> <sup>A2</sup> Alk. 5,6%	0,3l 3,90€...0,5l 5,20€
Tegernseer <b>Pils</b> <sup>A2</sup> Alk. 5,0%	0,3l 3,90€...0,5l 5,20€
Tegernseer <b>Dunkel Export</b> <sup>A2</sup> Alk. 5,0%	0,3l 3,90€...0,5l 5,20€

## Flaschenbiere

Tegernseer <b>Leicht</b> <sup>A2</sup> Alk. 2,8%	0,5l 5,20€
Schneider <b>Helle Weisse</b> <sup>A,A2</sup> Alk. 4,9%	0,5l 5,20€
Schneider <b>Kristall</b> <sup>A,A2</sup> Weissbier Alk. 4,9%	0,5l 5,20€
Schneider <b>Aventinus</b> <sup>A,A2</sup> dunkeler Weizen-Doppelbock Alk. 8,2%	0,5l 5,20€
Schneider <b>Weisse</b> <sup>A,A2</sup> Alkoholfrei Alk. <0,5%	0,5l 5,20€

## Biermischgetränke

<b>Radler</b> <sup>A2,10</sup> mit Zitronenlimonade Alk. ≈2,5%	0,3l 3,90€...0,5l 5,20€
<b>Berliner Weisse</b> <sup>A,A2</sup> mit Himbeer <sup>1</sup> oder Waldmeister <sup>1</sup> Alk. 3,0%	0,33l 4,20€

# Sax'nhaus Tegernseer Tönnchen

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

# Softdrinks

<b>Coca Cola</b> <sup>1,6,13</sup> Flasche 0,33l	4,20€
<b>Cola Zero</b> <sup>1,6,8,13</sup> Flasche 0,33l	4,20€
<b>Fanta</b> <sup>1,10,13</sup> Flasche 0,33l	4,20€
<b>Sprite</b> <sup>13</sup> Flasche 0,33l	4,20€
<b>Original Spezi</b> <sup>1,6,13</sup> Cola-Orange-Mix Flasche 0,33l	4,20€
<b>Rixdorfer Fassbrause</b> <sup>A,13</sup> Flasche 0,33l	4,20€
<b>Almdudler</b> <sup>1,13</sup> Kräuterlimonade Flasche <b>0,35l</b>	4,40€
<b>Malztrunk</b> <sup>A</sup> <b>Vitamalz</b> Flasche 0,33l	4,20€
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>10,13</sup> Flasche 0,2l	3,60€

# Säfte

<b>Apfelsaft</b> Flasche 0,2l	3,60€
<b>Orangensaft</b> Flasche 0,2l	3,60€
<b>Kirschsaff</b> Flasche 0,2l	3,60€
<b>Johannisbeernektar</b> Flasche 0,2l	3,60€

# Saftschorlen

<b>Apfel-Schorle</b> Glas 0,3l	3,90€
<b>Apfel-Schorle</b> Glas 0,5l	4,20€
<b>Bitter Lemon-Schorle</b> <sup>10,13</sup> Glas 0,4l	4,20€
<b>Johannisbeer-Schorle</b> Glas 0,4l	4,20€

# Wasser

<b>Tafelwasser</b> Glas 0,3l	3,00€
<b>Tafelwasser</b> Glas 0,5l	3,50€
<b>Ensinger Mineralwasser Still</b> Flasche	0,25l 2,80€...0,75l 7,90€
<b>Ensinger Mineralwasser Sprudel</b> Flasche	0,25l 2,80€...0,75l 7,90€

# Hax'nhaus Zegernseer Tönnchen

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

# Spirituosen

## Alte Brände

### Holzfass gereift:

Alte Williams-Christbirne 2cl	4,20€
Alte Marille 2cl	4,20€
Alte Zwetschke 2cl	4,20€
Alte Erdbeere 2cl	4,20€
Alte Himbeere 2cl	4,20€
Alte Haselnuss 2cl	4,20€

### klare fälle:

Obstler 2cl	3,50€
Williams-Birne 2cl	3,50€
Pflümli Brand 2cl	3,50€
Doppelkorn 2cl	3,30€
Enzian 2cl	3,50€
Wacholder 2cl	3,50€
Zirben Brand.2cl	3,50€
Vodka 2cl	3,50€
Grey Goose Vodka 2cl	4,60€
Malteserkreuz Aquavit 2cl	3,60€
Rostocker Doppel-Kümmel 2cl	3,30€
Jubiläums Aquavit 2cl	4,20€
Danziger Machandel mit Pflaume 2cl	3,80€

#### Machandel Trinkanleitung:

Erst die Flaume mang die Zähne  
und die Zung`aus Schabernack  
schiebt sich langsam dann das kleene  
Flaumensteinchen inne Back.

Und dann hinters Obstgemiese  
dem Machandel nachgescheert,  
dann es wird allein auf diese  
alte Art das Glas jeleert.

Iberm Flaumenstein im Glase  
wie`s nach altem Brauch sich schickt  
wird dann einmal vore Nase  
der bewußte Stab jeknickt.

## Kräuterschnäpse

### und Magenbitter:

Klarer Alpenthaler Kräuterbrand 2cl	3,50€
Jägermeister 2cl	3,60€
Wurzelpeter 2cl	3,30€
Fernet Branca 2cl	3,50€
Fernet Menta 2cl	3,50€
Kümmerling 2cl	3,60€
Underberg 2cl	3,60€
Mampe Halb herb, halb süß 2cl	3,50€
Ramazzotti mit Eis und Zitrone 4cl	5,90€

## süße Sachen

### und Liköre:

Fischergeist brennend serviert! 56% 2cl	4,20€
Eierlikör <sup>l</sup> 2cl	3,30€
Berliner Luft 2cl	3,30€
Berg Zirbenlikör 2cl	3,60€
Marillenlikör 2cl	3,50€
Kaiser-Birn-Likör 2cl	3,50€
Persico Sauerkirschlikör 2cl	3,50€
Amaretto 2cl	3,30€
Sambuca 2cl	3,50€
Rum Coconut 2cl	3,80€
Baileys <sup>F</sup> auf Eis 2cl	3,50€

## Weinbrand, Whisky,

### und Co.:

Asbach Uralt <sup>l</sup> Weinbrand 2cl	3,50€
Jim Beam Black Whiskey 4cl	6,90€
Cardenal Mendoza Brandy 4cl	6,90€
Aberfeldy 12J Single Malt Scotch 4cl	6,90€
SLYRS Single Malt Whisky 4cl	8,90€

# Weinmischgetränke

<b>Weinschorle</b> <sup>14</sup> Weiß trocken/lieblich Glas 0,2l	4,90€
<b>Weinschorle</b> <sup>14</sup> Rot trocken Glas 0,2l	4,90€
<b>Aperol Spritz mit Prosecco</b> <sup>14</sup> 4cl Glas 0,3l	8,90€

# Sekt oder Selters?

<b>Sekt</b> <sup>14</sup> "Piccolo" Flasche 0,2l	7,90€
<b>Prosecco</b> <sup>14</sup> "Piccolo" 0,2l	8,90€
<b>Sekt</b> <sup>14</sup> Schloss Aras Flasche 0,75l	29,90€

# Warme Getränke

<b>Espresso</b>	2,90€
<b>Doppelter Espresso</b>	3,90€
<b>Cafe Crema</b>	3,80€
<b>Cappuccino</b> <sup>F</sup>	4,40€
<b>Glas Tee</b>	3,20€
Schwarz, Grün, Kamille, Früchte, Pfefferminz	
<b>Heiße Milch</b> <sup>F</sup> mit weißer Schokolade	4,40€
<b>Heiße Milch</b> <sup>F</sup> mit Vollmilchschokolade	4,40€
<b>Grog</b> 4cl Rum	5,90€

# Sax'nhaus Zegernseer Tönnchen

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

# Unsere Schoppenweine

## Weißwein:

Deutschland - Riesling <sup>14</sup> trocken. WG Albig. Rheinhessen	0,2l 6,20€
Deutschland - Riesling <sup>14</sup> "Kallstadter Steinacker" lieblich Pfalz	0,2l 6,20€
Deutschland - Grauburgunder <sup>14</sup> trocken. WG Sasbach. Baden	0,2l 6,20€
Österreich - Grüner Veltliner <sup>14</sup> Heiderer-Mayer	0,2l 6,20€

## Roséwein:

Deutschland - Spätburgunder Rosé <sup>14</sup> trocken. WG Sasbach. Baden	0,2l 6,20€
---	------------

## Rotwein:

D – Lemberger Schiefer <sup>14</sup> trocken. WG Fellbach. Württemberg	0,2l 6,20€
D – Trollinger/Lemberger <sup>14</sup> feinherb. WG Fellbach Württemberg	0,2l 6,20€
Frankreich - Merlot <sup>14</sup> Petit Verre trocken. VdP'Oc.	0,2l 6,20€

# Unsere Flaschenweine




## Weißwein:

D. - Riesling <sup>14</sup> trocken. Dr. Bürklin Wolf. Pfalz	0,75l 36,90€
D. - Grauburgunder <sup>14</sup> vom Löss. trocken. Familie Klein Pfalz	0,75l 35,90€
D. - Chardonnay <sup>14</sup> Morstein trocken. David Spies Rheinhessen	0,75l 42,90€


## Rotwein:

Fr. – Chateau Pontet-Barrail. trocken. Cru Bourgeois. Bordeaux	0,75l 37,90€
It. – Primitivo <sup>14</sup> del Salento Torcicoda. trocken. Tormaresca	0,75l 44,90€
It. Barolo <sup>14</sup> "La Morra" trocken. Piemont. Ciabot Bertond	0,75l 54,90€

# Alles Käse... oder was?

 <b>Miesbacher<sup>F</sup> Romadur</b> mit Zwiebeln dazu Schmalz und Graubrot <sup>A,A3</sup>	8,90€
 <b>Gebackener Camembert<sup>A,F</sup></b> mit Preiselbeeren <sup>13</sup> , Salat, Ciabatta <sup>A,F,G</sup> und Butter <sup>F</sup>	11,90€
 <b>Obatzter<sup>F</sup></b> mit Zwiebeln, Kümmel und Graubrot <sup>A,A3</sup>	10,90€

## Herzhafte Sachen kalt und warm

 <b>Frischer Radi</b> mit Schnittlauch, Graubrot <sup>A,A3</sup> und Butter <sup>F</sup>	7,90€
<b>Kalter Schweinebraten</b> auf Graubrot <sup>A,A3</sup> mit Gewürzgurke <sup>8,K</sup>	8,90€
<b>Altberliner Eisbeinsülze<sup>K,11</sup></b> , mit Bratkartoffeln <sup>11</sup> und Remouladensauce <sup>F</sup>	16,90€
<b>Brotzeit-Brettl</b> mit Wurzelspeck, Rindergeselchtes, Salami Taler, Obatzter, Bergkäse im Zitronen-Pfeffer-Mantel dazu Gewürzgurke und Graubrot <sup>A,A3</sup> .	21,90€

## Suppen

<b>Flädlesuppe</b> Rindssuppe mit Flädle <sup>A,F</sup>	6,90€
Bayerische <b>Leberknödelsuppe<sup>A</sup></b> , dazu Graubrot <sup>A,A3</sup>	7,90€
<b>Gulaschsuppe</b> dazu Graubrot <sup>A,A3</sup>	8,90€

## Für unsere kleinen Gäste


### Kindergerichte bis 14 Jahren

<b>"Der kleine Muck"</b> Hähnchenbrust, Kartoffeln, Gemüse <sup>F</sup> , Bratensauce <sup>A</sup>	8,90€
<b>"Kater Karlo"</b> Schweineschnitzel <sup>A,I</sup> , Pommes, Buttergemüse <sup>F</sup>	9,90€
<b>"Max und Moritz"</b> Vier Nürnberger Würstchen <sup>13</sup> , Kartoffelpüree <sup>F</sup> , Sauce <sup>A</sup>	7,90€

# Sax'nhaus Tegernseer Dönnchen

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

# Salate

Alle gemischten Salate werden mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Rucola, Peperoni<sup>3</sup> Oliven, Zwiebelringe und Salatsauce  zubereitet.



**Kleiner gemischter Salat**

5,90€



**Großer gemischter Salat** dazu Baguettebrot <sup>A,F,G</sup> und Butter<sup>F</sup>

9,90€

**Großer gemischter Salat** mit **Thunfisch** dazu Graubrot<sup>A,A3</sup> und Butter<sup>F</sup>

14,90€

**Großer gemischter Salat** mit **Hähnchenbrustfilet** Baguette <sup>A,F,G</sup> und Butter<sup>F</sup>

15,90€

Tegernseer **Wurstsalat**<sup>5,8,K</sup> mit Gewürzgurke<sup>8,K</sup>, **Graubrot**<sup>A,A3</sup> und Butter<sup>F</sup>

13,90€

Tegernseer **Wurstsalat**<sup>5,8,K</sup> mit **Bratkartoffeln**<sup>11</sup> und Gewürzgurke<sup>8,K</sup>

16,90€

## Aus der Wurstküche

Zwei **Weißwürstl** im Sud ...natürlich Süßer Senf<sup>K</sup> und Graubrot<sup>A,A3</sup>

8,90€

**Blut- und Leberwurst**<sup>A,E,F,K</sup> dazu Sauerkraut<sup>K,11</sup> und Kartoffelstampf<sup>F</sup>

17,90€

Sechs **Nürnberger Rostbratwürste**<sup>13</sup> auf Sauerkraut<sup>K,11</sup> mit Kartoffelstampf<sup>F</sup>

14,90€

Original Berliner **Currywurst**<sup>K,5,10,13</sup> mit Zwiebeln und Pommes frites

9,90€



**Vegane Berliner Currywurst** mit Zwiebeln und Pommes frites

9,90€

## Fisch

Stättlicher **Brathering** mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln<sup>11</sup>

15,90€

**Matjesfilet** "natur" mit Zwiebelringen, und Petersilienkartoffeln

13,90€

**Matjesfilet** "Hausfrauen Art" in Sahnesoße<sup>F</sup> dazu Petersilienkartoffeln

16,90€

**Zanderfilet**<sup>A</sup> "Müllerin Art" mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat

25,90€

# Sax'nhaus Tegernseer Lönnchen

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

# Aus Ofenrohr, Topf und Pfanne herzhafte der Bayerischen und Berliner Küche

<b>Bayerische Schweinshax`n</b> mit Sauerkraut <sup>K,11</sup> , Bratensauce <sup>A</sup> und Kartoffelklöße <sup>10</sup>	23,90€
<b>Lammhax`n</b> mit grünen Bohnen, Salzkartoffeln.	21,90€
<b>Berliner Eisbein<sup>K,11</sup></b> mit Erbspüree <sup>10</sup> , Sauerkraut <sup>K,11</sup> und Salzkartoffeln	23,90€
<b>Brotzeit-Brettl</b> mit Wurzelspeck, Rindergeselchtes, Salami Taler, Obatzter, Bergkäse im Zitronen-Pfeffer-Mantel dazu Gewürzgurke und Graubrot <sup>A,A3</sup>	21,90€
<b>Bayrischer Leberkäse<sup>5</sup></b> mit Bratkartoffeln <sup>11</sup> Spiegelei und Krautsalat.	18,90€
<b>Bayerischer Schweinsbraten</b> dazu Blaukraut <sup>11</sup> , Kartoffelklöße <sup>10</sup> und Kümmeljus <sup>A</sup>	18,90€
<b>"Freistaat Bayernteller"</b> Schweinsbraten, Leberknödel <sup>A</sup> , Nürnberger Rostbratwürstl <sup>13</sup> mit Sauerkraut <sup>K,11</sup> und Kartoffelklößen <sup>10</sup>	19,90€
<b>Tegernseer "Spezialteller"</b> drei Medaillons vom Schweinefilet dazu Buttergemüse <sup>F</sup> , Bratkartoffeln <sup>11</sup> , Spiegelei und Champignonsauce <sup>A,10,F</sup> .	23,90€
<b>Königsberger Klopse</b> mit Kapernsauce <sup>A,F</sup> und Salzkartoffeln.	16,90€
<b>Drei Medaillons vom Schweinefilet</b> dazu Kartoffelröstis und kleinen Salat.	
<b>"Natur"</b> mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>F</sup>	18,90€
<b>"Madagaskar"</b> mit Pfefferrahmsauce <sup>A,F</sup>	20,90€
<b>Grillteller "Rotisseur"</b> Schweinefilet, Schweinrücken, Hähnchenbrust, Speckscheibe <sup>11</sup>	23,90€
 Zwei Nürnberger Rostbratwürstl <sup>13</sup> dazu Kräuterbutter <sup>F</sup> , Pommes frites und kleinen Salat.	
<b>Käsespätzle</b> mit Emmentaler Käse <sup>F</sup> und Röstzwiebeln.	14,90€

## Hax`nhaus Tegernseer Tönnchen

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.



# Schnitzel

Schweineschnitzel <sup>A,I</sup> "Wiener Art" mit Pommes frites.	18,90€
Wiener Kalbsschnitzel <sup>A,I</sup> mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren.	26,90€
Schweineschnitzel "Tegernseer Art" mit süßem Senf <sup>K</sup> und Meerrettich.	+2,00€
mit Bratkartoffeln <sup>11</sup>	+2,90€
<u>Extras zum Schnitzel:</u>	
Beilagensalat zum Schnitzel	+3,50€
Preiselbeeren <sup>13</sup>	+1,50€
Champignonrahmsauce <sup>A,F,11</sup>	+3,90€
Spiegelei	+1,50€

## Kleine Portionen

Medaillons vom Schweinefilet mit Gemüse <sup>F</sup> , Salzartoffeln und Bratensauce <sup>A</sup>	14,90€
Bayrischer Schweinsbraten mit Blaukraut <sup>11</sup> , Kartoffelkloß und Kümmeljus <sup>A</sup>	13,90€
Blutwurst <sup>A,E,F,K</sup> dazu Sauerkraut <sup>K</sup> und Kartoffelstampf <sup>F</sup>	12,90€
Leberwurst <sup>A,E,F,K</sup> dazu Sauerkraut <sup>K</sup> und Kartoffelstampf <sup>F</sup>	12,90€
Kleines Schweineschnitzel <sup>A,I</sup> "Wiener Art" mit Salzkartoffeln und Salat.	14,90€

Mehr Aufwand durch Umbestellung oder Beilagen Änderungen  
berechnen wir mit einem Aufpreis von 2,-€




# Sax'nhaus Tegernseer Tönnchen

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

# Dessert

<b>Warmer Apfelstrudel<sup>A,F</sup></b> mit Vanillesauce <sup>F</sup> oder Vanilleeis <sup>F</sup>	8,90€
<b>Kirschgrütze</b> mit Vanillesauce <sup>F</sup>	7,90€
<b>Kaiserschmarrn<sup>A,F,I</sup></b> mit <b>Rum</b> -Rosinen, Zwetschkenröster (ca 20Min)	14,90€
<b>Zwei Kugeln Eis<sup>F</sup></b> mit Sahne <sup>F,2</sup>	5,90€
<b>Drei Kugeln Vanilleeis<sup>F</sup></b> mit Pfirsichspalten, Himbeersauce <sup>13</sup> und Sahne <sup>F,2</sup>	9,90€
<b>Drei Kugeln Vanilleeis<sup>F</sup></b> mit Sauerkirschen, <b>Kirschlikör</b> und Sahne <sup>F,2</sup>	10,90€
<b>Drei Kugeln Vanilleeis<sup>F</sup></b> mit <b>Eierlikör<sup>I</sup></b> und Sahne <sup>F,2</sup>	10,90€

# Beilagen!

 <b>Salzkartoffeln</b>	3,90€
 <b>Kartoffelsalat</b>	4,20€
 <b>Kartoffelröstis</b>	3,50€
 <b>Kartoffelstampf<sup>F</sup></b>	3,90€
 <b>Erbspüree<sup>F</sup></b>	3,90€
 <b>Pommes frites</b>	4,90€
 <b>Klöße<sup>13</sup></b>	4,90€
 <b>Butterspätzle<sup>F</sup></b>	4,90€
<b>Bratkartoffeln</b> mit Speck <sup>11</sup> und Zwiebeln	5,90€
 <b>Buttergemüse<sup>F</sup></b>	4,90€
<b>Sauerkraut<sup>K,11</sup></b>	4,50€
<b>Apfelrotkraut<sup>11</sup></b>	4,50€
<b>Grünkohl<sup>11</sup></b>	4,90€
<b>Bratensauce<sup>A</sup></b>	2,50€
<b>Pfefferrahmsauce<sup>A,F</sup></b>	3,00€
<b>Champignonrahmsauce<sup>11,F</sup></b>	3,90€
 <b>Hausfrauen Sahnesauce<sup>F</sup></b>	3,50€
<b>Spiegelei<sup>I</sup></b>	1,50€
<b>Röstzwiebeln</b>	3,00€
<b>Butter<sup>F</sup></b>	1,20€
<b>Kräuterbutter<sup>F</sup></b>	1,50€
<b>Preiselbeeren<sup>13</sup></b>	1,50€
<b>Baguettbrot<sup>A,F,G</sup></b>	1,00€
<b>Graubrot<sup>A,A3</sup></b>	1,00€

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite

# Kurz und uninteressant - was Sie schon immer nicht wissen wollten.

## *Allergene-Bestandteile:*

- A - Weizen (Glutenhaltig)
- A2 - Gerste (Glutenhaltig)
- A3 - Roggen (Glutenhaltig)
- B - Fisch
- C - Krebstiere
- D - Schwefeldioxyde und Sulfite
- E - Sellerie
- F - Milch und Laktose
- G - Sesamsamen
- H - Nüsse
- I - Eier
- J-Lupinen
- K - Senf
- L - Soja
- M - Weichtiere
- N - Erdnüsse

## *Lebensmittel-Bestandteile:*

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - Treibgas Distickstoffmonoxid
- 3 - konserviert
- 4 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 - mit Phosphat
- 6 - koffeinhaltig
- 7 - geschwärzt
- 8 - mit Süßungsmittel(n)
- 9 - chininhaltig
- 10 - mit Antioxidationsmittel
- 11 - mit Nitritpökelsalz
- 12 - mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
- 13 - Säuerungsmittel/Säureregulatoren
- 14 - enthält Sulfite

*Alle Preise sind Endpreise und enthalten die gesetzliche  
Mehrwertsteuer und das Bedientgelt.*