



Frühstück

Dienstag bis Freitag von 8:00 – 12:00 Uhr

Samstag von 8:00 – 14:00 Uhr

Herzlich willkommen!

In unserem Bio-Restaurant & Café resihuber verwenden wir ausschließlich Bio-Zutaten, die wir bei Partnerbetrieben aus dem VollCorner Bio-Netzwerk beziehen.

Regional, saisonal & frisch

Unsere Küche orientiert sich an den Erntezeiten in unserer Region. Wir lassen uns von den Jahreszeiten inspirieren und kochen mit Zutaten, die gerade Saison haben.

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel gilt immer:
So nah wie möglich, so fern wie nötig.

Damit fördern wir nicht nur die regionale Wertschöpfungskette, sondern schaffen auch Perspektiven für eine bäuerliche und umweltschonende Bio-Landwirtschaft in unserer Umgebung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Müsli, Früchte & Co

Alztaler Heumilch-Joghurt mit frischem Obst und Kokos-Hanf-Granola	5,8
Bircher Müsli mit Äpfeln und Haselnüssen	5,8
Porridge mit Cranberries	5,8

Unser Heumilch-Joghurt stammt von der Alztaler Hofmolkerei in Garching an der Alz. Der Hafer für unsere Müslis wächst auf Tagwerk-Betrieben 50 Kilometer rund um Dorfen.

Frisch gepresst

Orangensaft	0,2 l	4,4
Apfel-Karotte	0,2 l	4,4

Süß

Buttermilch-Pancakes mit Ahornsirup	6,0
-------------------------------------	-----

Salzig

Braumeisterbrot mit Hummus, gebratener Karotte und Rucola	6,0
Croissant mit Honigkrustenschinken ^{N,A} und bayerischem Bergkäse	6,0
Zwei Herrmannsdorfer Weißwürste mit Breze und süßem Senf von Münchner Kindl	7,5
Großes Frühstück mit gemischtem Brotkorb, Butter, Wurst- & Käseauswahl ^{N,A} , kleines Bircher Müsli oder Heumilchjoghurt mit Kokos-Hanf-Granola, gekochtem Ei und süßem Aufstrich nach Wahl	15,5

Wurst & Käse

Wurst-Teller mit Schwarzwälder Schinken, Honigkrustenschinken ^{N,A} , Herrmannsdorfer Haussalami ^N , Leberpastete mit grünem Pfeffer ^N , Butter und Brot	9,0
Käseauswahl mit Heumilch Almländer, Demeter Brotzeitler, Le Petit Rosé, Demeter Sahne-Ziegenkäse, Butter und Brot	8,5

Alle Preise in € inkl. 19 % MwSt.

N – mit Nitritpökelsalz, A – mit Antioxidationsmittel

Die schriftliche Allergendokumentation erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

bio . restaurant . café

Eierspeisen mit Butter und Braumeisterbrot

Gekochtes Ei		3,0
Spiegelei (2 Eier)		6,0
Rührei (2 Eier)		6,0
Omelett (3 Eier) mit frischen Kräutern		8,5
Auf Wunsch dazu: gebratener Speck ^{N,A} , Schinken ^{N,A} , bayerischem Bergkäse, Champignons	jeweils	1,2

*Wir beziehen unsere Frühstückseier ausschließlich vom Billesberger Hof in Moosinnig oder vom Bicklhof in Peiting.
Beide Höfe sorgen dafür, dass auch die Gockel aufgezogen werden.*

Brot, Semmeln & Croissants

2 Scheiben Braumeister-Brot	2,4
Gemischter Brotkorb	3,8
2 Scheiben glutenfreies Brot	2,6
Breze	1,8
Französisches Buttercroissant	2,8

Brot, Semmeln und Süßgebäck liefert uns die Lokalbäckerei Brotzeit aus Grünwald. Unser glutenfreies Brot stammt aus der Backstube der Fritz Mühlenbäckerei in Aying.

Butter & süße Aufstriche

Alztaler Sauerrahm-Fassbutter	Portion	1,0
Fruchtaufstrich oder Orangenmarmelade	Portion	1,2
Honig vom Bienenhof Pausch Wald oder Blüte	Portion	1,2
Rapunzel Samba Haselnuss-Kakao-Creme	Portion	1,2

Kaffee & Espresso

Espresso	einfach doppelt	2,0 3,0
Espresso Macchiato	einfach doppelt	2,4 3,4
Cappuccino		3,2
Latte Macchiato		3,8
Café Crème		2,8
Milchkaffee		3,8
Cold Brew auf Eis		3,4

Unseren Kaffee bekommen wir von der Rösterei Supremo aus Unterhaching. Das Familienunternehmen bezieht die Bohnen direkt bei den Kaffeebauern vor Ort. Das garantiert beste Qualität und faire Preise. Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir nicht homogenisierte Heumilch mit natürlichem Fettgehalt der Alztaler Hofmolkerei.

Milch, Tee & Kakao

Frischer Minz- oder Ingwertee		3,6
Tee von Lebensbaum		
<i>Assam, Darjeeling, Earl Grey, Ceylon, Sencha, Kräutertee, Früchtetee</i>		2,8
Heiße Schokolade »Zotter Bitter Classic«		3,2
Heumilch heiß/ kalt		2,8

Säfte & Schorlen

Frisch gepresst		
<i>Orange oder Apfe-Karotte</i>	0,2 l	4,4
Saft & Nektar von natürlich		
<i>Apfelsaft, Apfel-Mango-Saft, Birnensaft, Johannisbeernektar, Rhabarbernektar</i>	0,2 l	3,5
als Schorle	0,3 l	4,0

Limonaden & Eistee

now! Limonade von Neumarkter Lammsbräu

Fresh Lemon, Sunny Orange, Holler,

Orange Cola^k, Black Cola^k,

0,33 l 3,6

Bergbrause Latschenkiefernlimo

0,33 l 3,8

Voelkel Eistee mit Pfirsichmark^k

0,2 l 3,4

Wasser

Biokristall still oder medium

0,33 l 2,8

Biokristall still oder medium

0,75 l 5,0

St. Leonhardsquelle still oder medium

1,0 l 5,5

Prickelndes

Le Carline – Prosecco DOC frizzante^S

0,1 l 4,8

Bottega – Prosecco DOC^S

0,1 l 5,4

Dr. Bürklin-Wolf – Riesling Sekt^S

0,1 l 6,4

Alle Preise in € inkl. 19 % MwSt.
k – koffeinhaltig, S – enthält Sulfite

Die schriftliche Allergendokumentation erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

bio . restaurant . café

Bier von Neumarkter Lammsbräu

Urstoff	0,5 l	4,2
EdelHell	0,33 l	3,6
EdelHell	0,50 l	4,2
Edelpils Zzzisch	0,33 l	3,6
Radler	0,5 l	4,2
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,6
Weisse	0,5 l	4,2
Dunkle Weisse	0,5 l	4,2
Weisse Alkoholfrei	0,5 l	4,2