



## **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!



## Frisch gepresst

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

## 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.*

## Süß

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

## Herzhaft

Chia-Nussbrot mit Hummus, gebratener Karotte und Rucola	6,0
Croissant mit Honigkrustenschinken <sup>N,A</sup> und bayerischem Bergkäse	6,0
Großes Frühstück mit gemischtem Brotkorb, Butter, Wurst- & Käseauswahl <sup>N,A</sup> , kleinem Bircher Müsli oder Heumilchjoghurt mit Kokos-Hanf-Granola, gekochtem Ei und süßem Aufstrich nach Wahl	15,5

## Wurst & Käse

Käseauswahl mit Heumilch Almländer, Le Petit Rosé, Toco mit grünem Pfeffer, Demeter Sahne-Ziegenkäse, Butter und Brot	8,5
Wurst-Teller mit Serrano Schinken, Honigkrustenschinken <sup>N,A</sup> , Herrmannsdorfer Haussalami <sup>N</sup> , Leberpastete mit grünem Pfeffer <sup>N</sup> , Butter und Brot	9,0

## Jeden Freitag & Samstag

Zwei frische Herrmannsdorfer Weißwürste mit Breze und süßem Senf von Münchner Kindl	7,5
----------------------------------------------------------------------------------------	-----

*Alle Preise in € inkl. 19 % MwSt.*

*N – mit Nitritpökelsalz, A – mit Antioxidationsmittel*

*Die schriftliche Allergendokumentation erhalten Sie von unserem Servicepersonal.*

**bio . restaurant . café**

## Eierspeisen

*serviert 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:	jeweils	1,2
gebratener Speck <sup>N,A</sup> , Schinken <sup>N,A</sup> , bayerischer Bergkäse, Champignons		

*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.*

Alle Preise in € inkl. 19 % MwSt.

N – mit Nitritpökelsalz, A – mit Antioxidationsmittel

Die schriftliche Allergendokumentation erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

**bio . restaurant . café**

## Brot, Semmeln & Croissants

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

*Brot, Semmeln und Gebäck 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 & 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
Iced Coffee		3,2
Iced Coffee Latte		3,6

*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.*

*Auf Wunsch bereiten wir unsere Kaffeespezialitäten auch gerne mit laktosefreier, Hafer- oder Sojamilch für Sie zu.*

## Tee, Heumilch & heiße Schokolade

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

0,33 l 3,6

Bergbrause Latschenkiefernlimo

0,33 l 3,8

## Wasser

BioKristall still oder medium

0,33 l 2,8

0,75 l 5,0

St. Leonhardsquelle still oder medium

1,0 l 5,5

## Sekt & Prosecco

Weingut Roth – Riesling Sekt<sup>S</sup> 2014

0,1 l 5,9

Le Carline – Prosecco Frizzante<sup>S</sup> DOC

0,1 l 3,9

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