

# Herzlich Willkommen



## Unsere Philosophie

Wir legen sehr großen Wert auf saisonale BIO-Produkte, die wir von unseren regionalen Partnern beziehen.

Diese respektvolle Zusammenarbeit ist uns sehr wichtig und ist großer Bestandteil von Chefköchin Sabines kreativer Küche.

Mit sehr viel Liebe zum Detail schafft unser Küchenteam immer wieder ein neues Geschmackserlebnis.

Dieses wird abgerundet von unseren Produkten aus der hauseigenen Biobäckerei, wie das Brot zu allen Salaten und Suppen, Bruschetta und natürlich die legendären Pizzaböden!

Unser ganzer Betrieb (einschl. Café & Restaurant) ist BIO-Zertifiziert.

### Einige unserer regionalen Partner sind:

Gut Georgenberg bei Glonn: Schwein, Rind, Lamm

Tagwerk Geflügelhof Graf in Steinkirchen bei Erding: Eier & Geflügel

Biometzgerei Berg in Tuntenhausen: Wurst & Schweinefleisch

Megala aus Rott am Inn: Käse

Mora Mora in Piusheim: Gemüse & Salat

Merchant & Friends: Kaffee

Wir wünschen einen genussvollen und schönen Aufenthalt

Herzlichst

Antonia Weiß & Romeo Butic



# Bruschetta

Unsere Bruschetta\*\* servieren wir Ihnen mit Salatgarnitur & Hausdressing i, j)

<b>Knoblauch</b> a)	5,90 €
Olivenöl und Knoblauch	
<b>Olivenöl ***</b> a)	6,00 €
toskanisches Olivenöl aus eigener Ernte	
<b>Tomate / Basilikum</b> a)	6,80 €
Tomaten*, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl	
<b>Ziegenkäse</b> a)g)	7,80 €
Gratinierter Ziegenkäse	

\*Tomaten bieten wir nur im Sommer-Halbjahr an  
\*\*Bruschetta: Brot aus Dinkel oder Weizen –  
bitte fragen Sie bei unserem Service-Personal nach.

## *Hausspezialität*

**Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senf-Soße, Meerrettich und Salatgarnitur, Brotkorb und Butter** a)d)g)j)k)

12,80 €

\*\*\* Unsere Bio-Oliven wachsen auf toskanischer Hügellandschaft in Meeresnähe und werden von Hand geerntet und getrennt von konventioneller Ware kalt gepresst. Wir ernten früh. Das führt zwar zu weniger Ertrag, aber zu einem höheren Gehalt an gesundheitsfördernden Stoffen.

Gerne können Sie unser Bio-Olivenöl auch käuflich erwerben.  
Fragen Sie bitte bei unserem Service-Personal nach!



# Steinbackofen Pizza

**Immer freitags ab 17 – 21 Uhr ( auch an Feiertagen)**

Auf Vorbestellung (1 Tag vorher) backen wir auch gerne für Sie aus Dinkelteig a). Gerne können sie unsere Pizzen auch mitnehmen!

<b>Margherita</b> a)g)	8,50 €
Tomatensoße*, Mozzarella, Pizzakäse	
<b>Prosciutto</b> a)g)	12,00 €
Tomatensoße*, Mozzarella, Schinken, Pizzakäse	
<b>Salame</b> a)g)	11,00 €
Tomatensoße*, Mozzarella, Salami, Pizzakäse	
<b>Rucola e Parmigiano</b> a)g)	12,50 €
Tomatensoße*, Mozzarella, Rucola, Parmesan, Pizzakäse	
<b>Verdura</b> a)g)	11,50 €
Tomatensoße*, Mozzarella, verschiedene Gemüse, Pizzakäse	
<b>Rustica</b> a)g)	14,90 €
Tomatensoße*, Mozzarella, Schinken, Champignons, Kapern, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln, Chili Öl, Pizzakäse	
<b>Pizza Victor</b> a)d)g)	13,90 €
Tomatensoße*, Mozzarella, Sardelle, Kapern, Pizzakäse	
<b>Pizza Regina</b> a)g)	13,50 €
Tomatensoße*, Mozzarella, Schinken, Champignons, Pizzakäse	
<b>Pizza Hawaii</b> a)g)	16,00 €
Tomatensoße*, Mozzarella, Schinken, frische Ananas, Pizzakäse	
<b>Pizza Tartufo</b> a)g)	13,50 €
Tomatensoße*, Mozzarella, Pilze, Trüffel Öl, Pizzakäse	
<b>Pizzabrot</b> a)	7,00 €
<b>Einfacher Zusatz-Belag</b> wie Knoblauch, Kapern, Zwiebeln, etc.	2,00 €
<b>Hochwertiger Zusatz-Belag</b> wie Sardellen, frische Ananas, Chilliöl etc.	4,00 €

\*Tomatensoße: passierte Tomaten, Kräutersalz, Pizzagewürz, Olivenöl

# Frühstückskarte



## Frühstück (9 – 12 Uhr)

<b>Wie zu Hause:</b> 0,2l Orangensaft, Brotkorb*, Marmelade oder Honig, Butter, Käse, Aufschnitt, Frühstücksei a)g)c)	<b>12,50 €</b>
<b>Kleines Gourmetfrühstück:</b> Brotkorb*, Marmelade, Butter, Honig, kleine Käseplatte, Buttercroissant, Rührei, Obstsalat a)c)g)	<b>15,90 €</b>
<b>Gute Laune:</b> Hausmüsli f)l)i)a) mit frischen Früchten, Joghurt oder Milch, Kräuterquark, Vollkornbrot a)f)g)h)k)	<b>10,90 €</b>
<b>Übersee:</b> Rühr- oder Spiegeleier mit Speck, Toastsemmel a1), Butter, Marmelade und Samba c)g)i)	<b>11,80 €</b>
<b>Veganes Frühstück:</b> Saft 0,2l, Brotkorb*, 3 verschieden Aufstriche**, veganes Müsli, frische Früchte a)f)i)j)k)	<b>11,80 €</b>
<b>Familienfrühstück:</b> ab 2 Personen Saft 0,2l, Brotkorb*, Marmelade, Honig, Butter, Samba, Käse, Aufschnitt, Eier nach Wahl, Obstsalat oder Müsli nach Wahl a)c)f)g)i)j)k)	<b>pro Person / 19,90 €</b>

**Unsere Frühstück-Extras befinden sich auf der nächsten Seite!**

## *Hausspezialität*

**Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senf-Soße, Meerrettich und Salatgarnitur, Brotkorb\* und Butter a)d)g)j)**

**12,80 €**

Alle Frühstücke sind OHNE Heißgetränke!

\*Der Brotkorb enthält 3 verschiedene Gebäcke

\*\* Veganes Frühstück: Bitte fragen Sie beim Service-Personal nach, welche Allergene in unseren wechselnden Aufstrichen enthalten sind.

# Frühstück-Extras

<b>Semmel nach Wahl oder 2 Scheiben Brot</b> a)	<b>1,90 €</b>	<b>Portion Samba</b> i)g)l)m) (Haselnuss-Schokocreme)	<b>1,60 €</b>
<b>1 Seele</b> a)(Sesam l) o. Salz-Kümmel)	<b>1,90 €</b>	<b>Portion Honig</b> bayerischer Blütenhonig	<b>1,80 €</b>
<b>1 Käse Seele</b> a)g)	<b>2,90 €</b>	<b>Portion Marmelade</b> hausgemacht	<b>1,80 €</b>
<b>1 Breze</b> a)	<b>1,40 €</b>	<b>Portion Butter</b> g)	<b>1,10 €</b>
<b>1 Butterbrezenring</b> a)g)	<b>2,30 €</b>	<b>Portion Kräuterquark</b> g)	<b>1,60 €</b>
<b>1 Buttercroissant</b> a)g)	<b>2,80 €</b>	<b>Portion gekochter Schinken**</b>	<b>7,90 €</b>
<b>1 Sambacroissant</b> i)g)l)m) oder <b>Plunder ***</b> a)c)g)	<b>3,20 €</b>	<b>Kleine Käseauswahl</b> g)	<b>9,00 €</b>
<b>1 gekochtes Ei*</b>	<b>1,60 €</b>	<b>Naturjoghurt mit frischen Früchten</b> g)	<b>6,90 €</b>
<b>Obstsalat</b>	<b>6,90 €</b>	<b>1 großer Pfannkuchen</b> mit Ahornsirup & frischen mit Früchten a)Dinkel,c)g)	<b>7,90 €</b>
<b>Hausmüsli</b> a)f)g)i)l) mit frischen Früchten und Joghurt (oder wahlweise gegen Aufpreis von 0,50 € mit lactosefreier Milch / Soja-oder Mandeldrink)	<b>7,90 €</b>		
<b>Eierspeisen* mit kleiner Salatgarnitur &amp; Hausdressing</b> k)			
<b>2 Rühreier</b>	<b>5,00 €</b>	<b>2 Rühreier mit Speck</b>	<b>6,50 €</b>
<b>2 Spiegeleier</b>	<b>5,00 €</b>	<b>2 Spiegeleier mit Speck</b>	<b>6,50 €</b>

\*Die Eier beziehen wir von unserem regionalen Partner dem  
Tagwerk Geflügelhof Graf in Steinkirchen bei Erding

\*\* Den Schinken beziehen wir von unserem Partner der Biometzgerei Berg in Tuntenhausen

\*\*\* Weitere Allergene im Plunder: Bitte fragen Sie beim Servicepersonal nach!



# *Kuchen & Torten* *Fein- und Dauergebäck*

**Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes Angebot\*  
an unserer Theke!**

**HINWEIS: Die ausgewiesenen Kuchenpreise an der Theke sind  
Mitnahmepreise.**

**Der Preiszuschlag im Café beträgt 0,40 €.**

<b>Portion Sahne</b> g)	<b>1,80 €</b>
<b>Halbe Portion Sahne</b> g)	<b>1,00 €</b>

\*Die Allergene im Kuchen- und Torten Angebot erfragen Sie bitte bei unserem Service Personal.

\*\*\*\*\*

## *Tee* von BIOTEAQUE aus der Chiemgauer Tee Manufaktur

<b>Tee – verschiedene Sorten im Aufgussbeutel</b>	<b>klein / 2,20 €</b>
Schwarztee Darjeeling, Earl Grey, Kamillentee, Pfefferminztee, Früchtetee, Grüntee Sencha oder Jasmin, Rooibos-Vanilletee, Wald-&Wiesen-Kräutertee, Weitere Teesorten auf Anfrage!	<b>groß / 3,20 €</b>
<b>Tee – verschiedene Sorten lose</b>	<b>Haferl / 4,50 €</b>
Siehe Thekenaufsteller!	

# Kaffee

Unsere BIO Kaffee- und Espressobohnen sind von der Rösterei **MERCHANT & Friends** aus Herrmannsdorf!

<b>Tasse Kaffee</b>			<b>3,00 €</b>
<b>Haferl Kaffee</b>			<b>4,50 €</b>
<b>Kännchen Kaffee</b>			<b>4,80 €</b>
<b>Haferl Cappuccino</b> g) - mit aufgeschäumter Milch			<b>4,90 €</b>
<b>Kleiner Cappuccino</b> g) - mit aufgeschäumter Milch			<b>3,50 €</b>
<b>Espresso</b>			<b>2,50 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> g)			<b>2,60 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>			<b>4,20 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> g)			<b>4,90 €</b>
<b>Haferl Milchkaffee</b> g) / <b>Getreidemilchkaffee</b> a)Gerste, Roggen, g)			<b>4,20 €</b>
<b>Getreidekaffee</b> a)Gerste, Roggen			<b>3,80 €</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> g)i)	klein / <b>2,80 €</b>	groß /	<b>3,90 €</b>
<b>Heiße oder kalte Milch</b> g)	klein / <b>2,40 €</b>	groß /	<b>3,60 €</b>

Alle milchhaltigen Heißgetränke sind gegen einen Aufpreis von 0,50 € auch mit Sojadrink f), Mandeldrink i) oder lactosefreier Milch g) möglich. Unser Getreide- und koffeinfreier Kaffee sind aus löslichem Kaffee zubereitet.

# Alkoholfreie Getränke

## Mineralwasser still

St. Leonhards Quelle

0,2 l / 2,30 €

0,4 l / 2,90 €

1,0 l / 5,20 €

## Mineralwasser medium

St. Leonhards Quelle

0,2 l / 2,30 €

0,4 l / 2,90 €

1,0 l / 5,20 €

## „now“ Guarana Cola

mit natürlichem Koffein

0,2 l / 2,40 €

0,4 l / 3,50 €

## „BioZisch“ Limonade

Geschmack: Zitrone, Orange

0,2 l / 2,40 €

0,4 l / 3,50 €

## Spezi

0,2 l / 2,40 €

0,4 l / 3,50 €

## Bio-Limonade / „Bionade“ a)

0,33 l / 3,20 €

## Apfelschorle naturtrüb

klein / 2,30 €

groß / 3,70 €

## Hausgemachter Eistee - je nach Jahreszeit

z.B. Holunder, Rhabarber, Mango, Apfel, Johannisbeere

Bitte fragen Sie bei unserem Service-Personal nach!

0,4 l / 4,90 €

# Säfte

## Apfelsaft naturtrüb

klein / 2,80 €

groß / 4,20 €

## Apfel-Mangosaft, , Maracuja-, 7-Zwerg-Saft,

Johannisbeernektar, Rhabarbersaft, Orangensaft

0,2 l / 3,40 €

0,4 l / 5,10 €

## Saftschorle mit diesen Säften

0,2 l / 2,40 €

0,4 l / 3,90 €

## Hollerschorle

mit hausgemachtem Holunderblütensirup

0,2 l / 2,70 €

0,4 l / 4,50 €



# *Biere*

## *Neumarkter Lammsbräu*

<b>Weißbier /</b> hell, dunkel, leicht, alkoholfrei hell&dunkel a)	<b>0,5 l / 4,40 €</b>
<b>Helles</b> a)	<b>0,5 l / 4,40 €</b>
<b>Dunkles</b> a)	<b>0,5 l / 4,40 €</b>
<b>Pils</b> a)	<b>0,33 l / 3,90 €</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b> a)	<b>0,33 l / 3,90 €</b>
<b>Dinkelbier</b> a)	<b>0,33 l / 3,90 €</b>
<b>Radler, Russn oder Cola Weizen</b> a)	<b>0,5 l / 4,40 €</b>

## *Heinz vom Stein*

<b>Naturtrübes Zwickelbier</b> a)	<b>0,5 l / 4,40 €</b>
-----------------------------------	-----------------------

## Weißwein

### Franken: Weingut Helmut Christ

#### Unser Hauswein:

**Demeter Anbau**

Müller-Thurgau, Kabinett trocken, süffig

**Deutscher Prädikatswein**

Glas 0,2 l / 6,50 €

Karaffe 0,25 l / 7,90 €

Karaffe 0,50 l / 15,50 €

Flasche 1,0 l / 27,90 €

### Italien ~ Lazio

**Trebbiano – Demeter Anbau**

trockener, leichter Weißwein,

strohgelb mit grünen Reflexen, florale Note

Glas 0,2 l / 7,50 €

Karaffe 0,25 l / 9,20 €

Karaffe 0,50 l / 17,90 €

Flasche 0,75 l / 27,00 €

## Roséwein

### Franken: Weingut Helmut Christ

**Rotling (Rosé) – Demeter Anbau I)**

Kabinett trocken, frisches Erdbeeraroma,

milde Säure und leichte Süße

Glas 0,2 l / 7,70 €

Karaffe 0,25 l / 9,60 €

Karaffe 0,50 l / 18,60 €

Flasche 0,75 l / 28,00 €

## *Rotwein | Italien – Lazio*

### **Sangiovese – Demeter Anbau l)**

trockener, vollmundiger Rotwein,  
feiner floraler Duft, am Gaumen schöner  
Kirscheschmack

Glas	0,2 l /	4,40 €
Karaffe	0,25 l /	5,90 €
Karaffe	0,50 l /	11,30 €
Flasche	0,75 l /	16,70 €

### **Merlot – Demeter Anbau**

trockener, fruchtiger, weicher Rotwein,  
ausgewogener Geschmack, kaum Säure

Glas	0,2 l /	4,40 €
Karaffe	0,25 l /	5,90 €
Karaffe	0,50 l /	11,30 €
Flasche	0,75 l /	16,70 €

### **Sangiovese – LaSelva / Toscana**

kräftiger, erdiger, weicher,  
im Barrique ausgebauter Rotwein

Glas	0,2 l /	6,40 €
Karaffe	0,25 l /	7,90 €
Karaffe	0,50 l /	15,30 €
Flasche	0,75 l /	22,70 €

### **Weinschorle / rot, weiß**

Karaffe	0,25 l /	4,20 €
Karaffe	0,50 l /	6,20 €

## *Prosecco/Aperitif*

### **Prosecco di Valdobbiadene h)<sup>></sup>10mg/kg**

Spumante

Glas	0,1 l /	3,40 €
Flasche	0,75 l /	17,90 €

### **Prosecco Holunder / Sekt, Holunderblütensirup h)**

Glas	0,1 l /	4,50 €
------	---------	--------

### **Hausgemachte Bowle der Saison**

Glas	0,2 l /	7,90 €
------	---------	--------

### **Mondino Spritz / Hugo**

Glas	0,2 l /	7,90 €
------	---------	--------

## *Liköre und Spirituosen*

Bitte fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach!



**Alle Speisen & Getränke sind aus kontrolliert biologischen Zutaten**

**DE-ÖKO-013 \* EU-/Nicht EU-Landwirtschaft**

**Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer**

**\*\*\***

**Unsere Öffnungszeiten**

**Freitag 9 : 00 – 22 : 00 Uhr / Pizza - Abend (auch an Feiertagen)**

**Samstag 9 : 00 – 18 : 00 Uhr**

**Sonntag und Feiertag 9 : 00 – 18 : 00 Uhr**

**Durchgehend warme Küche à la carte!**

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**„In der Ruhe liegt die Kraft!“**

**Unsere Speisen werden frisch und mit Liebe für Sie zubereitet  
und das braucht, was unsere Zeit oft nicht mehr hat... ZEIT.**

**\*\*\***

**Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und  
als zufriedener Gast nach Hause gehen und gerne wieder kommen 😊**

**Dazu finden Sie auf unseren Tischen unsere Feedback-Kärtchen!**

**Gerne schicken wir Ihnen unseren Newsletter zu, wenn Sie uns hier Ihre Email-Adresse  
hinterlassen.**

**Sollte dennoch etwas nicht gepasst haben, so bitten wir Sie um Ihre konstruktive  
Kritik, damit wir uns verbessern können!**

**Gerne per Mail, damit wir Ihnen antworten können.**

**Über eine Weiterempfehlung freuen wir uns sehr!**

**HERZLICHEN DANK!**

**\*\*\***

**Gerne arrangieren wir Ihre individuellen Betriebs- oder Familienfeiern!**

**Unsere Chefköchin Sabine stellt mit Ihnen ein Menü oder Buffet zusammen.**

**Auf Anfrage öffnen wir für größere Gruppen auch außerhalb  
der oben genannten Öffnungszeiten.**

**Ansprechpartner: Antonia Weiß**

**Mehr Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage**

**[www.glonntaler-backkultur.de](http://www.glonntaler-backkultur.de)**

# Allergene

*in unseren Speisen und Getränken sind mit folgenden Buchstaben gekennzeichnet!*

- a) glutenhaltig (z.B. Dinkel, Hafer, Weizen, Roggen, Emmer, Einkorn, Triticale, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, Krustentiere (Kaisergranat, Taschenkrebs, Langusten, Hummer, Shrimps, Garnelen)
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse
- h) Schwefeldioxid/Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sup>2</sup> (im Wein, Sekt, Prosecco)
- i) Schalenfrüchte & Erzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- j) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k) Senf und Senferzeugnisse
- l) Sesam und Sesamerzeugnisse
- m) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, Austern)

\*\* kann Spuren enthalten