



Essen

Trinken



HIER FINDEN SIE UNSERE TAGESKARTE

IST SIE WEG?

DANN FRAGEN SIE UNS BITTE DANACH

UNSER TEAM





## AUS DEM SUPPENTOPF

Preise in €

Bayerische Leberknödelsuppe	4,90
Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroutons	4,90
Ungarische Gulaschsuppe pikant gewürzt, dazu Brot	6,30
Tomatensuppe mit Garnelen Gemüse und Knoblauchbrot	8,90
Kartoffelcremesuppe „Böhmisch“	4,90
Tomatensuppe mit Croutons	4,90

## TOASTS ⊕ SNACKS

Toast „American“ Pute vom Grill, Speck, Käse, Pommes Frites und Salatgarnitur* <sup>1,2,3,5</sup>	13,80
Currywurst mit Pommes Frites* <sup>2,3,5</sup>	8,50
Pommes Frites	4,50



## HITS FÜR DIE KIDS

Ice Age Spätzle mit Sauce	5,60
Biene Maja Nudeln mit Fleisch- oder Tomatensauce	6,20
Nemo Gebackene Fischstäbchen und Pommes frites	6,90
Tweety Hähnchen-Nuggets und Pommes frites	7,10
Spongebob Schwammkopf kleines Putenschnitzel paniert mit Pommes frites	8,20
Mini Pizza mit Tomaten, Käse und Vorderschinken* <sup>1,2,3</sup>	7,50





## FRISCHE SALATE DER SAISON

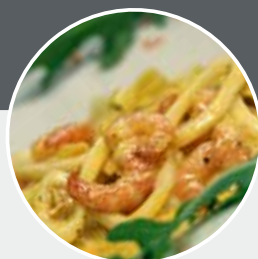
Preise in €

Knackiger Salat mit zwei Garnelenspießen dazu Knoblauchbaguette	15,90
Knackiger Salat mit gegrillten Calamari dazu Knoblauchbaguette	16,90
Salatteller mit gebratenen Putenstreifen und Knoblauchbaguette	14,90
Knackiger Salat mit Schafskäse Oliven, Pfefferoni und Zwiebelringen und Knoblauchbaguette* <sup>6</sup>	14,90
Fit & Fun Salat mit Grillgemüse und Knoblauchbaguette	14,90
Salatteller mit Thunfisch Oliven, Pfefferoni und Zwiebelringen und Knoblauchbaguette* <sup>6</sup>	14,90
Caprese Tomaten und Mozzarella, Oliven, Basilikum, dazu Knoblauchbaguette* <sup>6</sup>	12,90
Gemischter Salat der Saison klein   groß	5,50   9,00
Tomatensalat mit Zwiebelringen	5,90



## NUDELGERICHTE

Spaghetti „Napolitana“ mit Tomatensauce	9,50
Spaghetti „Bolognese“ mit Fleischsauce	10,90
Spaghetti „Carbonara“ <sup>2,3,5</sup>	10,90
Tortellini in Tomatensauce	11,90
Tortellini in Sahnesauce	11,90
Penne „Alla Cassa“ mit Fleischsauce, Sahnesauce und Käse überbacken* <sup>1,2</sup>	14,50
Penne mit Putenstreifen und frischen Champignons in Sahnesauce, Salat	13,90
Tagliatelle mit Garnelen und Calamari in Knoblauch-Gartenkräutersauce, dazu frischer Salat	15,90
Tagliatelle mit Garnelen verfeinert mit Pesto Rosso, dazu Grillgemüse und Salatteller	15,60
Pustapfanne pikant gewürzt, mit Putenstreifen, Champignons, Zwiebeln Tomaten, Paprika und Nudeln, Salat	14,90



## GRILL ⊕ PFANNE

<b>Grillteller verschiedene Fleischsorten</b> Grillspeck, pikante Saucen und verschiedene Beilagen* <sup>2,3,5</sup>	21,90
<b>Schweinefilet</b> mit Kräuter-Pesto-Sahne-Sauce und Champignons, dazu Pommes frites und Salat	18,90
<b>Schweinefilet „Madagaskar“</b> in Cognac-Pfefferrahm-Champignon-Sauce mit Pommes frites und Salat	18,90
<b>„Duo“</b> Wiener Schnitzel vom Schwein und Putensteak auf pikantem Paprikareis, Pommes frites und Salat	16,50
<b>Zarter Schweinerücken</b> mit Schinken und Champignons in Sahnesauce auf hausgemachten Eierspätzle, überbacken mit Käse, dazu Salat* <sup>1,2,3</sup>	15,90
<b>Schweinerückensteak</b> mit Röstzwiebeln auf Bratkartoffeln, dazu Kräuterbutter und Salat	16,50
<b>Grillfleisch vom Schweinerücken und Grillspeck</b> versch. Saucen, Kräuterbutter, Pommes frites und Salat* <sup>2,3,5</sup>	14,50
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites und Salat* <sup>1,2,3</sup>	15,90
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> mit Pommes frites und Salat	14,90
<b>Putensteak</b> mit Grillgemüse und Reis	14,90
<b>Putenstreifen in Currysauce</b> mit Ananas, Reis und Salatteller	14,90
<b>Geröstete Leber</b> mit Kartoffelpüree und Salat	13,50
<b>Rumpsteak „Madagaskar“</b> , rosa gebraten in Cognac-Pfefferrahm- Champignon-Sauce dazu Pommes frites und Salatteller	25,50
<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b> von der Rinderlende zart rosa gebraten, dazu Bratkartoffeln und Salatteller	25,50
<b>Schweinefilet „Schweizer Art“</b> zart rosa gebraten mit Champignons und Käsesahnesauce, Berner Rösti und Salat	18,90
<b>Knoblauchsteak vom Schweinerücken</b> und Champignons in Rahmsahnesauce, dazu Kartoffelkroketten und Salat	16,50
<b>Putenschnitzel paniert</b> , Schinkenstreifen, Champignons, Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat	15,90
<b>Teufelsteak</b> scharfes Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, dazu Pommes frites und Salat	15,90
<b>Reispfanne mit gebratenen Putenstreifen</b> Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Champignons (pikant gewürzt) und Salat	14,50
<b>Zigeunerfleisch vom Schwein</b> scharf gewürzt mit Pommes frites und Salat	13,90
<b>Kartoffelpfanne</b> mit Käse, Champignons, Bauernschinken und zwei Spiegeleiern	13,90
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Salatteller	13,90

## AUS DEN TIEFEN DES MEERES

<b>Seemannsteller Zanderfilet</b> , Garnelenspieß & Calamari vom Grill, verfeinert mit Knoblauch-Kräuterbutter, Kartoffeln und Salat	23,50
<b>Zanderfilet gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter</b> dazu Kartoffeln und Salat	21,50
<b>Calamari vom Grill</b> verfeinert mit Knoblauch-Olivenöl, dazu Gemüse, Kartoffeln und Salat	19,90
<b>Rotbarschfilet in Dillrahmsauce</b> mit Salzkartoffeln und Salatteller	13,90





## PIZZA

Preise in €

<b>Pizza Margherita</b> mit Tomaten und Käse <sup>*1,2</sup>	8,20
<b>Pizza Prosciutto</b> mit Tomaten, Käse und Vorderschinken <sup>*1,2,3</sup>	10,30
<b>Pizza Salami</b> mit Tomaten, Käse und Salami <sup>*1,2,3</sup>	10,40
<b>Pizza Funghi</b> mit Tomaten, Käse und frischen Champignons <sup>*1,2</sup>	9,90
<b>Pizza Romana</b> mit Tomaten, Käse, Vorderschinken, Champignons und Paprika <sup>*1,2,3</sup>	11,50
<b>Pizza Tiroler</b> mit Tomaten, Käse, Salami, Champignons, Ei, Pfefferoni, Oliven und Zwiebelringen <sup>*1,2,3,6</sup>	13,50
<b>Pizza Regina</b> mit Tomaten, Käse, Vorderschinken und Champignons <sup>*1,2,3</sup>	10,80
<b>Pizza Calzone</b> (geschlossen) mit Tomaten, Käse, Vorderschinken, Champignons und Zwiebelringen <sup>*1,2,3</sup>	12,20
<b>Pizza Notre Dame</b> mit Tomaten, Käse, Vorderschinken, Salami, Champignons und Zwiebelringen <sup>*1,2,3</sup>	11,50
<b>Pizza Diavolo</b> (sehr scharf) mit Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni, Champignons, frischem Knoblauch und Zwiebelringen <sup>*1,2,3</sup>	12,20
<b>Pizza Siziliana</b> mit Tomaten, Käse, Salami, Sardellen, Pfefferoni, Oliven und frischem Knoblauch <sup>*1,2,3,6</sup>	12,50
<b>Pizza Campagnola</b> (vegetarisch) mit Tomaten, Käse, Paprika, Oliven, Champignons und Zwiebelringen <sup>*1,2,6</sup>	11,20
<b>Pizza Venezia</b> mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebelringen <sup>*1,2</sup>	12,50
<b>Pizza Vesuvio</b> mit Tomaten, Käse, Salami, frischen Champignons, Oliven und Zwiebelringen <sup>*1,2,3,6</sup>	12,50
<b>Pizza Alla Casa</b> mit Tomaten, Käse, Vorderschinken, Salami, Oliven, Paprika, Pfefferoni, Champignons und Zwiebelringen <sup>*1,2,3,6</sup>	14,90
<b>Pizza Marinara</b> mit Tomaten, Käse, Garnelen, Calamari, Zwiebeln und Knoblauch <sup>*1,2</sup>	15,90
<b>Pizza Hawaii</b> mit Tomaten, Käse, Vorderschinken und Ananas <sup>*1,2,3</sup>	12,80
<b>Pizza Toscana</b> mit Blattspinat, Mozzarella, frischen Tomaten und Champignons <sup>*1,2</sup>	13,50
<b>Mini Pizza</b> mit Tomaten, Käse und Vorderschinken <sup>*1,2,3</sup>	7,50

## Aus dem BACKOFEN

<b>Pizzabrot</b> mit Tomaten und frischem Knoblauch	7,50
<b>Fladenbrot „ungarisch“</b> mit Knoblauchsoße	6,90
<b>Ofenfrisches Knoblauchbaguette</b>	3,50
<b>Foccacia ofenfrisch</b> Pizzabrot gefüllt mit Mozzarella, Tomaten, knackigem frischen Salat und Balsamico	14,90



# GETRÄNKEKARTE

## Biere der Brauerei Wieninger

Preise in €

Teisendorfer Hell vom Fass 0,3l	3,40
Teisendorfer Hell vom Fass 0,5l	4,50
Ruperti Pils 0,3l	3,90
Weizen hell vom Fass 0,5l	4,70
Weizen hell 0,3l	3,70
Weizen dunkel 0,5l	4,70
Weizen leicht 0,5l	4,70
Weizen alkoholfrei 0,5l	4,70
Dunkel Lager 0,5l	4,50
Radler <sup>*1,2</sup> 0,5l	4,50
Alkoholfreies Bier 0,5l	4,50

## Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite <sup>*1,2,4,12</sup> 0,3l	3,80
Cola Mix <sup>*1,2,4,12</sup> 0,4l	4,00
Wasser klein 0,3l	2,80
Wasser groß 0,4l	3,20
Adelholzener Classic Mineralwasser 0,75l	6,00
Adelholzener Classic Mineralwasser 0,25l	3,20
Adelholzener Classic Mineralwasser still 0,5l	5,40
Adelholzener Classic Mineralwasser still 0,25l	3,20
Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminnektar, Johannisbeernektar 0,2l	3,00
Tonic Water <sup>*11</sup> 0,2l	3,00
Bitter Lemon <sup>*11</sup> 0,2l	3,00
Apfelsaftschorle 0,4l	4,00
Johannisbeer-, Orangen-, Multivitamin-saftschorle 0,4l	4,00
Schwasser 0,5l	3,60

## Scheibel Schnäpse (2cl)

<b>Paradies - Premium Likör</b> Wald-Heidelbeere oder Bergmarille 22%vol.	4,50
<b>Premium – über Gold destilliert</b> Altes Pflümle - mit Fruchtauszug 43%vol.	4,50
<b>Finesse - mehr Frucht erleben</b> Birne, Himbeere, Rosen-Apfel, Aprikose oder Mirabelline 40%vol.	4,50
<b>Alte Zeit –</b> <b>Edition Michael Scheibel</b> Cherry-Brandy 35%vol.	5,50



## Spirituosen – Liköre ⊕ Longdrinks

Preise in €

Jägermeister, Fernet Branca 2 cl	3,50
Asbach Uralt 2 cl	3,50
Baileys <sup>*1</sup> 2 cl	3,50
Ramazzotti 4 cl	5,00
Jack Daniel's (4cl) mit Cola <sup>*4,12</sup> oder Soda	8,00
Ballantines (4cl), Johnnie Walker (4cl) mit Cola <sup>*4,12</sup> oder Soda	8,00
Campari <sup>*1,11</sup> (4cl) mit Orange oder Soda (0,2l)	8,00
Wodka (4cl) mit Bitter Lemon (0,2l) oder Orangensaft (0,2l)	8,00
Gin (4cl) mit Tonicwater (0,2l)	8,00

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,90
Haferl Kaffee	3,70
Haferl Milchkaffee	3,70
Cappuccino	3,40
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,50
Latte Macchiato doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch	3,90
Irish Coffee mit Whiskey und Schlagsahne	4,50

## Heiße Getränke

Haferl Trinkschokolade mit Schlagsahne	3,70
Schokolade mit Rum und Schlagsahne	6,50
Heiße Zitrone aus frisch gepresster Zitrone	3,50
Grog mit Rum (4cl)	4,20
Glühwein	4,50
Jagertee	5,00



Wir führen ausgesuchte

Teesorten der BIOTEAQUE

Fragen Sie danach!

BIOTEAQUE

Chiemgauer Tee Manufaktur





# WEINKARTE

## Flaschenweine weiß 0,75 lt.

Grüner Veltliner Ried Sandgrube	0,75l	21,00
Riesling von den Terrassen	0,75l 0,25l	21,00 7,20
Gewürztraminer Alte Reben	0,75l 0,25l	21,00 7,20
Pinot Grigio Cormons	0,75l	21,00

## Flaschenweine Rose 0,75 lt.

Rose v. Zweigelt	0,75l	21,00
	0,25l	7,20

## Flaschenweine Rot 0,75 lt.

Südtiroler St. Magdalener Classico	24,00
Merlot Cormons	22,00
Blauer Zweigelt „St. Severin“	22,00
St. Laurent Kellermeister privat	26,00

## Wein offen

Heuriger Grüner Veltliner Qualitätswein	0,25l	5,70
Blauer Zweigelt Qualitätswein	0,25l	5,70
Weinschorle rot/weiß	0,25l 0,4l	3,90 5,60
Weinschorle mit Aperol	0,3l	6,20

## Schaumweine

Hugo	0,3l	6,20
Prosecco gespritzt mit Aperol (4cl) <sup>*1,11</sup>	0,3l	6,20

# DESSERT

Wir wechseln täglich unser Dessert.  
Fragen Sie uns einfach!

ALLE GERICHTE AUCH GERNE ZUM MITNEHMEN!

### Erklärung der Zusatzstoffe:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsmittel oder konserviert
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - mit Phosphat
- 6 - geschwärzt
- 11 - chininhaltig
- 12 - koffeinhaltig
- 13 - taurinhaltig

Allergenliste auf Anfrage erhältlich

ZUR ZEIT NUR  
BARZAHLUNG  
MÖGLICH!

MONTAG RUHETAG  
(außer Feiertage & Ferien in Bayern)



RESTAURANT CAFÉ & LOUNGE DIE WELLE