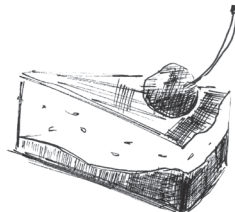
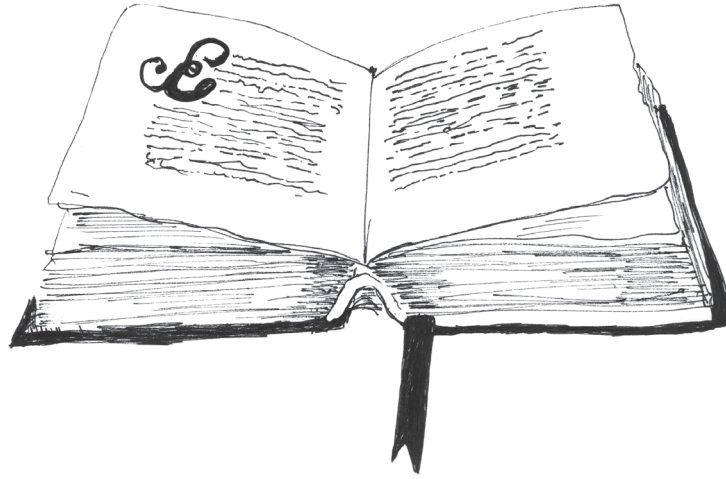


SPEISENKARTE





HISTORIE

Das Restaurant gehörte von Anfang an zum Eden Hotel Wolff, das 1890 gegenüber des damaligen „Centralbahnhofs“ an der historischen Salzstraße als Hotel Wolff von Carl O. Wolff, einem Kaufmann aus Plauen, erbaut wurde.

Sowohl das Hotel als auch der wunderschöne Speiseraum im Jugendstil wurden schnell ein beliebter Treffpunkt der eleganten Münchner Gesellschaft.

Leider wurde dann in den letzten Monaten des 2. Weltkriegs bei massiven Bombardements der Bahnhofsgegend auch ein großer Gebäudeteil des Hotels inklusive des Restaurants zerstört.

Im Jahr 1948 konnte man jedoch bereits das Restaurant wieder eröffnen, das Hotel folgte dann 1950 zu den Oberammergauer Festspielen.

HISTORY

The restaurant belonged to the Eden Hotel Wolff from the beginning, which was opened in 1890 across from what was then the „Centralbahnhof“ on the historic Salzstrasse as Hotel Wolff was built by Carl O. Wolff, a merchant from Plauen.

Both the hotel and the beautiful Art Nouveau dining room quickly became a popular meeting place for elegant Munich society. Unfortunately, in the last months of World War II, the area around the station was also heavily bombed into a large part of the building of the hotel including the restaurant destroyed.

In 1948, however, the restaurant could already be reopened, and the hotel then followed in 1950 for the Oberammergau Festival.



VORSPEISEN, SALATE
STARTERS, SALADS

Krabbencocktail,
Cocktailsauce, Chiffonade, Toast, Butter
Shrimps cocktail,
cocktail sauce, chiffonade, toast, butter
18,50 Euro

Räucherlachs Label Rouge,
Sahnemeerrettich, Toast, Butter
Smoked salmon Label Rouge,
creamed horseradish, toast, butter
22,50 Euro

Tatar, am Tisch zubereitet, Brotauswahl, Butter
Tartar, prepared at the table, bread selection, butter
23,50 Euro

Bunter Gartensalat (vegan)
Colorful garden salad (vegan)
9,50 Euro

...mit gebratenen Hähnchenmedaillons
...with fried chicken medallions
19,50 Euro

Caesar Salad
Romanasalat, original Caesar Salad Dressing
mit Sardellen, geriebener Parmesan, Croûtons
Caesar salad
Romaine lettuce, original Caesar salad dressing
with anchovies, grated parmesan, croutons
11,90 Euro

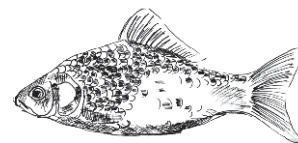
...mit gebratenen Hähnchenmedaillons
...with fried chicken medallions
21,90 Euro

Salat Caprese
Büffelmozzarella, Tomaten, Olivenöl,
Rucola, frisches Basilikum
Caprese salad
Buffalo mozzarella, tomatoes, olive oil,
rocket salad, fresh basil
17,90 Euro



SUPPEN
SOUPS

Suppen siehe Wochenkarte
Soups see weekly menu



F I S C H
F I S H

Gegrilltes Lachssteak Label Rouge,
Café de Paris Butter, Ofengemüse, Salzkartoffeln
Grilled salmon steak Label Rouge,
Café de Paris butter, baked vegetables, boiled potatoes
33,50 Euro



PASTA, GEMÜSE, VEGETARISCH
PASTA, VEGETABLES, VEGETARIAN

Ofengemüse, Salzkartoffeln (auf Wunsch vegan)
Baked vegetables, boiled potatoes (vegan on request)
14,90 Euro

Allgäuer Käsespätzle,
Röstzwiebeln, bunter Gartensalat
*Allgäu cheese spaetzle, fried onions,
colourful garden salad*
15,90 Euro

Paccheri Nudeln,
sautierte Kirschtomaten, Knoblauch,
rote Zwiebeln, Olivenöl, frisches Basilikum
*Paccheri noodles,
sautéed cherry tomatoes, garlic,
red onions, olive oil, fresh basil*
15,90 Euro

Casarecce Nudeln,
gegrillte Zucchinischeiben,
Basilikumpesto, geröstete Mandeln (vegan)
*Casarecce noodles,
grilled zucchini slices, basil pesto,
roasted almonds (vegan)*
16,90 Euro

Crespelle
Pfannkuchen gefüllt mit Ricotta, Spinat,
getrockneten Tomaten, Kräutern,
gratiniert mit Parmesan,
auf einer fruchtigen Tomatensauce, bunter Gartensalat
Crespelle
*Pancakes filled with ricotta, spinach,
dried tomatoes, herbs, au gratin with Parmesan,
on a fruity tomato sauce, colourful garden salad*
16,90 Euro



BURGER, SANDWICH
BURGER, SANDWICH

RIND- UND KALBFLEISCH ÜBERWIEGEND AUS EIGENER SCHLACHTUNG
BEEF AND VEAL MOSTLY FROM OUR OWN SLAUGHTER

Hamburger
Gegrilltes Rinderhacksteak (200 g),
gebratene Tomaten, Essiggurke, knackiger Salat,
pikante Burgersauce, Pommes frites
Hamburger
*Grilled ground beef steak (200 g), fried tomatoes,
pickles, crispy lettuce, spicy burger sauce, French fries*
21,90 Euro

Cheeseburger
Gegrilltes Rinderhacksteak (200 g), würziger Käse,
gebratene Tomaten, Essiggurke, knackiger Salat,
pikante Burgersauce, Pommes frites
Cheeseburger
*Grilled ground beef steak (200 g), spicy cheese,
fried tomatoes, pickles, crispy lettuce,
spicy burger sauce, French fries*
22,90 Euro

Central Burger
Gegrilltes Rinderhacksteak (200 g), Brie-Käse,
knackiger Rucola, Preiselbeeren, Pommes frites
Central burger
*Grilled ground beef steak (200 g), brie cheese,
crispy rocket, cranberries, French fries*
23,90 Euro



U N S E R E K L A S S I K E R
O U R C L A S S I C S

RIND- UND KALBFLEISCH ÜBERWIEGEND AUS EIGENER SCHLACHTUNG
BEEF AND VEAL MOSTLY FROM OUR OWN SLAUGHTER

2 Münchner Weißwürste,
süßer Senf, Breze (bis 14.00 Uhr)
*2 Munich white sausages,
sweet mustard, pretzel (until 2 p.m.)*
8,90 Euro

Hausgemachter Speckpfannkuchen, Essiggurke,
Schnittlauch
(20 Minuten Wartezeit)
*Homemade bacon pancake, pickle, chives
(20 minutes wait)*
14,50 Euro

„Kräftige Bayern“
Würzige Rinderbratwürste vom bayerischen Jungrind,
Apfelsauerkraut, Naturjus, Röstkartoffeln
„Strong Bavarians“
*Spicy beef sausages from Bavarian young beef,
sauerkraut with apple, gravy, roasted potatoes*
17,90 Euro

Knuspriger Schweinebraten,
Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel
– so lange der Vorrat reicht
*Crispy roast pork,
dark beer sauce, potato dumplings
– while stock last*
16,90 Euro

... mit hausgemachten original bayerischen Krautsalat
... with homemade original Bavarian coleslaw
18,50 Euro

Wiener Schnitzel aus der Kalbshende,
in Butterschmalz gebraten, kaltgerührte Wildpreiselbeeren,
Röstkartoffeln oder Pommes frites
*Wiener schnitzel from veal sirloin,
fried in clarified butter, cold-stirred wild cranberries,
roasted potatoes or French fries*
Normale Portion / Normal portion
25,90 Euro
Große Portion / Large portion
31,80 Euro

Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind,
Rotweinsauce, Röstkartoffeln, bunter Gartensalat
*Roast beef with onions from Black Angus beef,
red wine sauce, roasted potatoes, colorful garden salad*
31,00 Euro

Entrecôte vom Black Angus Rind,
Café de Paris Butter, Ofengemüse,
Röstkartoffeln oder Pommes frites
*Entrecote from Black Angus beef,
Café de Paris butter, baked vegetables,
roasted potatoes or French fries*
33,90 Euro



NACHSPEISEN
DESSERT

Kugel Eiscreme
nach Wahl und Angebot
*Scoop of ice cream
according to choice and offer*
3,00 Euro

Affogato al caffè, Espresso, Bourbon Vanilleeis,
in der Tasse serviert (auf Wunsch vegan)
*Affogato al caffè, espresso, bourbon vanilla ice cream,
served in a cup (vegan on request)*
6,20 Euro

Bayrisch Creme, Himbeermark, Schlagsahne
Bavarian cream, raspberry pulp, whipped cream
9,80 Euro

Warmer Apfelstrudel, Bourbon Vanilleeis, Schlagsahne
*Warm apple strudel, bourbon vanilla ice cream,
whipped cream*
9,80 Euro

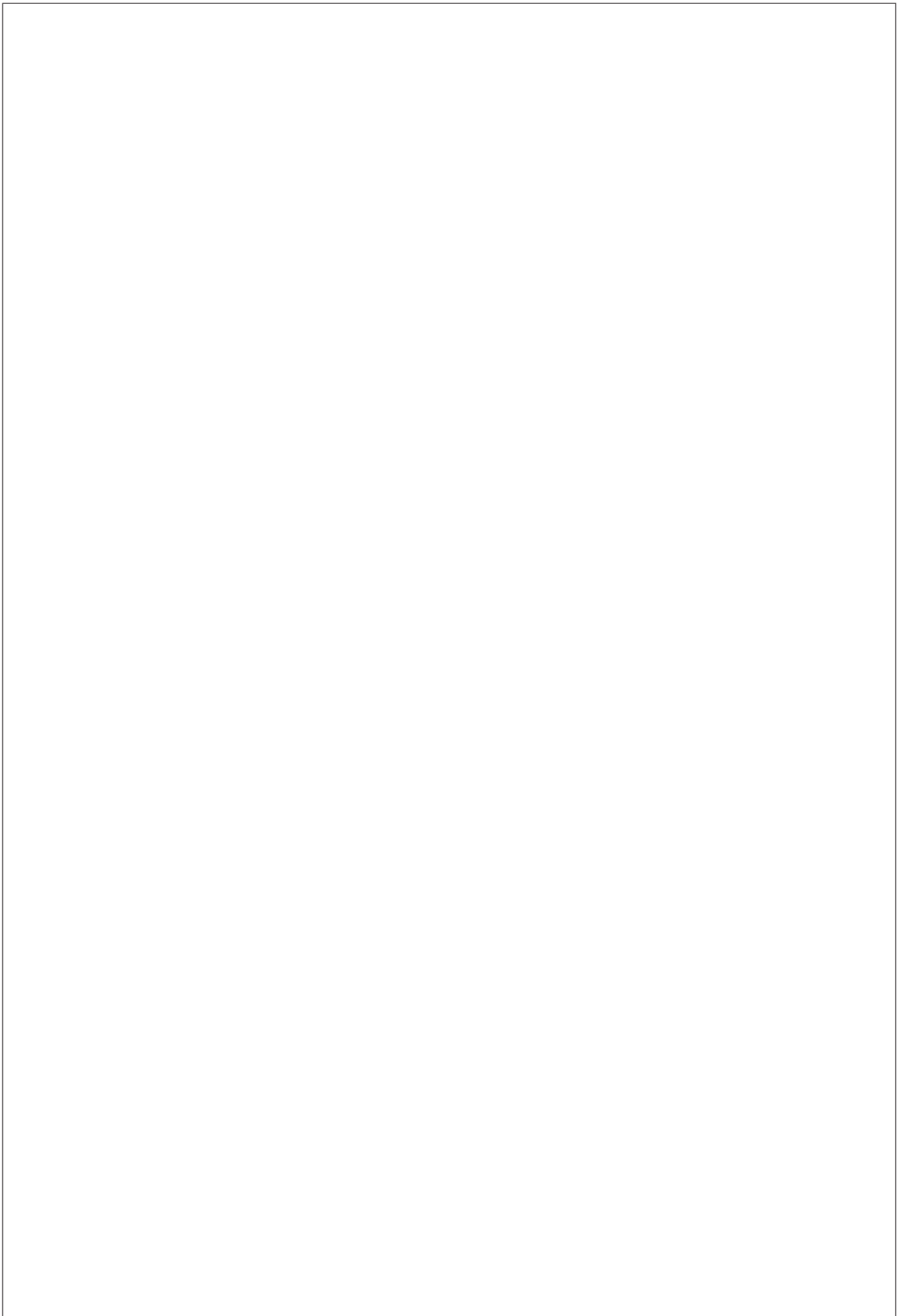
Mousse au Chocolat, Schlagsahne, Minze
Chocolate mousse, whipped cream, mint
10,90 Euro

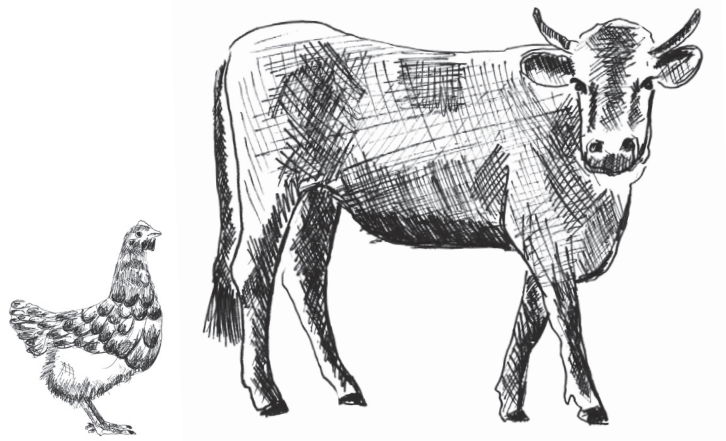
Hausgemachter Apfelpfannkuchen, Bourbon Vanilleeis
(20 Minuten Wartezeit)
*Homemade apple pancake, bourbon vanilla ice cream
(20 minutes wait)*

Große Portion / *Large portion*
13,50 Euro

Kleine Portion / *Small portion*
10,50 Euro

Hausgemachter Kaiserschmarrn,
Rum-Rosinen, Puderzucker, Apfelmus
(20 Minuten Wartezeit)
*Homemade Kaiserschmarrn,
rum raisins, powdered sugar, applesauce
(20 minutes wait)*
14,80 Euro





BESTES WEIDEFLEISCH
- EIN BESONDERES ANGEBOT FÜR SIE

Bei unserem Fleischangebot gehen wir neue Wege.

Bei einem zunehmenden Anteil unserer Fleischauswahl in der Speisekarte können wir garantieren, dass dies von natürlich aufgezogenen Kälbern und Rindern von der Weide stammt. Die Tiere ernähren sich ausschließlich von saftigem Weidegras im Umland von Pfaffenhofen an der Ilm.

Im Winter bekommen die Tiere ausschließlich Heu, das in den warmen Monaten geerntet wurde. Die Tiere wachsen selbstverständlich ohne zugesetzte Wachstumshormone und ohne Zufütterung von Kraftfutter oder Silage auf. Unsere angebotenen Weidetiere wachsen somit langsam und ganz natürlich auf. Sie kennen nur den Stall, den sie freiwillig aufsuchen, wenn es Ihnen draußen zu ungemütlich wird. Es gibt keine Stallboxen und keine Anbindung. Die Schlachtung erfolgt jeweils einzeln, also ohne Stress für das Tier.

Das Ergebnis ist ein unverfälschter Fleischgeschmack, den viele erst noch kennen lernen müssen. Ob Ihnen darüber hinaus unser Fleisch von der Weide auch besonders gut bekommt, weil es seinen Ursprung aus saftigem Gras und Wiesenkräutern mit unzähligen Vitaminen und Mineralien hat, müssen Sie selbst herausfinden.

Wir freuen uns sehr, Ihnen dieses „Schmankerl“ anbieten zu können.

BEST PASTURE MEAT
- A SPECIAL OFFER FOR YOU

We are breaking new ground with our meat offer.

With an increasing proportion of our meat selection on the menu, we can guarantee that this is from naturally raised calves and cattle comes from the pasture. The animals feed exclusively on lush pasture grass in the area around Pfaffenhofen an der Ilm.

In winter, the animals only get hay that was harvested in the warm months.

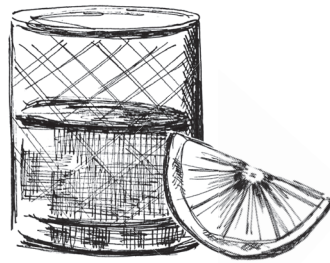
Of course, the animals grow up without added growth hormones and without additional feeding of concentrated feed or silage.

The grazing animals we offer grow up slowly and naturally.

They only know the stable, which they voluntarily visit when it becomes too uncomfortable outside for you.

There are no stable boxes and no connection.

The slaughter takes place individually, so without stress for the animal.



GETRÄNKEKARTE



MINERALWASSER

Staatlich Fachingen, Heilwasser

0,25 l 4,50 Euro

Adelholzener Classic, mit oder ohne Kohlensäure

0,25 l 4,50 Euro

0,75 l 8,90 Euro



SÄFTE, SAFTSCHORLEN

Schlör Apfelsaft, Orangensaft,

Multivitaminsaft, Johannisbeer-Nektar, Tomatensaft

Schlör apple juice, orange juice, multivitamin juice,

currant nectar, tomato juice

0,20 l 4,80 Euro

Schlör Fruchtsaftchorle

Apfelsaft trüb, Orangensaft, Maracuja-Nektar,

Johannisbeer-Nektar, Rhabarber-Nektar

Schlör spritzer apple juice, passionfruit nectar,

currant nectar, rhubarb nectar

0,40 l 5,60 Euro

Orangensaft, frisch

Orange juice, fresh

0,20 l 6,50 Euro



LIMONADEN

Zitronenlimonade

0,40 l 4,30 Euro

Coca Cola

0,20 l 4,70 Euro

Coca Cola zero

0,20 l 4,70 Euro

Fanta Orange

0,20 l 4,70 Euro

Sprite

0,20 l 4,70 Euro

Schweppes

Dry Tonic Water,

American Ginger Ale,

Original Bitter Lemon

0,20 l 4,70 Euro

Cola Mix

0,40 l 5,60 Euro



BIERE VOM FASS

Tegernseer Hell

Lager beer

0,40 l 5,50 Euro

0,25 l 4,00 Euro

Radler

Shandy

Tegernseer Hell, Zitronenlimonade

0,40 l 5,50 Euro

0,25 l 4,00 Euro

König Ludwig Dunkel

Dark beer

0,40 l 5,70 Euro

König Ludwig Weissbier Hell

Wheat beer

0,50 l 6,10 Euro

0,30 l 4,60 Euro

FLASCHENBIERE

König Pilsener

Pilsener beer

0,33 l 4,90 Euro

Maxlrainer Engerl Hell alkoholfrei

Lager beer non-alcoholic

0,50 l 5,80 Euro

König Ludwig Weissbier Dunkel,

Leicht, alkoholfrei

Wheat beer

dark, light, non-alcoholic

0,50 l 6,10 Euro



APERITIFS

Vermouth, Sherry, Portwein

0,05 l 7,90 Euro

Campari Soda

0,20 l 8,50 Euro

Campari Orange

0,20 l 9,10 Euro

Hugo alkoholfrei

Schweppes American Ginger Ale,

Holunderblütensirup, Soda

0,20 l 8,30 Euro

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda

0,20 l 9,20 Euro

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda

0,20 l 9,50 Euro

Lillet Berry

Lillet blanc, Schweppes Russian Wild Berry,

Erdbeere

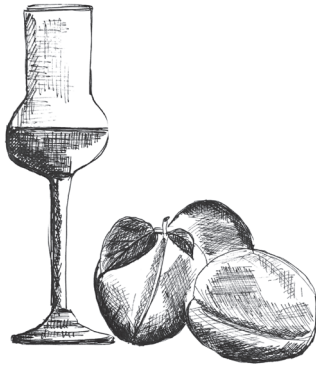
0,20 l 9,50 Euro

Gin Tonic

Tanqueray Gin oder Duke Gin,

Schweppes Dry Tonic Water

0,20 l 14,90 Euro



SPIRITUOSEN

Grappa Nonino Merlot
0,02 l 5,60 Euro

Grappa Marzadro Giare Amarone
0,02 l 10,80 Euro

Cognac Hennessy Very Special (V.S)
0,02 l 7,80 Euro



BITTERS

Averna
0,04 l 8,00 Euro

Jägermeister
0,04 l 8,00 Euro

Ramazzotti
0,04 l 8,00 Euro

Für Cocktails, Longdrinks und sonstige Bargetränke
fragen Sie bitte nach der Barkarte
oder besuchen Sie unsere Kaminbar.

*For cocktails, longdrinks and further bar drinks,
please ask your waiter for the bar menu
or visit our Kaminbar.*



DIGESTIFEMPFEHLUNG

Hofbrennerei Oberkorb aus Erding
bei München

Obstbrand mit Quitte 42 %,
World-Spirit-Award 2014 – Gold
0,02 l 6,00 Euro

Hausbirne 42 %,
Cuvée alter, regionaler Birnensorten
und Mostbirnen
0,02 l 6,00 Euro

Weichselbrand 42 %,
14 Jahre
0,02 l 8,20 Euro

Zwetschkenmandl 47 %,
12 Jahre,
final im Holzfass mit Dörripflaume ausgebaut
0,02 l 8,20 Euro

Zwetschke Grand Reserve 1996 47 %,
18 Jahre,
in Limousineiche gereift,
World-Spirit-Award 2014 – Gold
0,02 l 8,20 Euro

In der Hofbrennerei Oberkorb destilliert
Andreas Franzl seit über 20 Jahren Edelbrände
der absoluten Spitzenklasse.

Die Brennerei wurde beim internationalen
World-Spirits-Award als „World-Class-Distillery“
klassifiziert und 2015 als „Distillery of the Year“ ausgezeichnet.
Auf Oberkorb, einer Einöde im östlichen Landkreis

Erding bei München, werden im Jahr
maximal 1200 Flaschen feinsten Obst- und
Beerenbrand aus ausschließlich heimischem
Streuobst und Wildsammlungen gebrannt.

Das Motto des Brenners

„Mit jedem Baum per Du“ ist hier ehrliche Betriebsphilosophie.



HEISSES

Milch
Glas 2,40 Euro

Dallmayr heiße Schokolade
großes Haferl 5,80 Euro

Dinzler Kaffee
Tasse 3,90 Euro
Kännchen 6,70 Euro

Dinzler Espresso
3,30 Euro

Dinzler Doppelter Espresso
5,40 Euro

Dinzler Cappuccino
4,40 Euro

Dinzler Latte Macchiato
großes Glas 5,10 Euro

Dinzler Milchkaffee
großes Haferl 5,80 Euro

ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN ERHALTEN
SIE AUCH ENTKOFFEINIERT.
AUF WUNSCH WERDEN DIE HEISSGETRÄNKE
AUCH GERNE MIT SOJAMILCH,
HAFERMILCH ODER
LAKTOSEFREIER MILCH ZUBEREITET.



RONNEFELDT
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

RONNEFELDT LeafCup
(vorportionierter Blatt-Tee)

großes Glas 4,90 Euro

DARJEELING SUMMER GOLD BIO

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma
zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

EARL GREY

Aromatisierter Schwarzer Tee
mit Bergamottengeschmack.

Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit
dem spritzigen, frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

GREEN DRAGON LUNG CHING

Ein seltener Teegenuss (Grüner Tee),
bei dem sich die typisch leichte Herbe
mit einem erfrischenden Moment verbindet.

REFRESHING MINT

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit
neuer Frischedimension durch Zitronengras.

FRUITY CAMOMILE

Herb-süße Kamille,
verfeinert mit aromatischer Orangenschale.

BERGKRÄUTER BIO

Zarte Melisse, dezente Anisnote
und ein Hauch von Thymian - duftig,
würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.

SWEET BERRIES

Aromatisierter Früchtetee mit
Erdbeer-Himbeergeschmack. Eine vollaromatische
Kombination mit der Süße saftiger Früchte.

RONNEFELDT LOSER TEE

Kännchen 6,80 Euro

ENGLISH BREAKFAST

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren
Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig.

EARL GREY

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottengeschmack.
Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit
dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

GREENLEAF BIO

Sorgfältig gearbeiteter Gartentee (Grüner Tee)
aus dem indischen Hochland mit zart-herbem Aroma.

MORGENTAU

Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack.
Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten
und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

BERGKRÄUTER BIO

Zarte Melisse, dezente Anisnote
und ein Hauch von Thymian – duftig, würzig
und frisch wie Morgenluft in den Bergen.

AYURVEDA HERBS & GINGER

Innere Wärme. Perfekt balancierte Kräutermischung,
die alle Sinne aktiviert.

SEHR GEEHRTE GÄSTE,
UNSERE SERVICE MITARBEITER INFORMIEREN SIE GERNE ÜBER ZUSATZSTOFFE UND MÖGLICHE ALLERGENE
UND UNVERTRÄGLICHKEITEN IN UNSEREM SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTEN ANGEBOT AN SPEISEN UND GETRÄNKEN.
IN ALLEN PREISEN SIND DAS BEDIENUNGSGELD UND DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER ENTHALTEN.

*DEAR GUESTS,
OUR SERVICE EMPLOYEES WILL BE HAPPY TO INFORM YOU ABOUT ADDITIVES
AND INCOMPATIBILITIES IN OUR CAREFULLY SELECTED RANGE OF FOOD AND DRINKS.
ALL PRICES INCLUDE SERVICE CHARGE AND VAT.*

