

THE
SCHLOSS ELMAU
EXPERIENCE

ROOMSERVICE RETREAT

FRÜHSTÜCK *BREAKFAST* 8.00 – 10.30 Uhr

F1_**Elmau Kontinental** *Elmau Continental Breakfast* 35,00 €
Auswahl an Aufschnitten der Metzgerei Haller,
Käse aus der Naturkäserei Tegernsee und der Schönegger
Alm, Marmelade, Butter, Croissant, gekochtes Ei
Regional Ham / Turkey Breast / Mountain Cheese / Camembert
Boiled Egg / Croissant / Butter / Jam / Bread Selection / Hot Drink

F2_**Käseteller** *Cheese Selection* 20,00 €
Auswahl an verschiedenen Käse von der Schönegger
Alm und der Naturkäserei Tegernsee
Selection of Various Cheeses from Schönegger Alm and
Naturkäserei Tegernsee

F3_**Schinkenteller** *Ham Selection* 18,00 €
Murnauer Moosschinken | Alpenschinken
Putenschinken | Serrano-Schinken
Regional Ham / Turkey Ham / Serrano Ham

VEGETARISCH & VEGAN

V1_**Avocado-Brot** *Avocado Toast*  14,00 €
Geröstetes Zugspitzbrot | Frisch aufgeschnittene Avocado
Shichimi Togarashi | Schnittlauch
Toasted Zugspitz Bread / Freshly sliced Avocado
Shichimi Togarashi / Chives
+ wahlweise mit pochiertem Bio-Ei 4,50 €
+ optional Poached Egg

V2_**Veganes Rührei** *Vegan Scrambled Egg*  14,50 €
Sautierte Kirschtomaten | Schalotten | Schnittlauch
Sautéed Cherry Tomatoes / Shallots / Chives

V3_**Shakshuka** 15,00 €
Pochiertes Bio-Ei | Tomatengewürzsauce | Zwiebeln
Koriander | Knuspriges Chiliöl
Poached Organic Egg / Tomato Spice Sauce / Onions
Cilantro / Roasted Chili Oil

V4_**Cremiges Mandelmilch-Porridge**  9,00 €
Creamy Almond Milk Porridge
Nusscrunch | Bananenchips | Ahornsirup
Nut Crunch / Banana Chips / Maple Syrup

V5_**Elmau Vegan**  14,50 €
Geröstetes Tiroler Roggenbrot | Kichererbsencreme
Olivenöl | Petersilie | Walnuss
Toasted Tyrolean Rye Bread / Chickpea Spread
Olive Oil / Parsley / Walnut

V6_**Frisch gebackene Belgische Waffel** 14,50 €
Freshly prepared Belgian Waffle
Marinierte Erdbeeren | Ahornsirup | Schlagsahne
Marinated Strawberries / Maple Syrup / Whipped Cream

INDISCHES FRÜHSTÜCK *INDIAN BREAKFAST*

I1_**„Poori bhaji“**  15,00 €
Kartoffel-Curry | Ingwer | Knoblauch | Zwiebel
Traditioneller Chai-Tee
Potato Curry / Ginger / Garlic / Onion / Traditional Chai Tea

EIERSPEISEN *EGG DISHES*
Unsere Bio-Eier kommen vom Ramiwagnerhof in Benediktbeuern.
Our organic eggs come from the Ramiwagner Farm in Benediktbeuern.

E1_**Omelette** 10,00 €
E2_**Rührei** *Scrambled Egg* 10,00 €
E3_**Spiegelei** *Fried Egg* 10,00 €
wahlweise mit *optionally with*
a_Champignons f_Tomate *Tomato*
b_Paprika *Peppers* g_Schnittlauch *Chives*
c_Petersilie *Parsley* h_Lachs *Salmon*
d_Schinken *Ham* i_Bauchspeck *Bacon*
e_Käse *Cheese*

E4_**Gekochtes Ei** *Boiled Egg* 3,50 €
a_Weich *Soft*
b_Hart *Hard*

E5_**Eggs Benedict** 17,00 €
Geröstete Brioche | Pochiertes Bio-Ei | Honigschinken
Spinat-Kräutercreme | Sauce Hollandaise
Toasted Brioche / Honey-glazed Ham / Poached Organic Egg
Spinach and Herb Cream / Hollandaise Sauce

E6_**Croque Elmau** 14,00 €
Geröstetes Brioche-Sandwich | Bergkäse
Aufschnitt der Metzgerei Haller | Schnittlauchcreme
Toasted Brioche Sandwich / Mountain Cheese
Cold Cuts from Butchery Haller / Chive Cream

EXTRAS

X1_**Elmauer Birchermüsli** *Bircher Muesli* 10,50 €
Nüssen | Trauben
Nuts / Grapes

X2_**Saisonaler Obstteller** 10,50 €
Seasonal Fruit Platter

X3_**Brotkorb gemischt** *Mixed Bread Selection* 9,00 €
Tiroler Roggenbrot | Pain Boulat | Keimkornweckerl
Kaisersemmel | Semmeln
Tyrolian Rye Bread / Pain Boulat / Germinated Seed Rolls / Buns
Rolls

X4_**Brötchenauswahl** *Bread Selection* 9,00 €
Kaisersemmel | Sesamsemmel | Mohnsemmel | Breze
Laugenstagerl | Keimkornweckerl | Dinkel-Vollkornweckerl
Bun / Sesame Bun / Poppy Seed Bun / Pretzel / Pretzel Bun
Seed Core Bun / Spelt Bun

X5_**Gebäckauswahl** *Pastry Selection* 9,50 €
Croissant | Schokobrötchen | Kirschtasche
Croissant / Chocolate Bun / Cherry Pocket

X6_**Elmauer Marmelade** *Jam* 3,00 €
a_Erdbeere *Strawberry*
b_Aprikose *Apricot*
c_Kirsche *Cherry*
d_Orange
e_Himbeere *Raspberry*

LUNCH & DINNER 12.30 – 21.30 Uhr

VORSPEISE *APPETIZER*

A1_**Insalata Mista**  20,00 €
Gemischter Salat | Sherry-Vinaigrette | Geröstete Pinien-
kerne Focaccia | Oliven
Seasonal Mixed Greens / Sherry Vinaigrette / Roasted Pine Nuts
Focaccia / Olives

A2_**Caesar Salad** 20,00 €
Caesar Salad | Parmesan | Croûtons | Ei | Bacon
Caesar Salad / Parmesan / Croûtons / Egg / Bacon
wahlweise mit *optionally with*
a_Wildgarnelen (4 Stk.) *Wild Shrimps (4 pcs.)* +15,00 €
b_Maishähnchenbrust *Corn-Fed Chicken Breast* +15,00 €

A3_**Tomatencrêmesuppe** *Tomato Cream Soup*  15,00 €
Croûtons | Kräuter
Croûtons / Herbs

A4_**Burrata** 22,00 €
Rucola | Basilikumpesto | Bunte Tomaten | Avocado
Arugula / Basil Pesto / Heirloom Tomatoes / Avocado

A5_**Ahi Poke Bowl** 27,00 €
Marinierter Label Rouge Lachs |
Mango | Junges Gemüse | Sesam | Sojasauce
Marinated Label Rouge Salmon / Mango
Young Vegetables / Sesame / Soy Sauce

A6_**Ahi Super Poke Bowl**  23,00 €
Avocado | Mango | Junges Gemüse | Sesam | Sojasauce
Avocado / Mango / Fresh Vegetables / Sesame / Soy Sauce

A7_**Beef Tatar** 29,00 €
Hand geschnitten vom Black Angus Filet | Wachtelei
Trüffel-Käsecracker | Wildkräuter | Focaccia
Hand-cut Black Angus Filet / Wild Herbs / Truffle Cheese Cracker
Quail Egg / Focaccia

A8_**Gillardeau Austern N° 2 (5 Stk.)** 39,00 €
Gillardeau Oysters N° 2 (5 pcs.)
Himbeer-Vinaigrette | Dijon Senf | Zitrone
Raspberry Vinaigrette / Dijon Mustard / Lemon

HAUPTSPEISE *MAIN COURSE*

B1_**Spaghetti** als Vorspeise 26,00 € | 36,00 €
Rotschwanzgarnele | Knoblauch | Weißwein | Parmesan
Chili
Red Tail Shrimp / Garlic / White Wine / Parmesan / Chili

B2_**Label Rouge Lachsfilet** *Label Rouge Salmon Filet* 44,00 €
Zitronen-Beurre blanc | Honigtomate | Babyspinat
Kartoffel-Olivenstampf
Lemon Beurre blanc / Honey Tomato / Baby Spinach
Potato Olive Puree

B3_**Burger** 28,00 €
Prime Beef Patty | Brioche | Cheddar | Tomato | Gurke
Romana | BBQ | Röstzwiebelmayonnaise | Pommes
Prime Beef Patty / Brioche / Cheddar / Tomato / Cucumber
Romaine / BBQ / Crispy Onion Mayonnaise / French fries

B4_**Vegan Burger**  28,00 €
Beyond Patty | BBQ | Romana | Gurke | Tomato | Pommes
Beyond Patty / BBQ / Romaine / Cucumber / Tomato / French fries

B5_**Tagliata** 49,00 €
Rinder Entrecôte | Rosmarin-Kartoffeln | Rucola
Parmesan | Alter Balsamico
Beef Entrecôte / Rosemary Potatoes / Arugula / Parmesan
Aged Balsamic Vinegar

B6_**Clubsandwich** 42,00 €
Maishühnchenbrust | Bacon | Romanasalat | Ei | Tomato
Gurke | Cocktailsauce | Pommes
Corn-Fed Chicken Breast / Bacon / Roamine Salad / Egg / Tomato
Cucumber / Cocktail Sauce / French fries

B7_**Rote Bete Falafel** *Beetroot Falafel*  32,00 €
Bergkräutersauce | Aprikosenchutney | Wildkräuter
Alpine Herb Sauce / Apricot Chutney / Wild Herbs

B8_**Pizza Margherita** 18,00 €
Tomate | Mozzarella
Tomato / Mozzarella

DESSERT

C1_**Tiramisu** 16,00 €
Schokolade | Orangeneis
Chocolate / Orange ice cream

C2_**Sorbetvariationen** *Sorbet Variations* 14,00 €
Exotische Früchte
Exotic Fruits

KULINARISCHES ANGEBOT 22.00 – 06.00 Uhr

L1_**Tiroler Topfengnocchi mit Tomatensauce** 20,00 €
Tyrolean curd cheese gnocchi with tomato sauce
(Vegetarisch vegetarian)

L2_**Chili sin Carne mit Kartoffeln (vegan)** 16,00 €
Chili sin carne with potatoes

L3_**Gulasch vom Murnauer Werdenfelser-Rind** 28,00 €
mit Spätzle
Goulash made from Murnau-Werdenfels beef with spaetzle

L4_**Topfenauflauf mit Apfelröster** 28,00 €
Curd cheese casserole with stewed apples

HOT DRINKS

H1_Café Crème	5,50 €
H2_Latte Macchiato	6,50 €
H3_Cappuccino	6,00 €
H4_Espresso	4,00 €
H5_Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	6,50 €
H6_Heiße Schokolade <i>Hot Chocolate</i>	5,00 €
H7_Kännchen Tee <i>Pot of Tea</i>	8,50 €
a_Schwarz <i>Black</i>	
b_Grün <i>Green</i>	
c_Früchte <i>Fruit</i>	
d_Kräuter <i>Herbal</i>	
H8_Goldene Milch <i>Golden Milk</i>	8,50 €
Gewürzmilch mit Kurkuma, Ingwer, Zimt Kardamom & Pfeffer <i>Spiced Milk with Turmeric, Ginger, Cinnamon Cardamom & Pepper</i>	
X_Extras	
a_Milch <i>Milk*</i>	
b_Sojamilch <i>Soy Milk*</i>	
c_Hafermilch <i>Oat Milk*</i>	
d_Laktosefreie Milch <i>Lactose-free Milk*</i>	
e_Zitrone <i>Lemon</i>	
f_Honig <i>Honey</i>	
*Warm oder kalt <i>Steamed or cold</i>	

COLD DRINKS

	a_0,3 l b_0,5 l c_0,75 l
Wasser „Elmauer Quelle“ <i>Water</i>	a_5,00 € b_7,00 € c_9,00 €
M1_Sprudel <i>Sparkling</i>	
M2_Naturell <i>Still</i>	
D1_Fritz-Kola	0,2 l 6,00 €
a_ohne Zucker <i>without Sugar</i> b_Super Zero	
D2_Fritz-Kola Zitrone	0,2 l 6,00 €
D3_Fritz-Kola Orange	0,2 l 6,00 €
D4_Spezi	0,2 l 6,00 €
D4_Wolfra Fruchtsaft <i>Fruit Juices</i>	0,3 l 6,00 €
D5_Wolfra Saftschorle <i>Sparkling Fruit Juices</i>	0,3 l 5,00 €
D7_Wolfra Frische Säfte <i>Fresh juices</i>	0,3 l 10,00 €
a_Orange b_Pink Grapefruit c_Apfel <i>Apple</i>	
CHAMPAGNER	a_0,1 l b_0,75 l
Z1_Deutz Brut Classic Champagner	19,50 € 129,00 €
a_0,1 l b_0,75 l	
Z2_Deutz Brut Rosé Champagner	25,50 € 169,00 €

Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Weinangebot
im offenen Ausschank.

Please inquire about our current selection of open wines.

TIPP für einen besseren Schlaf *for better Sleep* ☾

H8_Goldene Milch <i>Golden Milk</i>	8,50 €
Gewürzmilch mit Kurkuma, Ingwer, Zimt, Kardamom & Pfeffer <i>Spiced Milk with Turmeric, Ginger, Cinnamon, Cardamom & Pepper</i>	

Die Goldene Milch kann das allgemeine Wohlbefinden stärken und den Schlaf verbessern, da sie reich an natürlichen, beruhigenden und schlaffördernden Wirkstoffen ist. Kurkuma, Ingwer und Zimt beruhigen das Nervensystem wodurch eine bessere Schlafqualität erreicht wird. Darüber hinaus sind Kardamom, Pfeffer und Muskatnuss für ihre Verdauungsfördernden Eigenschaften bekannt und helfen dem Körper zu entspannen.

Golden milk can boost general well-being and improve sleep, as it is rich in natural calming and sleep-promoting active ingredients. Turmeric, ginger, and cinnamon calm the nervous system, resulting in a better quality of sleep. Cardamom, pepper, and nutmeg are known for their digestive properties and help the body to relax.

- a_mit Milch *with Milk*
- b_mit Sojamilch *with Soy Milk*
- c_mit Hafermilch *with Oat Milk*
- d_mit Laktosefreier Milch *with Lactose-free Milk*

Bestellungen mit Angabe der Nummerierung bitte per SMS an
Please text orders indicating the item number to
+49 158 88369213

Beispiel *Example*: 2x H7a + Xa (= 2 Kännchen schwarzer Tee mit Milch)
2x H7a + Xa (= 2 pots of tea with milk)
Oder telefonisch an *Or by phone to* (+49 8823 18) 785

Für jede Bestellung berechnen wir eine In-Room-Service-Pauschale von 15 € | Bei ausschließlichen Getränkebestellungen: 2,50 €
Die Pauschale entfällt bei In-Room-Frühstück.
For each order we charge an in-room service fee of € 15 | For drinks-only orders: € 2.50 | The fee does not apply for in-room breakfast.

Stand: 17.08.2026