

LA SALLE



SOFTDRINKS

Elmauer Quellwasser <i>Elmauer water</i>	0,3 l	5,00 €
Still/mit Kohlensäure <i>still or sparkling</i>	0,5 l	7,00 €
	0,75 l	9,00 €
Fritz Kola Ohne Zucker Super Zero	0,2 l	6,50 €
Fritz Limo Zitrone Orange	0,2 l	6,50 €
Wolfra Saftschorle <i>Spritzer</i>	0,3 l	6,00 €
	0,5 l	9,00 €
Homemade Lemonade Ice Tea		10,50 €
Ice Tea & Lemonade		
Flavors: Maracuja Waldmeister Pfirsich Zitrone Erdbeer		
Hibiskus Lavendel Gurke Holunder Ingwer-Minze		
<i>Passionfruit Woodruff Peach Lemon Strawberry</i>		
<i>Hibiscus Lavender Cucumber Elderflower Ginger Mint</i>		

KAFFEE COFFEE

Espresso	4,50 €
Espresso Macchiato	5,00 €
Espresso Doppio	7,00 €
Café Crème	6,00 €
Kännchen Kaffee <i>Pot of Café Crème</i>	9,50 €
Milchkaffee <i>Latte</i>	6,50 €
Cappuccino	6,50 €
Latte Macchiato	7,00 €
Kännchen Tee <i>Pot of tea</i>	9,50 €
Goldene Milch <i>Golden Milk</i>	9,50 €
<i>Gewürzmilch mit Kurkuma, Ingwer, Zimt, Kardamom & Pfeffer</i>	
<i>Spiced milk with Turmeric, Ginger, Cinnamon, Cardamom & Pepper</i>	
Milchalternativen auf Anfrage	+ 1,00 €
<i>Milk alternatives on request</i>	

APERITIF

Aperol Spritz	16,00 €
Aperol Prosecco Soda	
Hugo	16,00 €
Holunder <i>Elderflower</i> Minze <i>Mint</i> Prosecco Soda	
Alkoholfrei <i>Non-alcoholic</i>	
Bittersweet Symphony	14,50 €
Crodino Holunder <i>Elderflower</i> Zitrone <i>Lemon</i> Soda	

BIER BEER

Vom Fass <i>Draft beer</i>		
Tegernseer Hell <i>Light lager</i>	0,3 l	7,00 €
	0,5 l	8,00 €
Rothaus Tannenzäpfle Pils	0,3 l	7,00 €
Radler <i>Shandy</i>	0,3 l	7,00 €
	0,5 l	8,00 €
Flaschenbier <i>Bottled beer</i>		
Tegernseer Hell alkoholfrei	0,5 l	8,00 €
<i>Light lager non-alcoholic</i>		
Hopf Weißbier	0,5 l	8,00 €
	0,33 l	7,00 €
Hopf Dunkles Weißbier	0,5 l	8,00 €
Hopf Weißbier alkoholfrei	0,5 l	8,00 €
Rothaus Tannenzäpfle Pils alkoholfrei	0,33 l	7,00 €
<i>Pils non-alcoholic</i>		

WEIN WINE

	0,1 l
Weißwein <i>White wine</i>	
Grauer Burgunder Qualitätswein trocken	6,50 €
2024, Weingut Martin Waßmer, Baden – Deutschland	
Riesling Qualitätswein trocken	7,50 €
VDP.Gutswein	
2024, Weingut Dönnhoff, Nahe – Deutschland	
Silvaner Qualitätswein trocken	6,00 €
VDP.Gutswein	
2023, Weingut Rainer Sauer, Franken – Deutschland	
„Château Arrogant Frog“ Limoux blanc AOP	7,50 €
Chardonnay – Barrique	
2023, Jean-Claude Mas, Languedoc – Frankreich	
Rotwein <i>Red wine</i>	
St. Laurent Qualitätswein trocken „Aufwind“	6,00 €
2019, Weingut Hensel, Pfalz – Deutschland	
„M.I.“ Vinho Tinto Douro DOC	7,50 €
(Oenologe Dirk Niepoort)	
2020, Quinta Maria Izabel, Douro – Portugal	
„Ad Astra“ Maremma IGT	9,50 €
(Cuvée Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah)	
2015, Fattoria Nittardi, Toskana – Italien	

Rosé

„Daily August“ Rosé	7,50 €
2023, Weingut August Kessler, Rheingau – Deutschland	

SALAT SALAD

Saisonaler Blattsalat 	20,00 €
<i>Seasonal Leaf Salad</i>	
Geröstete Kerne Kirschtomaten Gurke	
Pilze Champagnerdressing	
<i>Roasted Seeds Cherry Tomatoes Cucumber</i>	
<i>Mushrooms Champagne Dressing</i>	
Caesar Salad	20,00 €
Baby Romanasalat Caesardressing Parmesan	
Kapern	
<i>Baby Romaine Lettuce Caesar Dressing Parmesan Capers</i>	
mit Hähnchenbrust <i>with Chicken Breast</i>	+ 15,00 €
mit Garnelen <i>with Shrimps</i>	+ 15,00 €

SNACKS

Brühe vom Weiderind	15,00 €
<i>Pasture-Raised Beef Broth</i>	
Flädle Gartenkräuter	
<i>Savory Pancake Strips Garden herbs</i>	
Elmauer Brotzeit <i>Elmau Snack Platter</i>	26,00 €
Aufschnitt von der Metzgerei Haller	
Tegernseer Bergkäse Obatzda Meerrettich	
Eingelegte Gurken Laugengebäck	
<i>Cold Cuts from Haller Butcher's Shop</i>	
<i>Tegernsee Mountain Cheese Obatzda Cheese Spread</i>	
<i>Horseradish Pickled Cucumbers Pretzels</i>	
Pinsa Margherita (Vegetarisch vegetarian)	15,00 €
Tomate Mozzarella Basilikum Olivenöl	
<i>Tomato Mozzarella Basil Olive Oil</i>	
mit Spargel und Räucherlachs	+ 10,00 €
<i>with Asparagus and Smoked Salmon</i>	
mit gegrilltem Gemüse <i>with Grilled Vegetables</i>	+ 5,00 €
mit Prosciutto Cotto <i>with Prosciutto Cotto</i>	+ 5,00 €
Label Rouge Lachs <i>Label Rouge Salmon</i>	36,00 €
Blumenkohlpüree Spinat Beurre Blanc	
<i>Cauliflower Mash Spinach Beurre Blanc</i>	
Wiener Schnitzel <i>Breaded Veal Escalope</i>	36,00 €
Kartoffel-Gurkensalat Feldsalat	
Preiselbeeren Zitrone	
<i>Potato and Cucumber Salad Lamb's Lettuce</i>	
<i>Cranberries Lemon</i>	
Pulled Beef Burger	32,00 €
12 Stunden Geschmortes Rind Bergkäse	
Eingelegte Schalotten Coleslaw Brioche Bun	
<i>12-Hour Braised Beef Mountain Cheese</i>	
<i>Pickled Shallots Coleslaw Brioche Bun</i>	

EISBECHER ICE CREAM

Erdbeerbecher <i>Strawberry Sundae</i>	13,00 €
Vanilleeis Erdbeeren Sahne	
<i>Vanilla Ice Cream Strawberries Whipped Cream</i>	
Schokoladenberg <i>Chocolate Mountain</i>	16,00 €
Schokoladeneis Brownie Schokoladensauce	
<i>Chocolate Ice Cream Brownie Chocolate Sauce</i>	
Joghurt Deluxe <i>Yoghurt Deluxe</i>	14,00 €
Joghurteis Mangosorbet Granola	
<i>Yoghurt Ice Cream Mango Sorbet Granola</i>	

KIDS' MENU

Tomatencremesuppe <i>Cream of Tomato Soup</i> (Vegetarisch <i>vegetarian</i>)	9,00 €
Pasta mit fruchtiger Tomatensauce und geriebenem Parmesan	12,00 €
<i>Pasta with fruity tomato sauce and grated Parmesan</i> (Vegetarisch <i>vegetarian</i>)	
Pasta mit Sauce Bolognese und geriebenem Parmesan	15,00 €
<i>Pasta with Bolognese and grated Parmesan</i>	
Fischstäbchen <i>Fish Fingers</i>	14,00 €
Kartoffelpüree Remoulade Zitrone	
<i>Mashed Potato Remoulade Sauce Lemon</i>	
Wiener Schnitzel <i>Breaded Veal Escalope</i>	20,00 €
Pommes frites Zitrone Preiselbeeren	
<i>French Fries Lemon Cranberries</i>	
Pulled Beef Burger	25,00 €
12 Stunden Geschmortes Rind Bergkäse	
Coleslaw Brioche Bun	
<i>12-Hour Braised Beef Mountain Cheese</i> <i>Coleslaw Brioche Bun</i>	

Das Kids Menü ist bis zu 16 Jahre im La Salle Restaurant zu folgenden Zeiten inkludiert: 12.30 – 14.00 Uhr und 18.00 – 21.30 Uhr.
The kids' menu is included for children up to 16 years old in the La Salle restaurant during the following times: 12:30 – 14:00 and 18:00 – 21:30.

 Vegan * Vegane Variante möglich

