

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.

WOCHENKARTE

WEEKLY MENU

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

SUPPEN

SOUPS

Rinderkraftbrühe, hausgemachte Kalbsleberspätzle, Schnittlauch
Beef broth, homemade veal liver spaetzle, chives
8,90 Euro

Aufgeschäumte Tomatencremesuppe, geröstete Croûtons
Foamed tomato cream soup, roasted croutons
9,80 Euro

VORSPEISEN/ BROTZEITEN

STARTERS/ SNACKS

Bayerischer Wurstsalat,
rote Zwiebeln, Essig, Öl, Schnittlauch, Bauernbrot
*Bavarian sausage salad,
red onions, vinegar, oil, chives, farmhouse bread*
15,50 Euro

Caprese
Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Olivenöl, Basilikum
Caprese
Tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, olive oil, basil
18,50 Euro

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

Casarecce Nudeln, Ragu alla Bolognese,
frisch geriebener Parmesan, bunt gemischter Salat
*Casarecce noodles, Ragu alla Bolognese,
freshly grated Parmesan, colorful mixed salad*
18,80 Euro

Münchner Tellerfleisch, in Brühe serviert,
frisch geriebener Meerrettich, Blattspinat, Salzkartoffeln
*Munich boiled beef, served in broth,
freshly grated horseradish, leaf spinach, boiled potatoes*
23,80 Euro

Fjordforellenfilet aus den kristallklaren Gewässern des Folgefonna Gletschers,
in Butter gebraten, gegrillte Zucchinischeiben, Butterkartoffeln
*Fjord trout fillet from the crystal clear waters of the Folgefonna glacier,
fried in butter, grilled zucchini slices, buttered potatoes*
33,80 Euro

Warme Küche von 11:30 Uhr – 22:30 Uhr
Hot kitchen from 11:30 am – 10:30 pm

VORSPEISEN, SALATE

STARTERS, SALADS

Krabbencocktail,
Cocktailsauce, Chiffonade, Toast, Butter
Shrimps cocktail,
cocktail sauce, chiffonade, toast, butter
21,50 Euro

Räucherlachs Label Rouge,
Sahnemeerrettich, Toast, Butter
Smoked salmon Label Rouge,
creamed horseradish, toast, butter
24,80 Euro

Tatar,
am Tisch zubereitet, Brotauswahl, Butter
Tartar,
prepared at the table, bread selection, butter
25,50 Euro

Gartensalat (vegan)
Garden salad (vegan)
10,50 Euro

...mit gebratenen Hähnchenmedaillons
...with fried chicken medallions
22,50 Euro

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

...mit gebratenen Hähnchenmedaillons
...with fried chicken medallions
23,90 Euro

PASTA, GEMÜSE, VEGETARISCH
PASTA, VEGETABLES, VEGETARIAN

Ofengemüse,
Salzkartoffeln (auf Wunsch vegan)
*Baked vegetables,
boiled potatoes (vegan on request)*
16,50 Euro

Allgäuer Käsespätzle,
Röstzwiebeln, Gartensalat
*Allgäu cheese spaetzle,
fried onions, garden salad*
17,50 Euro

Prendisole Nudeln,
sautierte Kirschtomaten, Knoblauch, rote Zwiebeln, Olivenöl, Basilikum
*Prendisole noodles,
sautéed cherry tomatoes, garlic, red onions, olive oil, basil*
18,50 Euro

Casarecce Nudeln,
gegrillte Zucchinischeiben, Basilikumpesto, geröstete Mandeln (vegan)
*Casarecce noodles,
grilled zucchini slices, basil pesto, roasted almonds (vegan)*
19,50 Euro

Crespelle
Pfannkuchen gefüllt mit Ricotta, Spinat, getrockneten Tomaten, Kräutern,
gratinert mit Parmesan, fruchtige Tomatensauce, Gartensalat
*Crespelle
Pancakes filled with ricotta, spinach, dried tomatoes, herbs, au gratin with Parmesan,
on a fruity tomato sauce, garden salad*
19,50 Euro

BURGER

BURGER

Hamburger
Gegrilltes Rinderhacksteak (200 g),
gebratene Tomaten, Essiggurke, Salat, Burgersauce, Pommes frites
*Hamburger
Grilled ground beef steak (200 g),
fried tomatoes, pickles, lettuce, burger sauce, French fries*
23,90 Euro

Cheeseburger
Gegrilltes Rinderhacksteak (200 g),
Käse, gebratene Tomaten, Essiggurke, Salat, Burgersauce, Pommes frites
*Cheeseburger
Grilled ground beef steak (200 g),
cheese, fried tomatoes, pickles, lettuce, burger sauce, French fries*
24,90 Euro

Central Burger
Gegrilltes Rinderhacksteak (200 g), Brie-Käse, Salatherzen, Preiselbeeren, Pommes frites
*Central burger
Grilled ground beef steak (200 g), brie cheese, lettuce hearts, cranberries, French fries*
26,50 Euro

UNSERE KLASSIKER

OUR CLASSICS

2 Münchner Weißwürste,
süßer Senf, Breze (bis 14.00 Uhr)
*2 Munich white sausages,
sweet mustard, pretzel (until 2 p.m.)*
10,50 Euro

Hausgemachter Speckpfannkuchen,
Schnittlauch (20 Minuten Wartezeit)
*Homemade bacon pancake,
chives (20 minutes wait)*
15,50 Euro

“Kräftige Bayern”
Rinderbratwürste vom bayerischen Jungrind,
Apfelsauerkraut, Naturjus, Röstkartoffeln
*„Strong Bavarians“
Beef sausages from Bavarian young beef,
sauerkraut with apple, gravy, roasted potatoes*
19,50 Euro

Knuspriger Schweinebraten,
Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel – solange der Vorrat reicht
*Crispy roast pork,
dark beer sauce, potato dumplings – while stocks last*
17,40 Euro

... mit hausgemachten original bayerischen Krautsalat
... with homemade original Bavarian coleslaw
19,50 Euro

Wiener Schnitzel aus der Kalbslende,
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
29,90 Euro
Große Portion / Large portion
38,80 Euro

Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind,
Rotweinsauce, Röstkartoffeln, Gartensalat
*Roast beef with onions from Black Angus beef,
red wine sauce, roasted potatoes, garden salad*
36,50 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*
38,50 Euro

NACHSPEISEN

DESSERTS

Kugel Eiscreme
nach Wahl und Angebot
Scoop of ice cream
according to choice and offer
3,50 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)
6,80 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
10,80 Euro

Mousse au Chocolat (enthält Grand Marnier (Alkohol)),
Schlagsahne
Chocolate mousse (contains Grand Marnier (Alcohol)),
whipped cream
11,90 Euro

Hausgemachter Kaiserschmarrn,
Rum-Rosinen, Puderzucker, Apfelmus (20 Minuten Wartezeit)
Homemade Kaiserschmarrn,
rum raisins, powdered sugar, applesauce (20 minutes wait)
15,50 Euro

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 <i>Schlör apple juice, orange juice, multivitamin juice, currant nectar, tomato juice</i>	0,20 l	4,80 Euro
Schlör Fruchtsaftschorle Apfelsaft trüb, Orangensaft, Maracuja-Nektar, Johannisbeer-Nektar, Rhabarber-Nektar <i>Schlör spritzer apple juice, passionfruit nectar, currant nectar, rhubarb nectar</i>	0,40 l	5,60 Euro
Orangensaft, frisch <i>Orange juice, fresh</i>	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 <i>Lager beer</i>	0,40 l	5,30 Euro
	0,25 l	4,00 Euro
Radler Tegernseer Hell, Zitronenlimonade <i>Shandy</i>	0,40 l	5,30 Euro
<i>Lager beer, lemonade</i>	0,25 l	4,00 Euro
König Ludwig Dunkel Dark beer	0,40 l	5,70 Euro
König Ludwig Weissbier Hell <i>Wheat beer</i>	0,50 l	6,10 Euro
	0,30 l	4,60 Euro

FLASCHENBIERE

König Pilsener <i>Pilsener beer</i>	0,33 l	4,90 Euro
Maxlrainer Engerl Hell alkoholfrei <i>Lager beer non-alcoholic</i>	0,50 l	5,80 Euro
König Ludwig Weissbier Dunkel <i>Wheat beer dark</i>	0,50 l	6,10 Euro
König Ludwig Weissbier Leicht <i>Wheat beer light</i>	0,50 l	6,10 Euro
König Ludwig Weissbier alkoholfrei <i>Wheat beer non-alcoholic</i>	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 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

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Hofbrennerei Oberkorb aus Grüntegernbach (Bayern)

Obstbrand mit Quitte 42 %	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 Dörrpflaume ausgebaut	0,02 l	8,20 Euro
Zwetschke Grand Reserve 1996 47 %, 18 Jahre, in Limousin Eiche gereift	0,02 l	8,20 Euro

In der Hofbrennerei Oberkorb in Grüntegernbach, einem Ortsteil der Stadt Dorfen, lebt Andreas Franzl die bewährte Tradition der Edelbrandherstellung noch heute. Hier werden Obstbrände der internationalen Spitzenklasse aus alten, unbehandelten Obst- und Beerensorten aus dem tertiären Hügelland gebrannt und veredelt.

Die Hingabe, die Andreas Franzl bei der Ausübung seines Berufes an den Tag legt, brachte ihm den Staatsehrenpreis 2014 in Bayern sowie seit Jahren Spitzenplätze beim World Spirits Award ein. Er trägt den Titel des Edelbrandsommeliers H.C. und ist weltweit einer von acht Master of Spirits. Jährlich finden nur etwa 1.200 Flaschen edler Obst- und Beerenbrände den Weg zum Genießer. Das Motto des Brenners „Mit jedem Baum per Du“ ist hier ehrliche Betriebsphilosophie.

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.

HEISSES

Milch	Glas	2,40 Euro
Dallmayr heiße Schokolade	großes Haferl	5,80 Euro
Dinzler Kaffee	Tasse Kännchen	3,90 Euro 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.
All coffee specialties are also available decaffeinated.
Upon request, the hot beverages can also be prepared with soy milk, oat milk, or lactose-free milk.

RONNEFELDT
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

RONNEFELDT LeafCup (vorportionierter Blatt-Tee)	großes Glas	4,90 Euro
--	-------------	-----------

Darjeeling Summer Gold Bio

Earl Grey (Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack)

Green Dragon Lung Ching (Grüner Tee)

Refreshing Mint (Pfefferminztee)

Fruity Camomile (Kamillentee)

Bergkräuter Bio

Sweet Berries (Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack)

RONNEFELDT Loser Tee	Kännchen	6,80 Euro
----------------------	----------	-----------

English Breakfast (Ceylontee)

Earl Grey (Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack.)

Greenleaf Bio (Grüner Tee)

Morgentau (Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack)

Bergkräuter Bio

Ayurveda Herbs & Ginger (Kräutermischung)

Unsere Servicemitarbeiter 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. 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.