

RESTAURANT
CENTRAL
CAFÉ

VORSPEISEN, SALATE

Rindercarpaccio , Zitronenpfeffer, Rucola, Parmesanspäne <i>Beef carpaccio, lemon pepper, rocket salad, grated parmesan</i>	19,80
Tatar , am Tisch zubereitet, Brotauswahl, Butter <i>Tartar, prepared at the table, bread selection, butter</i>	25,50
+ Pommes Frites <i>+ French fries</i>	5,50
Krabbencocktail , Wildfang Black Tiger Garnelen, Cocktailsauce (enthält Cognac), Chiffonade, Toast, Butter <i>Crab cocktail, wild-caught black tiger shrimp, cocktail sauce (contains cognac), chiffonade, toast, butter</i>	22,50
Hausgebeizter schottischer Lachs , Honig-Senf Sauce, Kartoffelrösti <i>House-cured Scottish salmon, honey mustard sauce, potato rösti</i>	24,80
Kleiner Gartensalat (Beilagensalat, vegan) <i>Small garden salad (side salad, vegan)</i>	6,80
Gartensalat (vegan) <i>Garden salad (vegan)</i>	10,50
+ gebratene Hähnchenmedaillons <i>+ fried chicken medallions</i>	12,00
Caesar Salad , Romanasalat, original Caesar Salad Dressing mit Sardellen, Parmesan, Croûtons <i>Caesar salad, romaine lettuce, original Caesar salad dressing with anchovies, parmesan, croutons</i>	12,90
+ gebratene Hähnchenmedaillons <i>+ fried chicken medallions</i>	12,00
Salat Caprese , Büffelmozzarella, Tomaten, Rucola, Basilikum <i>Caprese salad, buffalo mozzarella, tomatoes, rocket salad, basil</i>	17,80

RESTAURANT
CENTRAL
CAFÉ

SUPPEN

Rinderkraftbrühe,

wahlweise mit hausgemachte Leberspätzle oder Grießnockerl

Beef broth,

optional with homemade liver spaetzle or semolina dumplings

8,90

Aufgeschäumte Kürbiscremesuppe, Kernöl, geröstete Kürbiskerne

Foamed pumpkin cream soup, pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds

9,80

PASTA, GEMÜSE, VEGETARISCH

Ofengemüse, Salzkartoffeln (auf Wunsch vegan)

Baked vegetables, boiled potatoes (vegan on request)

16,50

Käsespätzle, Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln

Cheese noodles, Allgäu mountain cheese, fried onions

16,50

**Prendisole Pasta, sautierte Kirschtomaten, Knoblauch, rote Zwiebeln,
Olivenöl, Basilikum**

Prendisole pasta, sautéed cherry tomatoes, garlic, red onions, olive oil, basil

18,50

**Casarecce Pasta, gegrillte Zucchini-scheiben, Basilikumpesto,
geröstete Mandeln (vegan)**

Casarecce pasta, grilled zucchini slices, basil pesto, roasted almonds (vegan)

19,50

**Crespelle, Pfannkuchen gefüllt mit Ricotta, Spinat, getrockneten Tomaten, Kräutern,
gratiniert mit Parmesan, fruchtige Tomatensauce**

*Crespelle, Pancakes filled with ricotta, spinach, dried tomatoes, herbs, au gratin with Parmesan,
on a fruity tomato sauce*

18,50

RESTAURANT
CENTRAL
CAFÉ

SANDWICH, BURGER

Clubsandwich, gegrillte Hähnchenmedaillons, gebratenes Ei,
knuspriger Speck, Tomaten, Pommes frites
*Club sandwich, grilled chicken medallions, fried egg,
crispy bacon, tomatoes, French fries* 23,90

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

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

FISCH

Gebratenes Forellenfilet Müllerin Art, Blattspinat, Butterkartoffeln
Pan-fried trout fillet, Müllerin style, spinach leaves, buttered potatoes 28,90

Lachssteak Label Rouge vom Lavasteingrill, Sauce béarnaise,
Ofengemüse, Salzkartoffeln
*Label Rouge salmon steak from the lava stone grill, Béarnaise sauce,
oven-roasted vegetables, boiled potatoes* 36,50

KLASSIKER

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

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

Hausgemachter Speckpfannkuchen, Schnittlauch (20 Minuten Wartezeit)
Homemade bacon pancake, chives (20-minute wait) 15,50

RESTAURANT
CENTRAL
CAFÉ

KLASSIKER

Knuspriger Schweinebraten, Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel – solange der Vorrat reicht
Crispy roast pork, dark beer sauce, potato dumplings – while stocks last 16,90

+ **hausgemachter original bayerischer Krautsalat mit Speck**
+ homemade original Bavarian coleslaw with bacon 4,90

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

Kalbsfleischpflanzerl, Naturjus, Apfelblaukraut, Röstkartoffeln
Veal patties, natural gravy, apple red cabbage, roasted potatoes 21,50

Münchner Tellerfleisch, in Bouillon angerichtet,
frisch geriebener Meerrettich, Blattspinat, Butterkartoffeln
*Munich-style boiled beef, served in broth, freshly grated horseradish,
leaf spinach, buttered potatoes* 23,80

Kalbsrahmbraten, Casarecce Pasta
Veal roast with cream sauce, casarecce pasta 24,80

Tegernseer Rindersaftgulasch, Apfelblaukraut, Spätzle
Tegernsee beef goulash, apple red cabbage, spaetzle 25,90

Halbes teil-ausgelöstes Wiener Backhendl, kaltgerührte Wildpreiselbeeren,
Gartensalat
*Half portion of partially boned Viennese fried chicken, cold-stirred wild cranberries,
garden salad* 25,90

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
Große Portion / Large portion 38,80

RESTAURANT
CENTRAL
CAFÉ

KLASSIKER

Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind, Rotweinsauce,
Röstkartoffeln
*Roast beef with onions from Black Angus beef, red wine sauce,
roasted potatoes* 35,90

Entrecôte vom Black Angus Rind, Sauce béarnaise, Ofengemüse,
Röstkartoffeln oder Pommes frites
*Entrecote from Black Angus beef, Béarnaise sauce, baked vegetables,
roasted potatoes or French fries* 38,50

Rinderfilet vom Black Angus Rind, Sauce béarnaise, Ofengemüse,
Röstkartoffeln oder Pommes frites
*Beef tenderloin from Black Angus beef, Béarnaise sauce, baked vegetables,
roasted potatoes or French fries* 42,00

NACHSPEISEN

Kugel Eiscreme, nach Wahl und Angebot
Scoop of ice cream, according to choice and offer 3,50

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

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

Warmer Apfelstrudel, Bourbon Vanilleeis, Schlagsahne
Warm apple strudel, bourbon vanilla ice cream, whipped cream 10,80

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

Hausgemachter Apfelpfannkuchen, Bourbon Vanilleeis (20 Minuten Wartezeit)
Homemade apple pancakes, bourbon vanilla ice cream (20-minute wait) 15,50

Hausgemachter Kaiserschmarrn, Rum-Rosinen, Puderzucker,
Zwetschgenkompott (20 Minuten Wartezeit)
Homemade Kaiserschmarrn, rum raisins, powdered sugar, plum compote (20-minute wait) 15,50

RESTAURANT
CENTRAL
CAFÉ

MINERALWASSER

Adelholzener Classic , mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l	4,60
	0,75 l	9,00

SÄFTE, SAFTSCHORLEN

Schlör Säfte , Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft, Johannisbeer-Nektar, Tomatensaft <i>Schlör juices, apple juice, orange juice, multivitamin juice, currant nectar, tomato juice</i>	0,20 l	4,80
Schlör Fruchtsaftchorlen , Apfelsaft trüb, Orangensaft, Maracuja-Nektar, Johannisbeer-Nektar, Rhabarber-Nektar <i>Schlör spritzer, apple juice, orange juice, passionfruit nectar, currant nectar, rhubarb nectar</i>	0,40 l	5,60
Orangensaft , frisch <i>Orange juice, fresh</i>	0,20 l	6,50

LIMONADEN

Zitronenlimonade	0,40 l	4,30
Coca Cola	0,20 l	4,80
Coca Cola zero	0,20 l	4,80
Fanta Orange	0,20 l	4,80
Sprite	0,20 l	4,80
Schweppes , Dry Tonic Water, American Ginger Ale, Original Bitter Lemon, Wild Berry, White Peach	0,20 l	4,80
Cola Mix	0,40 l	5,60

BIERE VOM FASS

Tegernseer Hell	0,40 l	5,30
<i>Lager beer</i>	0,25 l	4,00
Radler , Tegernseer Hell, Zitronenlimonade	0,40 l	5,30
<i>Shandy, lager beer, lemonade</i>	0,25 l	4,00
König Ludwig Dunkel		
<i>Dark beer</i>	0,40 l	5,70
König Ludwig Weissbier Hell	0,50 l	6,50
<i>Wheat beer</i>	0,30 l	4,90

RESTAURANT
CENTRAL
CAFÉ

FLASCHENBIERE

König Pilsener

Pilsener beer 0,33 l 4,90

Maxlrainer Maxl Helles alkoholfrei

Lager beer non-alcoholic 0,50 l 6,50

König Ludwig Weissbier Dunkel

Wheat beer dark 0,50 l 6,50

König Ludwig Weissbier Leicht

Wheat beer light 0,50 l 6,50

König Ludwig Weissbier alkoholfrei

Wheat beer non-alcoholic 0,50 l 6,50

APERITIFS

Martini Bianco Vermouth 0,05 l 7,80

Sandeman medium dry Sherry 0,05 l 7,80

Graham's 10 Years Old Tawny Port 0,05 l 9,80

Campari Soda 0,20 l 9,50

Campari Orange 0,20 l 10,00

Hugo alkoholfrei, Schweppes American Ginger Ale,
Holunderblütensirup, Soda 0,20 l 9,50

Hugo, Secco Biologico, Holunderblütensirup, Soda 0,20 l 10,50

Aperol Spritz, Secco Biologico, Aperol, Soda 0,20 l 10,50

Sarti Spritz, Secco Biologico, Sarti Rosa, Soda 0,20 l 10,50

Lillet Spritz, Lillet blanc, Schweppes Wild Berry 0,20 l 10,50

Gin Tonic,

Tanqueray Gin, Schweppes Dry Tonic Water 0,20 l 14,80

Duke Gin, Schweppes Dry Tonic Water 0,20 l 16,80

SPIRITUOSEN

Grappa Nonino Merlot 0,02 l 5,60

Grappa Marzadro Giare Amarone 0,02 l 10,80

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

BITTERS

Averna 0,04 l 8,00

Jägermeister 0,04 l 8,00

Ramazotti 0,04 l 8,00

RESTAURANT
CENTRAL
CAFÉ

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Hofbrennerei Oberkorb aus Grüntegernbach (Bayern)

Obstbrand mit Quitte 42 %	0,02 l	6,00
Hausbirne 42 %, Cuvée alter, regionaler Birnensorten und Mostbirnen	0,02 l	6,00
Weichselbrand 42 %, 14 Jahre	0,02 l	8,20
Zwetschkenmandl 47 %, 12 Jahre, final im Holzfass mit Dörripflaume ausgebaut	0,02 l	8,20
Zwetschke Grand Reserve 1996 47 %, 18 Jahre, in Limousin Eiche gereift	0,02 l	8,20

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.

HEIßGETRÄNKE

Milch	Glas	2,40
Dallmayr heiße Schokolade	großes Haferl	5,80
Turm Kaffee	Tasse	4,20
	Kännchen	7,00
Turm Espresso		3,60
Turm Doppelter Espresso		5,40
Turm Cappuccino		4,90
Turm Latte Macchiato	großes Glas	5,50
Turm Milchkaffee	großes Haferl	5,80

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

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

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.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive des Bedienungsgeldes und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Our service employees will be happy to inform you about additives and incompatibilities in our carefully selected range of food and drinks.

All prices are quoted in euros, including service charges and statutory value added tax.