

## Alkoholfreie Getränke

### Adelholzener Mineralwasser

naturell/classic (0,25l) 2,70 €

naturell/classic (0,75l) 5,70 €

### Tafelwasser (0,4l) 2,80 €

### Saftschorle (0,4l) 3,50 €

(Orange, Apfel, Johannisbeer, Rhabarber, Holunder, Himbeere, Mango, Maracuja)

### Saft pur (0,2l) 2,70 €

### Cola <sup>1,3,9</sup> oder Cola light <sup>1,3,9,12</sup> (0,2l) 2,70 €

### Limonade (0,2l) 2,50 €

(Zitrone, Orange <sup>1,3</sup>)

### Spezi (0,5l) 3,40 €

## Bier

### Tegernseer Hell vom Fass <sup>a</sup> (0,5l) 3,80 €

### Tegernseer Hell vom Fass <sup>a</sup> (0,25l) 2,40 €

### Tegernseer Dunkel <sup>a</sup> (0,5l) 3,80 €

### Tegernseer leicht 2,8 % <sup>a</sup> (0,5l) 3,80 €

### Tilmans Biere – Das Helle (0,5l) 4,30 €

### Becks Blue (alkoholfrei) <sup>a</sup> (0,5l) 3,60 €

### Radler <sup>a,1,3</sup> (0,5l) 3,60 €

### Alkoholfreies Dinkelradler vom Riedenburger Brauhaus (0,33l) 3,30 €

### Unertl Weißbier naturtrüb <sup>a</sup> (0,5l) 4,00 €

### Unertl Weißbier alkoholfrei naturtrüb <sup>a</sup> (0,5l) 4,00 €

### Unertl Weißbier leicht naturtrüb <sup>a</sup> (0,5l) 4,00 €

### Hopf Helle Weiße <sup>a</sup> (0,5l) 4,00 €

### Russ <sup>a,1,3</sup> (0,5l) 4,00 €

### Tegernseer Pils <sup>a</sup> (0,33l) 3,20 €

## Offene Weißweine

Glas 0,2l Flasche 0,75l

### Grüner Veltliner „Landwein“ <sup>m</sup>

Karl Mayr, Wachau 4,50 €

### Bianco di Custoza <sup>m</sup>

Acienda Agricola Pigno, Veneto 5,70 € 18,50 €

Verdicchio Serra del Conte <sup>m</sup> 5,50 € 18,00 €

Garofoli, Marken

## Offene Rotweine

### Zweigelt „Landwein“ <sup>m</sup>

Karl Mayr, Wachau 4,50 €

### Sangiovese Terra degli Osci <sup>m</sup>

Dj Majo Norante, Molise 5,70 € 18,50 €

### Maestro Primitivo Puglia <sup>m</sup>

Cielo e Terra, Apulien 5,50 € 18,00 €

## Offener Rosé

### 12 e mezzo Rosato 2016 <sup>m</sup>

Vigne & Vini, Apulien 5,70 € 18,50 €

## Weinschorlen

Weinschorle (0,2l rot oder weiß) <sup>m</sup> 3,60 €

Weinschorle (0,5l rot oder weiß) <sup>m</sup> 5,60 €

In der Weinkarte am Ende dieser Speisekarte finden Sie unsere Flaschenweine.

## Aperitif

Portwein <sup>m</sup> (5cl) 4,40 €

Sherry dry (5cl) 4,40 €

Martini bianco (5cl) 4,20 €

Campari-Orange oder -Soda <sup>1,16</sup> (0,2l) 4,70 €

San Bitter (alkoholfrei) (0,1l) <sup>110</sup> 3,20 €

### San Bitter Orange

oder -Soda <sup>1,16</sup> (0,2l, alkoholfrei) 4,00 €

### Hugo alkoholfrei (0,2l) 4,20 €

Holunderblütensirup, Maracujasaft, Tafelwasser, Minze auf Eis

## Crémant, Prosecco & Co

Prosecco Spumante Extra Dry „Soler“ Marsuret (0,1l)	4,40 €
Prosecco Spumante Extra Dry „Soler“ Marsuret (0,75l)	26,00 €
Prosecco Aperol <sup>1, 10</sup> (0,1l)	4,40 €
Prosecco Rosato (0,1l)	4,40 €
Crémant 1531 de Limoux – Aimery (0,75l)	29,00 €
Hugo (0,2l) Prosecco, Tafelwasser, Holunderblütensirup & Minze	5,80 €
Grapefruit Spritz <sup>m</sup> Aperitivo Rosato, Prosecco, Grapefruitsaft und Soda	5,80 €
Red Lilly (0,2l) <sup>m</sup> Lillet Rosé, Prosecco und Himbeersaft auf Eis	5,80 €
Aperol Spritz (0,2l) <sup>1 10</sup> Prosecco, Tafelwasser & Aperol auf Eis	5,80 €
Veneto Spritz (0,2l) <sup>1, 10</sup> Weißwein, Tafelwasser & Aperol auf Eis	5,80 €

## Digestif

Ramazotti Amaro <sup>a</sup> (4cl)	4,00 €
Averna <sup>a</sup> (4cl)	4,00 €
Bamberger Siebenhügel Tropfen <sup>a</sup> (4cl)	4,50 €
Grappa (2cl)	4,00 €
Edelbrände vom Bodensee von SENFT mit Fruchtauszug (Mirabelle, Williams, Cöxchen) (2cl)	3,80 €
Haselnusslikör vom Bodensee von SENFT (2cl)	4,00 €
Brandy (4cl)	5,00 €
Whisky, Jack Daniel's Old No. 7 <sup>a</sup> (4cl)	6,50 €
Talisker, Single Malt Whisky 10 Jahre <sup>a</sup> (4cl)	8,50 €
Wodka (4cl)	6,00 €
Bombay Sapphire Gin (4cl)	7,50 €
Ron Botucal Reserva (4cl)	8,00 €

## Longdrinks

Cuba Libre mit Havana Club 3 Anos <sup>1, 3, 9</sup>	7,50 €
Gin Tonic mit Bombay Sapphire <sup>3, 10</sup>	8,00 €
Whisky-Cola <sup>1, 3, 9</sup>	8,00 €

## Warme Getränke

Espresso <sup>9</sup>	2,00 €
Espresso macchiato <sup>8,9,g</sup>	2,00 €
Espresso doppio <sup>9</sup>	2,90 €
Tasse Kaffee <sup>9</sup>	2,40 €
Cappuccino <sup>8,g</sup>	2,90 €
Milchkaffee <sup>8,g</sup>	3,40 €
Latte macchiato <sup>8,g</sup>	3,50 €
Kakao <sup>g</sup>	3,40 €
Tasse Tee (u.a. Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräutertee, Zitronenmelisse, Früchtetee, Rooibos-Tee)	2,80 €
Grog	3,80 €
Frischer Ingwertee mit Honig	3,20 €
Frischer Pfefferminztee	3,20 €

Wir verwenden frische Milch von „Berchtesgadener Land“  
Alle Getränke auch mit Sojamilch +0,30 €

## Weißweine

Flasche 0,75l

### Deutschland

#### Chardonnay „Dirmsteiner“ *m*

##### Jesuitenhof 2017, Pfalz, Deutschland

Duft von gelben Früchten, aber auch feinwürzigen Kräutern.

Im Geschmack trocken. Eine zarten Säure und ein intensiver Nachklang mit einer tollen Cremigkeit vollenden diesen Chardonnay.

24,50€

#### Sauvignon Blanc "Laumersheimer" *m*

##### Jesuitenhof 2017, Pfalz, Deutschland

Markante Sauvignon-Aromatik von Maracuja, Holunder und Mango. Im Geschmack kommt die reife Fruchtausprägung optimal zur Geltung.

26,00€

#### Riesling Gutswein trocken *m*

##### Weingut Krebs 2017, Pfalz, Deutschland

Frischer und lebendiger Geruch mit den für diese Rebsorte typischen Aromen von Apfel und Zitrus. Im Geschmack kraftvoll und saftig. Dazu kommt eine elegante Mineralität gepaart mit feiner Würze.

24,00€

#### Krebs weiß *m*

##### Weingut Krebs 2017, Pfalz, Deutschland

70% Riesling, 30% Gewürztraminer  
Der Riesling verleiht dem Wein Frische und Lebendigkeit, der Gewürztraminer bringt Länge und Bouquet mit. Ein leichter, feinfruchtiger Sommerwein.

23,50€

### Österreich

#### Grüner Veltliner „Federspiel“ *m*

##### Karl Mayr 2015, Wachau, Österreich

Aromen nach weißem Pfeffer, etwas Exotik. Trocken, vollmundig, reintönig, ausgeprägtes Pfeffer, gaumenattraktive weiche Säure, langer Abgang.

26,00€

#### Pinot Blanc Kapellenjoch *m*

##### Karl Mayr 2015, Wachau, Österreich

Ein leicht nussiges Bukett. Fruchttige Apfel-, Birnen und Zitrusfrucht-Aromen. Am Gaumen vollmundig mit langem und elegantem Abgang.

25,00€

### Frankreich

#### Chardonnay *m*

##### Domaine Gayda 2017, Languedoc, Frankreich

Aromen von exotischen Früchten wie Mango und Passionsfrucht, sehr typisches Chardonnay-Bouquet. Insgesamt von schlanker, aber eleganter Statur, ein sehr ausglichener Wein.

24,00€

## Italien

Flasche 0,75l

#### Verdicchio Serra del Conte *m*

##### Garofoli 2017, Marken, Italien

18,00 €

Frisch-fruchtige, feine intensive Nase mit leicht rauchigen Feuersteinnoten. Frische Würze am Gaumen, gleichzeitig weich und angenehm sanft mit lebendiger Säure und dezenten Erdbeertönen im Abgang.

#### Bianco di Custoza doc *m*

##### Acienda Agricola Pigno 2017, Veneto, Italien

18,50 €

Delikat, leicht aromatisch, Blumennote. Trocken, weich, reicher Körper, leicht herber Abgang.

#### Lugana Prestige *m*

##### Ca Maiol (Provenza) 2017, Lombardei, Italien

27,00 €

Klare Identität, Duft nach grünem Apfel, Limette und wildem Thymian.

Trocken, angenehm und delikat am Gaumen, perfektes Gleichgewicht all seiner Komponenten, mit einem mineralischen Finish.

#### Pinot Grigio *m*

##### Lugino Zago 2016, Veneto, Italien

25,00 €

Frisch und fruchtig mit Birnennoten Im Geschmack vollmundig, körperreich und harmonisch. Ein sehr frische und eleganter Wein.

#### Roceno Grillo IGP *m*

##### Cantine Europa Sibiliana 2016, Sizilien, Italien

20,00 €

Duftig und leicht mit schönen Zitrusaromen.

Ausgewogene Säure und schöne Mineralität, dabei dezente Fruchtnoten – der ideale Sommerwein.

## Rosé

Flasche 0,75l

Flasche 0,75l

## Italien

**12 e mezzo Rosato** *m*

**Vigne & Vini 2017, Apulien, Italien**

18,50 €

Rebsorte: Negroamaro del Salento

Feines, frisches und fruchtiges Bouquet, Noten von weissen Blüten. Frisch und fruchtig, schmackhaft, sehr gut balanciert, fein und elegant

## Frankreich

**Rosé Côte Est** *m*

23,00 €

**Domaine Lafage 2016, Languedoc, Frankreich**

Rebsorte: Grenache, Cabernet Sauvignon

Fruchtaromen von Erdbeeren und Himbeeren, etwas reifem Pfirsich und Zitrusnuancen. Am Gaumen frisch mit feinem, mineralischen Abgang.

## Rotweine

## Österreich

**Blauer Zweigelt Klassik** *m*

**Sommer 2014, Burgenland, Österreich**

23,00 €

Füllig dichte Aromatik nach reifen Kirschen und Weichseln. Im Geschmack trocken, elegant mit weichen Tanninen.

## Italien

**Sangiovese Terra degli Osci** *m*

**Dj Majo Norante 2016, Molise, Italien**

18,50 €

Kräftiges, sehr typisches Bouquet nach dunklen Beeren, Tabak und Leder. Trocken, mit Kirsch- und Pflaumennoten, ausgezeichneter Länge und eleganter, feinfruchtiger Nachklang. Im Körper eher leicht und geschmeidig.

**Passofino Montepulciano d'Abruzzi** *m*

**Vigne & Vini 2016, Apulien, Italien**

26,00 €

Kräftige Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen und Erdbeeren. Die Frucht wirkt im Geschmack noch süßlicher. Deutliche Tannine und balancierter Körper.

**12 e mezzo Primitivo del Salento IGP** *m*

**Vigne & Vini 2015, Apulien, Italien**

24,00 €

Intensiv fruchtige Aromen, reife Pflaumen und Kirschmarmelade. Trocken, samtig und weich, viel Struktur und Eleganz. Im Abgang Anklänge von Vanille und Kakao, lang anhaltend.

**12 e mezzo Negroamaro** *m*

**Vigne & Vini 2015, Apulien, Italien**

24,00 €

In der Nase verführerischer Duft nach Waldfrüchten und Marmelade. Trocken, samtig, fleischig und weich mit lang anhaltendem Abgang.

**Salice Salentino Riserva** *m*

**Tre Mani 2013, Apulien, Italien**

23,00 €

Rebsorten: 85 % Negroamaro 15% Malvasia

In der Nase Noten von dunklen Beeren und Gewürzen. Am Gaumen voll und samtig, dichte Frucht, würzig und elegant.

**Papale Oro Primitivo** *m*

**Vigne & Vini 2014, Apulien, Italien**

32,00 €

Intensiver Geruch nach dunklen, reifen Früchten, erinnert an Waldfrucht-Marmelade.

Im Geschmack trocken, voll, kräftig und konzentriert, samtig und weich, ausgewogene Struktur, enorm lang anhaltender Abgang.

## Frankreich

**La Source** *m*

**Chateau Unang 2015, Rhonetal, Frankreich**

26,00 €

Rebsorten: Grenache, Syrah, Mourvedre, Carignan  
Intensive Gewürzaromen. Trocken, ein perfekt strukturierter und konzentrierter Wein mit weichen, ausbalancierten Tanninen. Die kräftige Frucht endet mit einem lang anhaltenden Abgang.

**El Maset Rouge** *m*

**Maison Lafage 2016, Languedoc, Frankreich**

24,00 €

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah  
Purpurrot mit leicht violetten Reflexen: In der Nase reife dunkle Früchte, Kräuter und Schokolade. Ein harmonischer, runder und geschmackvoller Wein mit sanften Tanninen.

**Bordeaux Rouge** *m*

**Chateau des Fontenille 2015, Bordeaux, Frankreich**

25,00 €

Rebsorten: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc  
Intensives Aroma von roten Früchten. Vollmundiger Geschmack, sehr weiche, seidige Tannine, lang anhaltendes Finish.

**Côtes de Bordeaux Blaye AOC "Cuvée Prestige"** *m*

**Cap Saint Martin 2012, Bordeaux, Frankreich**

29,00 €

Rebsorten: 85% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon  
Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Gewürz- und Lakritznoten in Verbindung mit feinen Vanille-, und Röstnoten. Vollmundig und samtig mit kräftigen und gleichzeitig harmonischen Tanninen.

## Spanien

Flasche 0,75l

### **Menguante Roble Tempranillo 2017** *m*

**Vinedos y Bodegas Pablo, Carinena, Spanien 23,00 €**

Rebsorten: 80% Cabernet Sauvignon,  
20% Graciano

Kirschrot mit , lang anhaltenden kräftigen Geschmack. erinnert an reifes Obst, Gewürze und etwas Kaffee.

## Schaumweine

Flasche 0,75l

### **Prosecco Spumante Extra Dry „Soler“ Marsuret** *m*

**Azienda Agricola Marsure, Veneto, Italien 26,00 €**

In der Nase frisch, erinnert an Äpfel und Akazie. Am Gaumen elegant und fruchtig, sehr gute Struktur, lang anhaltender Abgang.

### **Crémant 1531 de Limoux - Aimery** *m*

**Sieur d'Arque Aimery, Languedoc, Frankreich 29,00 €**

70% Chardonnay, 20% Chenin blanc, 10% Mauzac  
Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig. Frische und Finesse, die die feine Perlage prägen. Angenehme Säure. Dieser Crémant de Limoux ist einer der besten Schaumweine Frankreichs.

### **Crémant Rosé 1531 - Aimery** *m*

**Sieur d'Arque Aimery, Languedoc, Frankreich 28,00 €**

Rebsorten: 70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc,  
10% Pinot Noir

In der Nase frisch, lebhaft und elegant. Feine Noten nach weißen Blüten, Pfirsichen und hellen Früchten. Lebhaft auf der Zunge, delikate und gut strukturiert. Das Mousseux ist fein und anhaltend. Ein voller und sehr gut balancierter Crémant.

## Unsere Lieferanten

Für unsere kreative, schnörkellose Küche verwenden wir nur hochwertige Zutaten, die wir sorgfältig auswählen. Für unsere Gerichte verwenden wir aus Überzeugung keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Außerdem legen wir großen Wert darauf, dass die Erzeugnisse nachhaltig und fair hergestellt und gehandelt werden. Deshalb kaufen wir nach Möglichkeit bei Genossenschaften und kleineren Betrieben aus der Region ein.

### Fleisch

Das Fleisch bezieht das „Femerling“ zum Beispiel von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die Qualitätsfleisch nach strengen Richtlinien erzeugt. Dort werden traditionelle Nutztierassen bäuerlich artgerecht gehalten.

### Milch

Unsere Milch beziehen wir von der Molkereigenossenschaft Berchtesgadener Land, Die Milch kommt frisch aus der Berg- und Alpenregion und wird schonend in der eigenen Molkerei Piding im Berchtesgadener Land verarbeitet.

### Kaffee

Die Kaffeewerkstatt in Neuried liefert unseren Kaffee. Mit einem klassischen Trommelröster werden die ausgewählten Rohbohnen auf den Punkt genau und in gleichbleibender Qualität geröstet. Hier werden die Kaffeebohnen bei der Trommelröstung auf max. 200° C erhitzt und 15 bis 20 Minuten schonend durchgeröstet.

### Wein

Unsere Weine beziehen wir über den Weinhandel Vinovit. Unsere Weinhändlerin Brigitte Brüggler wählt tolle Weine aus Europa für uns aus, die noch nicht jeder kennt.

### Gemüse

Unser Gemüse der Saison beziehen wir hauptsächlich von der Münchner Großmarkthalle.

### Energie

Ohne Energie bleibt das Essen kalt und das „Femerling“ dunkel. Uns ist es besonders wichtig, auch die Energiequelle bewusst auszuwählen. Deshalb kochen, heizen und beleuchten mit Wirklich Ökogas und Wirklich Ökostrom von Polarstern.

## Liebe Gäste,

auch für diejenigen unter Ihnen, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten. Sprechen Sie uns gerne jederzeit an!

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Getreide, Krebstieren, Ei, Fisch, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Schwefeldioxid, Sulfiten und Weichtieren enthalten können.

## Zeichenerklärung

### 1. Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

### 2. Allergene

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Kamut), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf- und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeloxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse