

Smoothies, Lassis & Landhaus-Limonaden

Hausgemachte 6,90 Smoothies

- Himbeer
- Waldfrucht
- Erdbeer

Frisch für Sie vorbereitet
Ohne Zuckerzusatz
je 0,4 l

Hausgemachte 6,90 Lassis (mit Joghurt)

- Mango
- Erdbeere
- Waldbeere
- Himbeere

Hausgemachte 5,90 Limonaden

- Mango-Maracuja
- Ingwer-Limette (mit braunem Zucker)
- Himbeere
- Erdbeere



*E frisch gepresste
Säfte*

0,1 | 3,50 | 0,2 | 5,50 | 0,4 | 7,90
Orangensaft

je 0,2 | 5,50 | je 0,4 | 7,90
Apfelsaft

Orange – Möhre
Apfel – Möhre – Orange
Kiwi – Apfel – Möhre
Kiwi – Apfel – Orange

*Saftschorle
Ihrer Wahl*

0,2 | 3,30 | 0,4 | 4,90

Säfte pur

Pfirsich, Johannisbeere, Maracuja,
Erdbeere, Cranberry, Apfel,
Orange, Ananas, Mango,
Traube, Kirsch, Multivitamin,
Grapefruit, Rhabarber

0,2 | 3,90 | 0,4 | 5,50

"Kiba" 0,4 | 5,90



Offene Tees je 5,90

Offene Schwarztees

Earl Grey, Assam, Darjeeling

Roibusch Tees

Vanille, Karamel

Offene aromatisierte Schwarztees

Wildkirsche, Bourbon Vanille, Kokos

Grüne unfermentierte Tees

China Sencha

Grüne aromatisierte Tees

2001 Nacht (Rhabarber-Erdbeer), Pina Colada, Ananas-Pfirsich

Früchtetees

Hawaiizauber, Beerencocktail, Früchtekorb

Kräutertees

Pfefferminz, Kamille, Kräutergarten, Lindenblüten

Serviert in einem schönen Teekännchen (ca. 0,4l) mit Teesieb, Kandiszucker, Honig, Milch oder Zitrone.

Grüner Tee, Schwarztee und aromatisierte Schwarzteesorten sollten bis zu 2,5 Minuten für eine belebende Wirkung und bis zu fünf Minuten für eine beruhigende Wirkung ziehen. Früchtetees erreichen ihr volles Aroma, wenn man Sie ca. acht Minuten ziehen lässt. Roibusch-Tee sollte 5-7 Minuten ziehen.

Revolution-Tees je 4,50

Einzel aromaverpackt – stets ein frischer Genuss!

Golden Flowers

sanfter Tee aus ganzen Kamillenblüten

Southern Mint

erfrischender Tee aus ganzen Pfefferminzblättern

English Breakfast

kräftig, aus Ceylon und Assam Tees

Earl Grey

feinster Schwarztee, aromatisiert mit tiefblauem Lavendel

Spanish White Peach & Ginger

Ceylon Tee, fruchtig, würzig mit Pfirsich und Ingwer

Honeybush Caramel

Roibusch aus Südafrika mit Honig und Karamell

Bombay Chai

Assam Tee mit Zimt, Honig und Vanille

Organischer Grüner Tee

Zertifizierter Organischer Chun Mee-Tee, Sencha-Tee und Idulgashena-Tee

White Pomegranate

Weißer Tee mit Granatapfel & Färberdistel



Heiße Landhaus- Schokoladen je 5,00

Extra bittere Schokolade 

Extra Milkschokolade 

Weißer Schokolade ohne Zucker

Weißer Schokolade 

Weißer Nusschokolade

Extra bittere Schokolade mit Chili

Orangen- und Zimtschokolade

Nusschokolade

Kokosnusschokolade

 = Glutenfrei



Kaffee-Spezialitäten

aus hauseigener Rösterei

**Alles auch mit Soja-Milch, laktosefreier Milch
Kokosmilch, Hafer- oder Mandelmilch erhältlich!
Aufpreis + 0,30**

Eiskaffee 5,90

mit Bourbon-Vanilleeis, kaltem Kaffee und Sahne

Eisschokolade 5,90

mit Bourbon-Vanille-, Schokoladeneis und Sahne

„Frappuccino“ geeister Cappuccino 5,90

wahlweise mit Vanille; Zimt, Haselnuss
Mandel oder Kokos + 0,50

„Affogato“ 4,90

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Chai Latte mit Vanillegeschmack 4,90

„Barraquito“ 7,90

Eine Spezialität von den kanarischen Inseln
mit Espresso, Vanillelikör, Milchschaum und
einem kleinen leckeren Geheimnis

Espresso

Einfacher 2,30

Doppelter 4,00

- Macchiato + 0,30

Kaffee

Tasse 3,00

Haferl 4,20

Cappuccino

Tasse 3,90

Haferl 4,90

Milchkaffee

Tasse 3,90

Haferl 4,90

Latte Macchiato 4,90

Haferl heiße

**Schokolade mit
Sahnehäubchen 4,90**

Alle milchhaltigen Getränke werden
von uns mit der guten Berchtesgadener
Alpen Vollmilch zubereitet.

Für unseren Kaffee Crème verwenden wir „Pacha Mama“-Bohnen aus Peru. Hierbei handelt es sich um 100%-Arabica-Hochland-Bohnen, die an den Hängen zum Amazonas bei bis zu 1720 Höhenmetern wachsen und von Hand sorgfältig gepflückt werden und von uns im schonenden Trommelröst-verfahren bekömmlich geröstet werden. Gerne können Sie bei einem unseren regelmäßig stattfindenden Kaffeeröstungen mehr darüber erfahren.



Getränke alkoholfrei

Tafelwasser 0,4l 3,50 / 1l 6,90

Taunusquelle, stilles Wasser 0,25l 3,- / 0,75l 6,90

San Pellegrino 0,25l 3,- / 0,75l 6,90

Coca Cola^{4,8} 0,2l 3,- / 0,4l 4,50

Coca Cola light^{4,5,8} 0,2l 3,- / 0,4l 4,50

Coca Cola Zero^{4,5,8} 0,2l 3,- / 0,4l 4,50

Fanta⁸ 0,2l 3,- / 0,4l 4,50

Cola-Mix^{4,8} 0,2l 3,- / 0,4l 4,50

Zitronenlimonade 0,2l 3,- / 0,4l 4,50

Trade Islands[®]
SUPERPREMIUM ICED TEA

Trade Island Eistee:

Lemon, Pfirsich,

Mango-Maracuja oder

Mint-Lime 0,33l 4,90

Thomas Henry:

Bitter Lemon⁶, Tonic Water⁶,

Ginger Ale 0,2l 3,90

**Aromatisiertes
Wasser je 1l**

Sprudelwasser mit gemischten,
gefrorenen Beeren aufgepeppt 8,50

Sprudelwasser mit Limetten und
frischer Minze aufgepeppt 7,90



Biere vom Fass

Augustiner Hell 0,3 l 3,90

Augustiner Hell 0,5 l 4,70

Franziskaner Weißbier hell 0,3 l 3,90

Franziskaner Weißbier hell 0,5 l 4,70

Biermix

Radler 0,5 l 4,50

Zitro-Weizen 0,5 l 4,50

Coca Cola-Weizen ^{4,8} 0,5 l 4,50

Aus der Flasche

Franziskaner Weißbier alkoholfrei 0,5 l 4,60

Franziskaner leichtes Weißbier 0,5 l 4,70

Franziskaner Weißbier dunkel 0,5 l 4,70

Clausthaler alkoholfrei 0,5 l 4,60

Starnberger Kellerbier aus dem eiskalten Krug 0,3 l 4,00

König Ludwig Dunkel 0,5 l 4,70

Tegernseer Pils 0,3 l 3,90



Offene Weine

Weiß

Lugana Weingut Tenuta Roveglia Gardasee 0,2 l 9,90 0,75 l 35,-

Der Tenuta Roveglia Lugana Limne ist ein klarer und geradliniger Trebbiano de Lugana und eine perfekte Komposition an Aromen und Geschmäckern. Das Bukett wird bestimmt von Noten grüner Äpfel, die von blumigen Düften umspielt werden. Dieser Wein glänzt mit milder Fruchtigkeit und vitaler, perfekt eingebundener Fruchtsäure. Genießen Sie den Tenuta Roveglia Lugana Limne zu Sommer-salaten und Fischgerichten.

Schumann Nægler Riesling

0,2 l 8,50 0,75 l 27,-

gelbe Früchte, feines Apfelaroma, voller durchgängiger Geschmack, harmonische Säure – ideal zu leichten „&“ kräftigen Speisen, alle Fleischgerichte, Geflügel & gebackener Fisch Weingut Schumann-Nægler – u. a. ist der Erzeuger langjährig mit drei Trauben im Gault Millau ausgezeichnet.

Langa Mitico Chardonnay **Bodegas Langa Hermanos IGT**

0,2 l 8,50 0,75 l 27,-

Überzeugt mit vielschichtigem Bukett aus Noten von Apfel, Pfirsich und Ananas kombiniert mit einer feinen Fenchelnote. Am Gaumen ist er frisch und wird von Noten von tropischen Früchten sowie einer angenehm frischen Säure begleitet. Damit der ideale Begleiter zu Fisch, Geflügel, vegetarischen als auch veganen Gerichten.

Rot

Primitivo Itinera, Salento

0,2 l 8,90 0,75 l 30,-

Der Itinera Prima Classe Primitivo Salento zeigt sich im Glas in einem schwarz mit roten Reflexen und verführt mit den Aromen von Schwarzkirschen, Kardamom. Genießen Sie diesen halbtrockenen Rotwein zu unserem Steak oder Lammfilet.

Blauer Zweigelt- Weingut Hugl

0,2 l 8,50 0,75 l 27,-

komplexer, trockener, fruchtbetonter Rotwein, erinnert an Weichsel- und Kirscharoma, angenehmes Tannin, kraftvoller, langer Abgang – ideal u. a. auch zu allen Fleischgerichten bzw. der edle Rote für Genießer und/oder jeden Tag.

Merlot IGT Marca Trevigiana Le Contesse

0,2 l 7,90 0,75 l 25,-

mit zarten Noten von roten Waldfrüchten, angenehm würzig. Das Bouquet ist harmonisch und ausgewogen. Er ist der klassische Wein als Begleitung für alle Speisen. Passt ausgezeichnet mit gebratenen Gerichten und gegrilltem Fleisch.

Rosé

Vom Top Weingut Bettenheimer, **Ingelheim/Rheinhessen**

0,2 l 7,90

angenehm weich auf der Zunge, belebend im Abgang; Erdbeere und Himbeere vereinen sich im Duft; im Gault Millau ausgezeichnet mit zwei Trauben. Idealer Begleiter zu vegetarischen und asiatischen Gerichten.



Weißweine

Ca dei Frati Lugana

0,75 l 37,-

Ca dei frati Lugana ist ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang. Einer der beliebtesten Lugana-weine vom Gardasee. Easy-drinking auf hohem Niveau. Der Ca dei frati Lugana passt hervorragend zu Pastagerichten, mediterraner Küche, weißem Fleisch und Fischgerichten.

Rotweine

Morellino di Scansano

(trocken – Biologischer Wein)

0,75 l 39,-

Weingut Poggio Nibbiale di Buchheim, Bio-Weingut in der Toskana (2014 vom „Feinschmecker“ empfohlen), fruchtig, kräftig, Beeren, Pflaume, Vanille, dicht, ausgeprägte Harmonie – Sangiovese-Traube – ideal auch zu Steaks, Wild, jeglichem dunklen Fleisch und allen Pastagerichten.

Ca dei Frati Ronchedone

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

0,75 l 39,-

Cuvée aus Marzemino, Sangiovese und einer kleinen Portion Cabernet Sauvignon. Ins Glas kommt der Wein mit dichtem Rubinrot und purpurnen Reflexen. Die Nase begeistert mit vollfruchtigen Aromen von Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren und Waldfrüchten. Balsamische Nuancen, Zedernholz, etwas Vanille und feine Eichenholz-Aromen. Am Gaumen verwöhnt der Ca dei Frati „Ronchedone“ Vino Rosso mit einem frisch-fruchtigen Auftakt, der von einer lebendigen Fruchtsäure getragen wird. Seidige und perfekt gerundete Tannine ergänzen und geben dem Wein Fülle und Struktur.

Roséweine

Zweigelt Rosé No 87 Thomas Lehner®

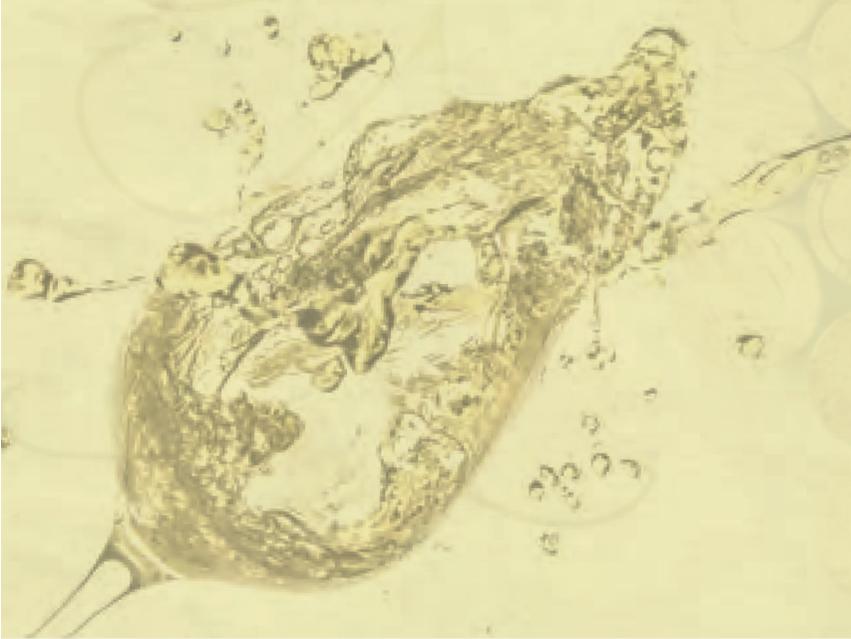
0,75 l 29,-

Sehr fruchtig, zarter Duft nach Erdbeere schön balanciert, sehr animierend, ein perfekter Sommerwein. Er passt gut zu leichten Gerichten, Nudeln und Salaten.

Rosé dei Frati Chiaretto

0,75 l 37,-

Der Rosé dei Frati Riviera del Garda Classico Chiaretto DOC von Ca dei Frati zeigt sich in zartem Lachsrose mit leicht kirschrot schimmernden Reflexen. Ein hochwertiger Rosé, der imstande ist, mit seiner einfachen Autorität zu überraschen. In der Nase zeigt er Noten von Weißdornblüten, grünem Apfel, weißer Mandel und Wildkirsche. Im Mund ist er schmackhaft, frisch, pikant und imstande, den Gaumen dank seiner lebhaften Säure und dem Duft von kleinen roten Früchten zu stimulieren. Geeignet zu gebratenem Gemüse, delikaten Nudelgerichten und leichtem weißem Fleisch und Fischgerichten.



Long Drinks je 9,90

Gin Tonic Bombay Sapphire Gin,
Tonic Water, Limette

Munich Mule Gin Cucumber
Hendrick's Gin, Ginger Ale, Gurke

Vodka Lemon Vodka, Bitter Lemon⁶

Bacardi Cola Bacardi Rum, Coca Cola^{4, 8}

Campari Orange Campari⁸, Orangensaft

Whiskey Cola^{4, 8} mit Jim Beam

Cocktails je 10,90

Caipirinha Cachaça Pitú, Limetten, brauner Zucker

Pina Colada weißer Rum, Coconut Cream, Ananassaft, Sahne

Caribbean Night brauner Rum, Ananassaft, Orangensaft,
Zitronensaft

Cosmopolitan Vodka, Orangenlikör, Limetten- und Cranberrysaft

Sex on the Beach Pfirsichlikör, Vodka, Cranberry Juice,
Orangensaft

Mai Tai brauner Rum Havana Club, Mandelsirup, Zitronensaft,
Ananassaft, Orangensaft

Mojito frische Minze, Limette, weißer Rum, weißer Rohrzucker

Hurricane brauner Rum, Tequila, Orangensaft, Ananassaft,
Lime Juice, Maracujasirup

Strawberry Margarita Cointreau, Tequila Silver,
Zitronensaft, Erdbeeren

Mango Daiquiri Rum, Mango, Lime Juice

Sunflower mit Aperol, Malibu, Ananas, Grenadine, Maracujasaft



Alkoholfreie Cocktails je 7,90

Golden Gingers

Orangen-, Zitronen-, Ananassaft, Ginger Ale

Coconut Kiss

Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne

Five Fruit Cocktail

Orangen-, Ananas-, Kirsch-, Pfirsich-, Zitronensaft, Maracujasirup

Virgin Caipi Ginger Ale, brauner Zucker, Limetten

Fresh Garden

frische Minze, Ginger Ale, brauner Zucker, Limetten

Papagei Rhabarbersaft, Erdbeere, Ananassaft

Green Beauty

Avocado, Kokosmilch, Ananassaft



Apéritif

Glas Valdo-Prosecco 0,1l 4,90

Crodino – alkoholfreier Aperitif mit Eiswürfel & Orangenscheibe 0,1l 4,50

Aperol Spritz 0,2l 7,90

Landhaus Aperol Spritz mit Maracuja 0,2l 7,90

Landhaus Cult Prosecco, Martini bianco, Preiselbeersaft, Limette, Orange, Zitrone 0,2l 7,90

Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minzblätter, Limette, Mineralwasser 0,2l 7,90

Bellini Saft von weißem Pfirsich mit Prosecco 0,2l 7,90

Toco Rosso Campari, Holunderblütensirup, Prosecco und Minze 0,2l 7,90

Rosato Mio mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten, Prosecco & Basilikumblättern 0,2l 7,90

Limoncello Spritz mit Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon, Limetten und ein Spritzer Soda 0,2l 7,90

Beerenspritzer mit Rosé, Wild Berry, Limetten, frischer Minze und Himbeeren 0,2l 7,90

1 Phosphat
2 40 % i. Tr.
3 Nitritpökelsalz
4 Koffeinhaltig
5 enthält eine Phenylalaninquelle und Süßungssaft
6 Chininhaltig
7 Taurinhaltig
8 Farbstoff

Alle Preise in Euro inklusive Service & gesetzlicher Mehrwertsteuer.

In unseren Speisen können Spuren enthalten sein von: Koffein, Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Soja, Milcheiweiß, Laktose, Schalentiere, Sesam, Senf, Sellerie, Schwefeldioxid, Sulfiden, Konservierungs- und Farbstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Nitritpökelsalz, Schwärzungsmittel, Milcheiweiß, Süßungsmittel, Taurin, Chinin, Phosphate, Wachs oder eine Phenylalaninquelle.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



Feine Steinhauser Edelbrände vom Bodensee (2cl) je 5,-

Williams Birne Nr. 1 Edelbrand mehrfach ausgezeichnet

Marille mit leichtem Geschmack von Marzipan

Diesel Delicius Edelbrand aus Äpfel und Birnen

Cöxle (Cox Orange) fruchtiger Apfel mit feinem Orangen-Geschmack

Alter Bodensee Obstler Feines Fruchtbukett und intensive Apfel und Birnenaromen

Hopfenkräuter Zwetschgenbukett mit Vanille- und Röstaromen

Alte Zwetschge

Golden Delicious Süßaromatischer Apfel mit Vanillearomen

Feine Steinhauser Edelliköre vom Bodensee (2cl) je 5,-

Quitte, Holunderblüte, Bratapfel, Walnuss, Pflaume

Unser Whisky vom Schliersee Slyrs (4 cl) 9,90

Apéritifs, Digestifs, Liköre (2cl) je 4,90

Ramazzotti , Fernet Branca, Averna, Jägermeister, Ouzo,

Tequila Sierra silver oder gold

Grappa Nonino, Bailey's Irish Cream, Sambuca Molinari
mit Kaffeebohne

Martini (bianco, rosso, extra dry) 5 cl 5,50

Cognac &
Whisky
(5cl) je 8,90

Hennessy Fine de Cognac
Tullamore Dew
Canadian Club
Ballentines
Glenfiddich
Dalmore

AVERNA
IL GUSTO PIENO DELLA VITA.
BOLS





...übrigens ist das Landhaus auch ein Boutique Hotel mit 25 individuell & liebevoll eingerichteten Hotelzimmern.



Für Tagungen, Seminare und Feierlichkeiten verfügen wir über ansprechende Räumlichkeiten...



SCHÖNE MOMENTE MITEINANDER TEILEN

Sauerlacher Straße 10
82515 Wolfratshausen

Tel. : 08171/216570

info@landhauscafe.com
www.landhauscafe.com