

# HEIMAT

CAFÉ • WEINBAR

**Ein gutes Gespräch, sich wohl und aufgehoben fühlen,  
an einem Ort, an dem Zeit, Ruhe und Entspannung  
für jeden zu finden ist, DAS IST FÜR UNS HEIMAT.**

**HERZLICH  
WILLKOMMEN**

Wo befreundete Wege zusammenlaufen,  
da sieht die ganze Welt für eine Stunde  
wie Heimat aus.

*Hermann Hesse*

*Ehrliche Erzeugnisse aus der Natur, veredelt von Menschen mit Charakter, Namen  
und Geschichte. Wir zaubern daraus mit Herzblut so manch gute Köstlichkeit, die  
einen geselligen Abend mit einem guten Schluck aus unserer ausgesuchten Auswahl  
an Weinen begleiten. Die Seele baumeln lassen, sich selbst verwöhnen mit Schman-  
kerl, die auch zu Hause genossen werden können. Rare Olivenöle und Salze, Kaffee  
einer Spezialitätenrösterei,  
Traditionsspeck aus Südtirol, erlesene Tropfen vom Wein...*



## **Auskunft erwünscht?**

Fragen Sie doch nach  
unserer separaten Allergenkarte.

Die Zusatzstoffe sind gekennzeichnet und am Ende der Karte erklärt.



# FRÜHSTÜCK

**Montag bis Freitag**

07.00 – 12.30 Uhr

**Samstag bis Sonntag**

09.00 – 12.30 Uhr

## WAS IST DRIN?

### **Hausgemachter Fruchtaufstrich**

Der Fruchtaufstrich ist ein Brotaufstrich aus Gelierzucker und eingekochten Früchten ohne Zusatzstoffe.

### **Mailänder Salami**

Der einzigartige Geschmack der Mailänder Salami wird durch den zerstoßenen Knoblauch in der Hartwurst geprägt, der zuvor in Weißwein eingelegt wurde. Grober Pfeffer und Salz runden den leicht süßlichen Geschmack und delikaten Duft der Salami ab.

### **Käseauswahl**

von der Tegernseer Hofkäserei am Fuße des Wallbergs:  
Heumilchspezialitäten vom Tegernsee.

### **Bauernschinken**

Der Bauernschinken ist ein gepökeltes, geräuchertes und gekochtes Schweinefleischstück vom Stotzen.

### **Norwegischer Räucherlachs**

wird kalt geräuchert über Hickoryrauch (Rauchsalz).

### **Frische Eier und regionaler Imkerhonig**

Schart Johann, Rudelzhausen

**Glutenfreie Semmeln erwünscht? Bitte spricht uns an!**

*Zusätzliche Wünsche und Änderungen werden  
mit einem Aufpreis von je € 0,50 berechnet!*

# FRÜHSTÜCK

regional – frisch – nachhaltig

- **„klein und fein“**
  - 1 Semmel mit Fruchtaufstrich € 2,90
  - 1 Semmel herzhaft <sup>2,5</sup> belegt € 3,50
- **Wie in Paris** € 5,80  
2 kleine Croissants | hausgemachter Fruchtaufstrich
- **Faulenzer** € 7,90  
1 Semmel herzhaft <sup>2,5</sup> und 1 Semmel süß belegt | Joghurt | gekochtes Ei
- **Heimatsportler** € 8,90  
Putenschinken <sup>2,5</sup> | Käseauswahl | Fitnessjoghurt | 2 Rühreier | Butter | 3 gemischte Semmeln
- **Heimatlust** € 8,90  
Salami <sup>5</sup> | Schinken <sup>2,5</sup> | Käseauswahl | Butter | hausgemachter Fruchtaufstrich | Joghurt | gekochtes Ei | 3 frische gemischte Semmeln
- **Heimat vegetarisch** € 8,90  
Käseauswahl | Butter | hausgemachter Fruchtaufstrich | Joghurt | gekochtes Ei | 3 frische gemischte Semmeln
- **Heimatwasser** € 11,90  
Räucherlachs | Meerrettich <sup>5</sup> | Käseauswahl | Butter | hausgemachter Fruchtaufstrich | Joghurt | gekochtes Ei | 3 frische gemischte Semmeln
- **Das volle Programm** p.P. € 15,90  
(ab 2 Personen)  
Prosecco und Orangensaft | Salami <sup>5</sup> | Schinken <sup>2,5</sup> | Butter | Käseauswahl | Räucherlachs | Meerrettich <sup>5</sup> | hausgemachter Fruchtaufstrich | Joghurt | gekochtes Ei | 3 frische gemischte Semmeln | kleines Croissant



• **Heimat-Ei (3 Stück) + 1 Semmel** € 3,50  
 Spiegel- oder Rühreier oder doppelt gebratene Spiegeleier

**wahlweise dazu:**

mit Lauchzwiebeln	€ 0,50
mit Tomaten	€ 0,75
mit Schinken <sup>2,5</sup>	€ 1,20
mit Speck <sup>2,5</sup>	€ 1,20
mit Käse	€ 1,10
mit Garnelen	€ 3,20
mit Lachs	€ 3,50

**GUT DRAUF**

- **Obstsalat von frischen Früchten**  
 angemacht mit Zitrone € 4,50
- **Fitnessjoghurt**  
 Joghurt | Haferflocken | Crunch | frische Früchte € 5,90
- **Joghurt natur**  
 mit frischen Früchten € 3,50

**EXTRAS**

- |                    |        |  |        |
|--------------------|--------|--|--------|
| • 1 gekochtes Ei   | € 0,80 | • Croissant klein                                      | € 1,60 |
| • Portion Butter   | € 0,40 | • Käse Variation                                       | € 4,50 |
| • 1 Semmel         | € 0,90 | • Portion Schinken <sup>2,5</sup> /Salami <sup>5</sup> | € 2,50 |
| • 1 Vollkornsemmel | € 1,20 | • Portion hausgemachter<br>Fruchtaufstrich             | € 0,60 |
|                    |        | • Portion Räucherlachs<br>und Meerrettich <sup>5</sup> | € 5,90 |





**GETRÄNKE**



## HEISSGETRÄNKE

- **Espresso** <sup>10</sup> € 1,90
- **Espresso Doppio** <sup>10</sup> € 2,80
- **Espresso Macchiato** € 2,00  
Espresso <sup>10</sup> | aufgeschäumte Milch
- **Espresso Macchiato Doppio** € 3,00  
Espresso <sup>10</sup> | aufgeschäumte Milch
- **Kaffee Crema** <sup>10</sup> € 2,40
- **Latte Macchiato** € 3,10  
Milch | Espresso <sup>10</sup> | aufgeschäumte Milch
- **Milchkaffee** € 2,80  
Kaffee <sup>10</sup> | aufgeschäumte Milch  
klein € 2,80  
groß € 4,50
- **Cappuccino** € 2,80  
Milch | Espresso <sup>10</sup> | aufgeschäumte Milch  
klein € 2,80  
groß € 4,50
- **Heiße Schokolade** € 3,10  
klein € 3,10  
groß € 4,90



**„Ausgewählt, kreiert und komponiert werden die Teesorten von Ralf Janecki, einem der bekanntesten und renommiertesten Tea-Taster in Deutschland. 20 Jahre Erfahrung in der deutschen und internationalen Teeindustrie, intensive Kontakte zu Produzenten und Abpackern in der ganzen Welt, sowie die Liebe und Begeisterung für den Tee bilden das Fundament seiner profunden Kompetenz.“**

Althaus-Tee-Manufaktur

# Verschiedene Sorten Tee

der Tee-Manufaktur Althaus

€ 4,50

## KRÄUTERTEE

- Kamille
- Lemon Mint
- Classic Herbs
- Bavarian Mint
- Wellness Cup

## ROOIBUSH

- Toffee
- Erdbeer

## GRÜNER TEE

- Grüner Matinee
- Sencha Supreme
- Jasmine Ting Yuang

## SCHWARZER TEE

- Earl Grey Supreme
- Sweet Wild Cherry
- Blue Earl Grey

## FRÜCHTETEE

- Sweet November
- Persischer Apfel
- Essence of Fruits
  - Almond Pie



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- |  |        |        |
|--|--------|--------|
| • <b>Mainburger Leitungswasser</b>       | 0,25 l | € 1,00 |
| • <b>Petrusquelle Gourmet</b>            | 0,25 l | € 2,00 |
| medium oder naturell                     | 0,75 l | € 4,00 |
| • <b>AFRI Cola<sup>10</sup></b>          | 0,20 l | € 2,50 |
| • <b>Paulaner Spezi<sup>3,5,10</sup></b> | 0,50 l | € 3,50 |
| • <b>SCHEUREBE Traubensaft weiß</b>      | 0,25 l | € 2,90 |
| (Weingut Pfaffmann)                      | 0,50 l | € 4,70 |
| • <b>Saft</b>                            | 0,25 l | € 2,50 |
| (Apfel   Orange)                         | 0,50 l | € 4,20 |
| • <b>Nektar</b>                          | 0,25 l | € 2,50 |
| (Maracuja   Johannisbeere)               | 0,50 l | € 4,20 |
| • <b>Saftschorle</b>                     | 0,25 l | € 2,00 |
| (Apfel   Orange)                         | 0,50 l | € 3,80 |
| • <b>Nektarschorle</b>                   | 0,25 l | € 2,00 |
| (Maracuja   Johannisbeere)               | 0,50 l | € 3,80 |

## Spritzig, alkoholfrei Selbstgemachte Schorlen

- |   |        |        |
|---|--------|--------|
| • <b>Himbeer-Limetten<sup>6</sup></b>   | 0,50 l | € 3,50 |
| • <b>Heidelbeer-Zitrone<sup>6</sup></b> | 0,50 l | € 3,50 |
| • <b>Wild Berry-Orange<sup>6</sup></b>  | 0,50 l | € 3,50 |



## KLASSIKER & EDLE BRÄNDE

- **Wilde Heimat** € 6,50  
Gin | Schweppes Wild Berry<sup>6</sup> | Wasser | Garnitur
- **Aperol Sprizz** € 6,50  
Original Aperol<sup>77</sup> | Prosecco Frizzante | Wasser | Garnitur
- **Frecher Hugo** € 5,50  
Holundersirup<sup>6</sup> | Prosecco Frizzante | Wasser | Minze
- **Süße Heidi** € 5,50  
Heidelbeersirup<sup>6</sup> | Prosecco Frizzante | Wasser | Garnitur

- **Rum**  
2 cl € 4,90  
4 cl € 9,50
- **Whiskey**  
2 cl € 4,50  
4 cl € 8,90
- **Brände** 2 cl € 3,90  
Vollkorn | Alte Birne | Kirschwasser | Himbeergeist | Grappa
- **Liköre** 2 cl € 3,90  
Nussknacker | Limoncello | Elisir Gamrinus

**Wir haben auch noch weitere hochprozentige Schmankerl auf Lager.  
Sprechen Sie uns einfach an!**



## GIN TONIC

# Gin + Tonic Water + Garnish

€ 8,50



### • Le Gin

Wacholder | Kardamon | Ingwer | Vanille | Zimt | Rose | Apfel

Frankreich | 42 % vol.

**Unsere Empfehlung:** mit Thomas Henry Tonic Water<sup>11</sup> und Apfelscheiben

### • Heimat Gin

Wiesensalbei | Thymian | Spitzwegerich | Äpfel |  
Birnen von den eigenen Wiesen geerntet

Deutschland | 43 % vol

**Unsere Empfehlung:** mit Thomas Henry Tonic Water<sup>11</sup> und Gurke

### • Brockman's Gin

Blaubeere | Brombeere | Wacholder | Koriander | Süßholz | Orange

England | 40 % vol

**Unsere Empfehlung:** mit Thomas Henry Tonic Water<sup>11</sup> und Himbeeren

### • Malfys Gin

Zitrone | Blutorange | Minze, Zabaglione | Koriander | Enzian | Wacholder

Italien | 42 % vol

**Unsere Empfehlung:** mit Thomas Henry Tonic Water<sup>11</sup> und Zitrone



# BIERGENUSS

## Riedenburger Brauereihaus

- |                          |        |        |
|--------------------------|--------|--------|
| • Pils                   | 0,33 l | € 3,20 |
| • Historisches Emmerbier | 0,50 l | € 3,90 |
| • Ur-Weizen              | 0,50 l | € 3,50 |
| • Weizen alkoholfrei     | 0,50 l | € 3,50 |
| • Leichtes Weizen        | 0,50 l | € 3,50 |
| • Helles                 | 0,50 l | € 3,40 |
| • Dolden Sud             | 0,33 l | € 4,50 |
| • Dolden Null            | 0,33 l | € 4,50 |
| • Radler                 | 0,50 l | € 3,60 |







# SPEISEN

**Donnerstag bis Samstag**  
ab 18.00 Uhr

## **Flammkuchen**

Flammkuchen ist eine Spezialität aus dem Elsass,  
der benachbarten Pfalz und Baden.  
Grundlage des Flammkuchens ist ein  
sehr dünn ausgerollter Boden aus Brotteig

... selbst gemachter Hefeteig  
... von Hand ausgerollt  
... im Steinofen gebacken

# SUPPEN

(serviert mit kleiner Brotbeilage)

- **Curryschaum-Süppchen**

ohne Garnele

mit Garnele

€ 4,50

€ 6,90

# FLAMMKUCHEN

- **Elsass**

€ 7,90

Crème Fraîche | Lauchzwiebeln | Südtiroler Speck<sup>2,5</sup>

- **Mailänder**

€ 8,50

Crème Fraîche | Lauchzwiebeln | Mailänder Salami<sup>5</sup> |  
Tomaten | Parmesan

- **Pomodoro**

€ 7,50

Crème Fraîche | Lauchzwiebeln | getrocknete Tomaten |  
Tomaten | Feta

- **Provinciale**

€ 9,90

Crème Fraîche | Lauchzwiebeln | Oliven<sup>9</sup> | getrocknete  
Tomaten | Basilikumpesto

- **Lachs**

€ 10,50

Crème Fraîche | Lauchzwiebeln | Lachs

- **Grüße von der Nordsee**

€ 12,90

Crème Fraîche | Lauchzwiebeln | Garnelen

## **Art of Oil**

Herkunft: Biobauer Rufino in der Nähe Toledos in Spanien

- ...bio und nicht gespritzte Oliven
- ...nährstoffschonende Verarbeitung
- ...natives, kaltgepresstes Olivenöl

## **Mühlviertler Schinkenspeck**

Selektierte Schweineschlägel werden nach alt bewährter Hausrezeptur händisch eingesalzen, über Buchenholz geräuchert und 6 Monate luftgetrocknet und gereift.

Das edle Pökelaroma und der zarte Biss machen dieses Produkt zu einer regionalen Köstlichkeit.

## **Parmesan**

Der Grana Padano ist ein lang und langsam reifender, halbfetter Hart- und Reibkäse aus Kuhmilch der weitreichenden Po-Ebene. Er gehört neben Parmesan und Mozzarella zu den bekanntesten und beliebtesten Käsesorten Italiens.

## **Mailänder Salami**

Der einzigartige Geschmack der Mailänder Salami wird durch den zerstoßenen Knoblauch in der Hartwurst geprägt, der zuvor in Weißwein eingelegt wurde.

Grober Pfeffer und Salz runden den leicht süßlichen Geschmack und delikaten Duft der Salami ab.

## **Käseauswahl**

von der Tegernseer Hofkäserei am Fuße des Wallbergs:  
Heumilchspezialitäten vom Tegernsee.

## **Bauernschinken**

Der Bauernschinken ist ein gepökelt, geräuchertes und gekochtes Schweinefleischstück vom Stotzen.

## **HEIMAT-Brotzeit**

Zusammen sitzen, ratschen und einen gemütlichen Abend genießen ...  
... lasst uns den Tisch für euch decken.

## BROTZEIT

- **Brotkörbchen** € 2,90  
Olivenöl | Salz
- **Strammer Max** € 8,90  
Urfahrenerbrot | geräucherter Speck<sup>2,5</sup> | Spiegeleier
- **Käsebrett** pro Portion € 9,50  
Käseauswahl | Oliven<sup>9</sup> | Basilikumpesto | gemischter Brotkorb
- **Mediterrane Brotzeit** pro Portion € 12,90  
Parmesan | Oliven<sup>9</sup> | Salami<sup>5</sup> | geräucherter Speck<sup>2,5</sup> | Basilikumpesto | gemischter Brotkorb
- **HEIMAT-Brotzeit** pro Portion € 15,00  
Schinken<sup>2,5</sup> | Mailänder Salami<sup>5</sup> | geräucherter Speck<sup>2,5</sup> | Käseauswahl | Oliven | Basilikumpesto | Olivenöl | Salzflocken | gemischter Brotkorb

Glutenfreie Semmeln erwünscht? Bitte spricht uns an!

## DESSERT

Tagesempfehlung

€ 4,50



## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Phosphat
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 6 mit Süßungsmittel/n
- 7 gewachst
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle

