

Herzlich Willkommen
in unserem

SCHLOSS
CAFÉ · RESTAURANT · BAR
GARTEN



Küchenzeit?

12 bis 15 Uhr und 17 bis 21 Uhr



Vegan?

Viele Gerichte können wir veganisieren! 😊



Allergiker?

Gerne bringen wir unsere separate Allergiker Karte.

Schloßhof 5 · 82418 Murnau
08841 487 88 38 · schlossgarten-murnau.de
servus@schlossgarten-murnau.de

Alle Preise in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

SPEISEN

Starter

Zum Ankommen, Teilen oder für den kleinen Hunger

Snack vorweg

Oliven, getrocknete Tomaten, Feta, Uffinger Walnussbrot

p.P. 4,5

Alles in Buddha

Gesalzene Wildkräuterbutter mit Uffinger Walnussbrot

4,5

Tagessuppe mit Uffinger Walnussbrot

Frag nach unserer tagesaktuellen Suppe

8

Bitte Lächeln mit Uffinger Walnussbrot

Kichererbsensuppe, Curry, Kokosmilch, Gemüse, Kräuter

9

Fischer's Fritz *Winter Version* ❄️

Geräucherte Lachsforelle aus der Aumühle, Rote Bete Salat, milde Meerrettich-Sahne

16,5

TatüTatar mit Uffinger Walnussbrot

Handgeschnittenes Aidlinger Rindertatar, Trüffelmayo, frittierte Kapern, Topinambur-Chip, Schnittlauchöl

19,5

Kohlparty

Spitzkohl, Flower Sprouts, Grünkohl-Chips, Hummus, Kerne

14

Zickige Kartoffel

Ofen-Süßkartoffel, Ziegenkäse, Parmaschinken, Rucolasalat, Granatapfelkerne, Ahornsirup

16



Du planst eine Feier?

Feiern mit dem

SCHLOSS GARTEN

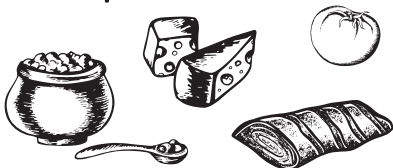


Du kannst bei uns oder mit uns feiern! Für Inhouse- und Catering-Anfragen
schreib uns Deine Anfrage an servus@schlossgarten-murnau.de

Salate

Mit Uffinger Walnussbrot und unserem himbeerroten Schlossdressing

GARTEN Salat	12,5
Feinste Blattsalate, Radieserl, Karotten, Kirschtomaten, Kerne-Mix	
kleiner GARTEN Salat	8,5

pimp den Salat!	
	Hähnchenstreifen vom Schönacher Geflügelhof + 8
	Karamellisierter Thymian-Ziegenkäse + 6
	Geräuchertes Lachsforellenfilet aus der Aumühle + 10
	Filetstreifen vom Aidlinger Rind + 13

Bowls

Noch nie aus einer Schüssel gegessen? Dann wird's Zeit!
Gesunde Kohlenhydrate und Eiweisse treffen auf vitaminreiches Obst und Gemüse.

Garten Salad Bowl <i>Winter Version</i> ❄️	18
Baby Leaf, Babyspinat, Flower Sprouts, Rote Bete, Kerne-Mix, Granatapfelkerne, Kräutermarinade, Bio-Hüttenkäse, Radieserl	
Orientalische Ziege	19,5
Bunter Bio-Quinoa, Ziegenkäse, Hummus, Grillgemüse, Ingweröl, Babyspinat, Pinienkerne, eingelegte Goji Beeren, Thymian	
Japan al dente	24
Udon-Nudeln, Miso, Baby Leaf, Brokkoli, Pak Choi, Karotten, Sesam, Granatapfelkerne, Cashews, Hähnchenbrust vom Schönacher Geflügelhof	
Kraut und Rüben	24,5
Kartoffel-Karottenstampf, geschmorter Spitzkohl, Flower Sprouts, Hummus, Cashews, rosa Pfeffer, Filetstreifen vom Aidlinger Rind	

Burger

Wie unser Burger entsteht?



Alle Burger servieren wir mit Fritten,
inklusive Ketchup und Mayo.

Der Traditionelle

Uffinger Brioche, 180 g Hack vom Rindvieh
aus Aidling, Tomate, Blattsalat, eingelegte Gärtnergurke,
Rotweinzwiebel, SchlossBurgersauce



20

Schweinerei

Uffinger Brioche, slow cooked gezupftes Schweinefleisch, Blattsalat,
geschmortes Weißkraut, Curry-Speck-Zwiebeln, Apfel-Senf-Sauce

19,5

Pflanzenglück

Uffinger Ciabatta, hausgemachter Rote Bete-Quinoa-Bratling,
Rucola, Chimichurri-Creme, Rotweinzwiebel, Grillgemüse

19

Hippe Zicke

Uffinger Ciabatta, Ziegenkäse, Rucola, Rote Bete,
hausgemachtes Birnenchutney, Walnuss-Honigmayo

18,5

Club Your Sandwich

Uffinger Dinkel-Kamut-Kastenbrot, Blattsalat, Tomate, Cocktailsauce, gegrillte
Hähnchenbrust vom Schönacher Geflügelhof, glückliches Spiegelei, Bacon

24

 glutenfrei? Tausche Bun gegen Salat!

	Cheddarkäse	+	1,5
+ PIMP DEN BURGER!	Rinderhack Patty 180 g	+	6
	Bacon	+	1,5
	Jalapenos	+	1
	Glückliches Spiegelei	+	2

Dip it!

A black and white line drawing of a hand holding a large, open paper cone filled with french fries. The hand is positioned as if dipping the fries into something, though the dipping action itself is not shown.

SG's BBQ	+	1
Chimichurri-Aioli	+	1
Trüffelmayo	+	2

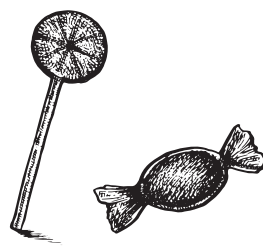
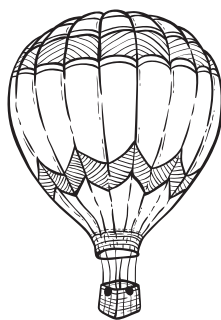
Nur Fritten?

Portion Normalo Fritten

6

Portion Süßkartoffel-Fritten

8



Für unsere Kleinen

Spätzle für's Spatzl

Hausgemachte Spätzle, Rahmsauce

5,5

Hühnchen Nuggets

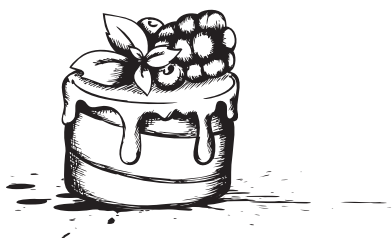
Panierte Hähnchenstücke, Fritten

9,5

Burger'n wie die Großen

Kleines Bäcker-Milchbrötchen, durchgebratenes
Rinderhack Patty, Blattsalat, Ketchup, Fritten

11



Schon unsere Kuchenvitrine gesehen?
Frisch gebacken von der Uffinger Bäckerei!

Nachtisch



Alle Köstlichkeiten findest Du auf unserer separaten Dessert-Karte.

s'Schneckerl

Zimtschnecke, weiße Schokoladensauce, Pistazien

7,5

Rohr'n'Roll

Kleine Rohrnudel, Zwetschgenmus, hausgemachte Vanillesauce

8

Schokoladenhimmel

Brownie, Ammertaler Schokoladeneis, Cookie

9,5

Winterzauber

Nougatparfait, Rotweinbirne, Krokant, gebrannte Mandeln

11

Danke für Dein Verständnis, dass wir für den zusätzlichen Aufwand bei Umbestellungen
oder einem zweiten Teller pro Gericht eine Service-Fee von 2 Euro berechnen.

AUSSCHANK

Schlossgetränke kalt

0,5

Gartenwasser

4,7

Soda, Minze, Zitrone, Orange, Ingwer, Apfel

Hola Schorle

4,9

Soda, Holundersirup, Himbeeren

Limo Melissa

4,9

Hausgemachter Zitronenmelissensirup,
Minze, Zitrone, Soda

Schlossgetränke warm

0,3

Gartenapotheke

6,2

Teewasser, Ingwer, Minze, Orange, Honig

Apfelglüher

7,5

Naturtrüber Apfelsaft, Amaretto

Wolke 7

5,9

Chai-Latte oder Heiße Schokolade mit
Marshmallows

Durstlöscher

Karaffe Wasser prickelnd

0,5

3,9

1

5,9

Karaffe Leitungswasser Service-Fee

0,5

1,5

1

2,5

Flasche Adelholzener still oder prickelnd

0,25

3,5

0,75

6,2

Wolfra/Schlör Saft pur

0,25

4,5

Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber

Wolfra/Schlör Saftschorle

0,25

3,9

0,5

4,9

Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber

Afri-Cola normal oder zuckerfrei

0,2

3,9

Spezi

0,25

3,7

0,5

4,7

Weiße Limo

0,25

3,7

0,5

4,7

Biere

Augustiner Hell vom Fass

0,25

3,8

0,5

4,9

Augustiner Dunkel

0,5

4,9

Radler

0,25

3,8

0,5

4,9

Augustiner Hell alkoholfrei

0,5

4,9

Murnauer Karg Weißbier

0,5

5,1

Murnauer Karg Weißbier dunkel

0,5

5,1

Russ

0,5

5,1

Murnauer Karg Weißbier alkoholfrei

0,5

5,1

Augustiner Pils

0,33

4,2

Kaffee & Tee

KAFFEE mit der El Castillo Bohne von der Murnauer Kaffeerösterei
dazu gibt's Bio Milch vom Berchtesgadener Land

Espresso	2,7
Espresso Doppio	3,8
Kaffee Crema	3,8
Americano Verlängerter	3,6
Flat White	4,8
Cappuccino klein	4,3
Cappuccino groß	5,1
Milchkaffee	5,1
Latte Macchiato	5,1

und:

Bio Getreidekaffee von naturata	3,5
Bio Heiße Schokolade von naturata	4,9
Chai-Latte Tiger Spice	5,4
Bio Matcha Latte 	5,1

Haferl Tee vom Staffeltree Murnau

Roter Drache Saftige Waldbeere mit Rhabarber	4,9
Heimatkraft BIO Ashwaganda mit Mandarine und Karamell	4,9
Murnauer Knusperhaus Gebrannte Mandel mit Popcorn <i>Winter Version</i> ❄️	4,9
Bergkräutertee Frische Kräuter und Fenchel ohne Aroma	4,9
Kamille Ganze Blüten	4,9
Nebel- und Wolken BIO Grüner Tee, feinherb, blumig und süß	5,9
Lange Freundschaft Weißer Tee, tropische Johannisbeere und Erdbeere	4,9
Darjeeling Himalaya 1st Flush	5,9
Rosengarten Schwarztee aromatisiert mit Rose, Ananas und Aprikose	4,9

Alle Heißgetränke servieren wir auch gerne
mit Hafermilch.



Weisswein und Roséwein

Schlossgarten Vino Heuriger Grüner Veltliner, Aigner, AT-Niederösterreich, 100 % Grüner Veltliner	0,1	4,5	0,2	7,3		
„Fass 17“ Grauburgunder bio Thörle, DE-Rhein Hessen, 100 % Grauburgunder	0,1	5,4	0,2	8,8	0,75	32,0
Sauvignon Blanc Schneeberger, AT-Südsteiermark, 100 % Sauvignon Blanc	0,1	5,6	0,2	9,0	0,75	34,0
Riesling Bassermann-Jordan, DE-Pfalz, 100 % Riesling	0,1	5,5	0,2	9,0	0,75	33,0
„Felsenstein“ Chardonnay demeter Braunstein, AT-Burgenland, 100 % Chardonnay	0,1	5,6	0,2	9,2	0,75	34,0
Pinot Noir Rosé Seehof, DE-Rhein Hessen, 100 % Pinot Noir	0,1	5,3	0,2	8,6	0,75	31,0
Rosé Première Château Pigoudet, FR-Provence, Grenache · Cabernet Sauvignon · Cinsault					0,75	33,5
„32 Grad“ Riesling alkoholfrei (< 0,5%)  Jörg Geiger, DE-Württemberg, Rieslingtraube mit Apfel und Kräutern					0,75	29,0
Jesuitengarten Riesling GG Bassermann-Jordan, D-Pfalz, 100 % Riesling					0,75	96,0
Trittenheimer Apotheke Riesling Kabinett Clüsserath, D-Mosel, 100 % Riesling					0,75	38,5
Ried Längen Grüner Veltliner Prechtel, AT-Weinviertel, 100 % Grüner Veltliner					0,75	33,0
Weisser Burgunder bio Gutzler, DE-Rhein Hessen, 100 % Weißburgunder					0,75	32,0
Kaitui Sauvignon Blanc Markus Schneider, D-Pfalz, 100 % Sauvignon Blanc					0,75	38,0
Würzburger Stein Silvaner 1G Weingut am Stein, D-Franken, 100 % Silaner					0,75	41,5
Lugana „Wighel“ Roveglia, IT-Lombardei, 100 % Trebbiano					0,75	37,0

Rotwein

Schlossgarten Vino	0,1	4,5	0,2	7,3		
Primitivo di Salento, Terre del Sole, IT-Apulien, 100 % Primitivo						
Montepulciano	0,1	5,3	0,2	8,6	0,75	31,5
Terra d'Aligi, IT-Abruzzen, 100 % Montepulciano						
Spätburgunder bio	0,1	5,5	0,2	9,0	0,75	33,0
Gutzler, DE-Rheinhessen, 100 % Späterburgunder						
Ried Ungerberg Zweigelt					0,75	41,5
Iro, AT-Burgenland, 100 % Blauer Zweigelt						
Chianti					0,75	33,0
Fattoria di Graten, IT-Toskana, Sangiovese u.w.						
Susumaniello Puglia Rosso					0,75	33,5
Masca del Tacco, IT-Apulien, 100 % Susumaniello						
Cabernet Sauvignon „Ca'd'Oro“					0,75	46,0
Roveglia, IT-Lombardei, 100 % Cabernet Sauvignon						
Valpolicella Ripasso Superiore „I Saltari“					0,75	38,0
Sartori, IT-Venetien, Corvina · Rondinella · Corvinone · Croatina						
Amarone della Valpolicella Risera „I Saltari“					0,75	63,5
Sartori, IT-Venetien, Corvina · Rondinella · Corvinone · Croatina						



Schaumwein

Secco Blanc „Bertoldi“ Perlwein	0,1	5,3		0,75	29,0
Bertoldi, IT-Venetien, Chardonnay · Glera					
Prisecco alkoholfrei 	0,2	9,5			
Jörg Geiger, DE-Württemberg, wechselnde Sorten					
„Aragosta“ Spumante Brut				0,75	39,0
Santa Maria La Palma, IT-Sardinien, 100 % Vermentino					
„Aragosta“ Rosé Spumante Brut				0,75	39,0
Santa Maria La Palma, IT-Sardinien, Cannonau · Cagnulari					
Champagner Blanc Brut Nature bio				0,75	85,0
Chavost, FR-Champagne, 50 % Chardonnay · 50 % Pinot Meunier					
Champagner Rosé Brut				0,75	135,0
Laurent Perrier, FR-Champagne, 100 % Pinot Noir					

Gerne verraten wir Dir die aktuell vorrätigen Jahrgänge.

G'spritztes

Gartenspritz



7,9

Hausgemachter Apfelteesirup, Rosmarin,
Zitrone, Prosecco

Weinschorle weiß, rot

0,2

5,5

0,5

8,3

Aperol Spritz

7,9

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Maracuja Spritz

8,9

Aperol, Prosecco, Maracuja Saft, Orange

Sarti Spritz

7,9

Sarti, Prosecco, Soda, Zitrone

Campari Soda

7,4

Campari, Soda, Orange

Hugo

7,9

Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze, Limette

Lillet Berry

7,9

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

Crodino Spritz alkoholfrei

7,3

Crodino, Soda, Orange

Virgin Hugo alkoholfrei

7,3

Limette, Minze, Holundersirup, weiße Limo, Soda

Ramazotti Arancia Spritz alkoholfrei

7,3

Ramazotti Arancia, Tonic, Soda, Orange

Cocktails alkoholfrei - gerührt und geshaked wird immer ab 17 Uhr

Murnau Sunrise

9

Orangensaft, Mangosirup, Lime Juice, Granatapfelsirup

Maracuja Fizz

9

Maracujasaft, Lime Juice, Ginger Ale, Minze

Coconut Kiss

10,5

Ananassaft, Kokosmark, Granatapfelsirup

Popcorn Colada

10,5

Ananassaft, Kokosmark, Popcornsirup

Ipanema

9

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale



Cocktails - gerührt und geshaked wird immer ab 17 Uhr

Schloss Lemonade



Bombay Gin, Holundersirup, Zitronensaft, Zuckersirup, Apfelsaft, Soda

11,5

Negroni classic

Bombay Gin, Campari, Martini rosso

11

Clover Club

Bombay Gin, Zitrone, Eiweiß, Himbeeren

11

Espresso Martini

Absolut Wodka, Kaffeeликör, Zuckersirup, Espresso

11

Moscow Mule

Absolut Wodka, Limette, Fever Tree Ginger Beer

11,5

Caipirinha

Pitu, Limette, Rohrzucker

11

Mojito

Havana, Limette, Minze, Zuckersirup, Soda

11

Tom Collins

Bombay Gin, Zitronensaft, Soda

11

Tequila Sunrise

Jose Guervo Tequila, Orangensaft, Granatapfelsirup

11,5

Singapore Sling

Bombay Gin, Cherry Brandy, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda

11,5

Whisky Sour

Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß

11,5

Amaretto Sour

Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß

11,5

Piña Colada

Weißer Rum, Kokosmark, Ananassaft

13

Baileys Colada

Baileys, Kokosmark, Ananassaft

13

Mai Tai

Myers Rum, Apricot Brandy, Lime Juice, Mandelsirup

11,5

Zombie

Myers Rum, Havana, Apricot Brandy, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Granatapfelsirup, Rum 73 %

14



Spirits & Mixers

Edelbrände von Fassbind



Alte Birne, Alte Pflaume, Alte Himbeere

2 cl **6,1**

Gin

Bombay Sapphire	4 cl	6,5
Hendricks	4 cl	8
Tanqueray Rangpur	4 cl	8
Hausberg No. 2	4 cl	8,5
Gin Mare	4 cl	8,5
Monkey 47	4 cl	9,5
SCHLOSS Gin	4 cl	10,5
Tanqueray 0,0 %	4 cl	7,5

Wodka

Absolut	2 cl	3,5	4 cl	6,5
Belvedere	2 cl	5,5	4 cl	9,5

Rum

Havana Club 3J.	2 cl	3,5	4 cl	6,5
Havana Club 7J.	2 cl	4,5	4 cl	8,5
Botucal Rum Reserva	2 cl	5,5	4 cl	9,5
Plantation Extra Old	2 cl	7	4 cl	11,5

Whisky

Jack Daniels	2 cl	3,5	4 cl	6,5
Jameson Irish	2 cl	3,5	4 cl	6,5
Crown Royal Rye	2 cl	4,2	4 cl	7,5
Makers Mark Bourbon	2 cl	4,2	4 cl	7,5
Glenfiddich 12J. Scotch	2 cl	4,8	4 cl	8,5
Lagavulin Islay	2 cl	8,5	4 cl	13,5

Liköre

Baileys	2 cl	3,5
Ramazotti	2 cl	3,5
Frangelico	2 cl	3,3
Licor 43	2 cl	3,3
Amaretto	2 cl	3,3
Sambuca	2 cl	3,5



Mach den Shot zum Longdrink! Add-Ons / Flascherl

Schweppes Dry Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Afri Cola + **3,5**

Fever Tree Mediterranean Tonic, Ginger Beer + **4,5**

Waaaas!?

Du hast immer noch nicht genug?

Für alle Events und Neuigkeiten folge uns auf Instagram

@der_schlossgarten

