



Mary's EssZimmer

Bistro ▪ Cafe



Herzlich willkommen!

Wir freuen uns,
Euch in Mary's EssZimmer begrüßen zu dürfen!

*Genießt Euren Aufenthalt
und lasst Euch kulinarisch verwöhnen!*

Ein Hinweis vorab:
Bezahlung mit Kreditkarte ist nicht möglich!



Mary's EssZimmer

Bistro • Cafe



Guten Morgen!

Wir wünschen Euch einen guten Start in den Tag und verwöhnen Euch
von 8.30 – 11.30 Uhr mit unserer schönen Frühstücksauswahl.

Unsere Frühstücke

Süßes Fichtchen 6,90

Knuspriges Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade, 1 Rosensmell

Bunter Mischwald 17,90

Wurst und Schinken (roh und gekocht), verschiedene Käsesorten, Tomate-Mozzarella, Müsli à la Maria, hausgemachte Marmelade & frische Butter, Obst- und Gemüsegar nitur, Frischkäseaufstrich, 1 Rosensmell & 1 Vollkornsmell ^{2,3,8}

Vitaler Walddläufer 18,90

Müsli à la Maria, griechischer Joghurt mit Honig und Nusscrumble, hausgemachte Marmelade & frische Butter, Frischkäseaufstrich, Kräuterrührei auf Körnerbrot, frisch gepresster Orange-Karotte-Apfel-Ingwer-Saft, 1 Vollkornsmell

Robuste Kiefer 8,90

2 Weißwürste in der Terrine serviert, dazu Breze und süßer Senf ^{4,8}

Unser Frühstück Deluxe:

„Ein Baum für zwei“ 44,90

Serviert auf einer Etagere mit allem was das Herz begehrt:

Roh- & Kochschinken, feine Wurst- und Käseauswahl, Tomate-Mozzarella-Spießchen, Frischkäseaufstrich, 2 Frühstückseier, Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich, hausgemachte Marmelade, Honig im Gläschen, Butter, 2 Müslis à la Maria, frische Früchte, Gemüsegar nitur, 2 Gläser Prosecco D.O.C. Castelnovo oder Orangensaft, 2 Rosensmellen, 2 Vollkornsmell & 2 Croissants ^{2,3,5,8}



Mary's EssZimmer

Bistro • Cafe



Einzelne Frühstücks-Komponenten

Wir wünschen Euch einen guten Start in den Tag und verwöhnen Euch
von 8.30 – 11.30 Uhr mit unserer schönen Frühstücksauswahl.

Geröstetes Bauernbrot „Bayrisch“ 14,90
mit Frischkäse-Aufstrich, Tomaten, Rucola,
Farmerschinken und zwei Spiegeleiern ^{2,3,8}

Geröstetes Bauernbrot „Vegan“ 14,90
mit Avocado, Tomaten, Rucola und
Rote-Beete-Hummus ²

.....

Geröstetes Sauerteigbrot „Veggie“ 14,90
mit 2 pochierten Eiern, Avocado-Creme,
Tomaten, Rucola

Wahlweise:

mit Lachs ^{3,5} 18,90

Eier Benedict „Italienisch“ 15,90
mit pochierten Eiern, Sauerteigbrot,
getrockneten Tomaten, Rucola,
Saftschinken und Basilikum-Hollandaise

.....

Omelette „Bayrisch“ 12,90
aus 3 Eiern, mit Schinken,
Tomaten und Käse ^{2,3,8}

Omelette „Veggie“ 12,90
aus 3 Eiern, mit Pilzen, Tomaten,
Frühlingszwiebeln und Rucola

Flat Croissant 11,90
mit Kaffee-Creme, Haselnuss-Krokant
und frischen Beeren

Bananen Overnight Porridge (vegan) 10,90
mit Himbeer-Püree, Schoko-Crumble
Banane & frischen Beeren

Müsli à la Maria 7,50
mit Mandeln & frischen Früchten

EIER VARIATIONEN

1 gekochtes Ei	2,10
3 Rühreier	6,50
2 Rühreier mit Speck ^{2,8}	7,60
2 Spiegeleier	4,70
2 Spiegeleier mit Speck ^{2,8}	7,60

KLEINE EXTRAS

Portion roh geräucherter Landschinken ^{2,3,8}	4,70
Portion Saftschinken gekocht ^{2,3,8}	4,70
Portion Salami ^{2,3,8}	4,70
Portion Käse gemischt	5,80
Portion Räucherlachs mit Kren ^{3,5}	10,60
Portion Butter/Marmelade ² /Nutella	1,40
Honig (im Gläschen zum Mitnehmen)	3,10
Croissant	2,80
Butterbreze	2,80
Semmel	1,40
Vollkornsemmel	2,00
Breze	1,70
Scheibe Vollkornbrot	1,40

Warme Getränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso ¹¹	2,50
Espresso doppio ¹¹	3,90
Espresso Macchiato ¹¹	3,50
Tasse Kaffee ¹¹	3,50
Haferl Kaffee ¹¹	4,50
Tasse Kaffee koffeinfrei	4,10
Haferl Kaffee koffeinfrei	5,10
Cappuccino klein ¹¹	3,90
Cappuccino groß ¹¹	4,90
Milchkaffee ¹¹	4,90
Latte Macchiato ¹¹	4,90

Gerne bereiten wir Ihren Kaffee
auch mit alternativer Milch zu.

Laktosefreie Milch:	1,00
Hafermilch:	1,00

TEESPEZIALITÄTEN

Wählen Sie feine Teekreationen aus unserem
aktuellen Ronnefeldt-Teesortiment.

Wir servieren unseren Tee im Kännchen	5,90
--	------

- Darjeeling Summer Gold (Bio)
- Earl Grey
- Green Dragon (Grüner Blatt-Tee,
herb & erfrischend)
- Morgentau (Grüner Blatt-Tee,
fein & fruchtig)
- Ayurveda Herbs & Ginger
- Bergkräuter (Bio)
- Refreshing Mint
- Rooibos Cream Orange
- Sweet Berries
- Camomile

HEIßE GETRÄNKE

Heiße Schokolade ^{1,8}	5,90
Chai-Latte ¹	5,90
Kinder-Cappuccino	1,50
Heiße Zitrone	4,90
Heiße Johannisbeere	4,90

MARIA EMPFIEHLT

„Heiße oder kalte Inge“	5,50
Die scharfe Erfrischung	

*PS: Die Inge hat Euch geschmeckt?
Dann nehmt sie doch mit nach Hause!
Ihr findet den Sirup in unserer
Shoppingmeile.*





Mittagskarte

Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 14:30 Uhr
gibt es unsere frisch gekochten Gerichte zum Genießen.

Unsere Dauerbrenner

Herzhaftes

Knödel-Carpaccio 13,90

verfeinert mit kross gebratenem Speck und Champignons,
dazu knackige Blattsalate ^{2,3,5,8}

(Auch vegetarisch möglich: ohne gebratenem Speck)

.....

Currywurst 12,90

(rote Bratwurst) mit hausgemachter Currysoße (fruchtig-pikant)
und EssZimmer-Pommes ^{2,4,8,9,11}

.....

Gelbes Thai-Curry

Knackiges Gemüse in hausgemachter
Thai-Curry-Soße auf Basmatireis
(leicht scharf)

Wahlweise mit:

- *Vegetarisch* (vegan) 14,90
- mit *Hähnchenbruststreifen* 18,90
- mit *Scampi* 19,90
- *Unsere Thai-Basis-Soße gibt es auch für zuhause haltbar gemacht in unserem Gourmetvorrat* -

Beilagenänderung: +1,50 €
Kleine Portion: -1,50 €



Mittagskarte

Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 14:30 Uhr
gibt es unsere frisch gekochten Gerichte zum Genießen.

Burger Auswahl

„Da Wirtshausfranz“ 17,90

Burger mit bayrischem Senf-Dip,
reines Rinderhackfleisch (medium gebraten), rustikaler heller Bun, Käse,
geröstete Zwiebeln, Bacon, Essiggurken, Salat und Tomate,
dazu EssZimmer-Pommes mit hausgemachtem Sour-Cream-Dip ^{1,2,8,9}

.....

Pulled Pork Burger 18,90

Burger mit Senf-Merrettich-Dip,
Pulled Pork (aus dem Schweinehals), rustikaler heller Bun,
geröstete Zwiebeln, Essiggurken, Krautsalat und Barbecue Soße
dazu EssZimmer-Pommes mit hausgemachtem Sour-Cream-Dip ^{1,3}

Wos Gsund´s

Ceasar Salat 12,90

Romana-Salat mit Ceasar-Dressing, Croutons, Parmesan & Kirschtomaten

wahlweise mit:

- *Hähnchenbruststreifen* gebraten 20,90
- *Garnelen* gebraten 21,90

Großer bunter Salatteller 10,90

mit gerösteten Kernen und feinem Balsamico-Rucola-Dressing (vegan) ^{3,5}

wahlweise mit:

- *Ziegenkäse* gratiniert und Thymian-Honig 17,90
- *Hähnchenbruststreifen* gebraten 18,90
- *Garnelen* gebraten 19,90
- *Falafel* gebacken & knusprig 17,90

wos kloans 6,90

schöner gemischter Salat (vegan) ^{3,5}



ALKOHOLFREIES

Wasser mit oder ohne Kohlensäure	
• klein (0,25l)	2,70
• mittel (0,5l)	3,70
• groß (1,0l)	5,70
Cola Mix (0,5l) ^{1,8,11}	4,40
Cola Mix (0,25l) ^{1,8,11}	2,60
Coca Cola (0,3l) ^{1,8,11}	3,90
Zitronenlimonade (0,5l)	3,90
Zitronenlimonade (0,25l)	2,20
M.A.T. Craft Limonade (0,25l)	4,50
• Rosmarin	
• Preiselbeere	

SÄFTE UND SCHORLEN

Orange Apfel Johannisbeere Maracuja Rhabarber purer Saft (0,25l)	4,30
--	------

Wir bieten Ihnen alle Säfte (0,25l) auch als Schorle an:	
• klein (0,25l)	3,30
• groß (0,4l)	4,30

HAUSGEMACHTES

Fitness-Säfte frisch gepresst Apfel – Orange – Karotte – Ingwer oder Orangensaft pur	
• klein (0,3l)	5,50
• groß (0,5l)	8,50
Mary's hausgemachte Sirupe als Schorle (0,5l)	
• Holunderblüten	4,50
• Kräuter	4,50
Hausgemachter Eistee (0,4l)	5,90
• Red Berries	
• Green Angel	

BIER (0,5l)

Reutberger Weißbier	4,40
Hopf Alkoholfreies Weißbier	4,40
Hopf Leichtes Weißbier	4,40
Russ	4,40
Tegernseer Max I. Joseph	4,40
Tegernseer Hell (0,3l)	3,80
Radler	4,30
Tegernseer Pils (0,3l)	3,80
Lammsbräu alkoholfrei (0,3l)	4,20
Reutberger Dunkles	4,40

SPRITZIGES UND PRICKELNDES (0,3l)

Prosecco D.O.C. Castelnovo 0,1l	4,50
0,75l	28,90
APEROL SPRITZ ^{1,12}	8,50
Prosecco Aperol Soda	
HUGO	8,50
Prosecco Holunderblütensirup Soda	
LILLET WILD BERRY	8,50
Lillet Russian Wild Berry	
ROSEMARIE	8,50
Prosecco Grapefruitsirup	
ROSATO ¹	8,50
Prosecco Ramazotti Rosato	
GIN CHILLA ¹	8,50
Prosecco Gin Chilla	
WILDE HEIDI ¹	8,50
Prosecco Heidelbeerlikör	

ALKOHOLFREIER SPRITZ (0,3l)

Preiselbeer Spritz	7,90
Rosmarin Spritz	7,90

Cocktails & Spirituosen

COCKTAILS

RUM & WUID	9,50
Rumult Ginger Beer Limette	
HOLZHACKER TONIC	9,50
Zirbenholzlikör Tonic Water ¹²	
GIN TONIC	9,50
Josef Gin Tonic Water ¹²	
HAUSHAM MULE	9,50
Josef Gin Ginger Beer Limette	

Unser Signature-Cocktail

BEERIGE MARY	9,50
Johannisbeerlikör Tonic Water Zitrone ¹²	

EDELBRÄNDE

vom Bodensee 2cl

Marillenbrand 40%	4,20
Feine Haselnuss 38%	4,20
Zwetschgenwasser 40%	4,20
Kirschwasser 40%	4,20
Obstbrand 38%	4,20

SPIRITUOSEN 2cl

Ramazotti	4,40
Enzian	4,40



Weine

WEIßWEIN

Grüner Veltliner – Österreich Wachau ⁵
 (Hauswein)

Leicht, fruchtig

0,2l 6,20

Lugana San Vigilio – Italien, Lombardia ⁵

Elegant und vollmundig, mit angenehm frischen Aromen und gleichzeitig einer komplexen Struktur. Trocken.

0,2l 7,90

0,75l 26,90

Weinschorle rot/weiß ⁵

- klein (0,25l) 4,10
- groß (0,5l) 8,30



ROTWEIN

Unsere Rotweine werden ausschließlich,
 in kleinen Flaschen serviert

Trollinger ⁵

angenehmen spürbarer Körper – ein unkomplizierter Wein, der jedermann Spaß macht. halbtrocken | feinherb

0,2l 7,90

Groppello Biagio – Selva Capuzza ⁵

harmonische Balance zwischen Frucht und Eleganz. Aromen von kleinen roten Früchten und krautigen Noten.

0,375 l 13,90

Merlot Foscolo ⁵

Leuchtend rubinroter Merlot – duftet nach kleinen roten Früchten, abgerundet von rundem und samtigen Geschmack.

0,375 l 16,90

Cabernet Sauvignon Vigna Costa ⁵

Elegants und volles Bukett nach reifen roten Früchten, verschmilzt mit eleganten Nuancen durch die Verfeinerung in leicht gerösteten Barrique – trocken und harmonisch

0,375 l 19,90



Es hat Euch bei uns gefallen? 😊
Dann hinterlasst uns gerne eine Bewertung!



Oder verlinkt uns auf Euren Bildern:



@marys_esszimmer

Vielen Dank
und wir freuen uns auf Euren nächsten Besuch!

Maria & Team



Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Personal.
Gerne sind wir Ihnen mit unserer Allergenkarte behilflich.

Zusatzstoffe

- 1 Mit Farbstoff
- 2 Mit Konservierungsstoff
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 Gewachst
- 8 Mit Phosphat
- 9 Mit Süßungsmittel
- 10 Phenylalaninquelle
- 11 Mit Koffein
- 12 Chininhaltig

Alle Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

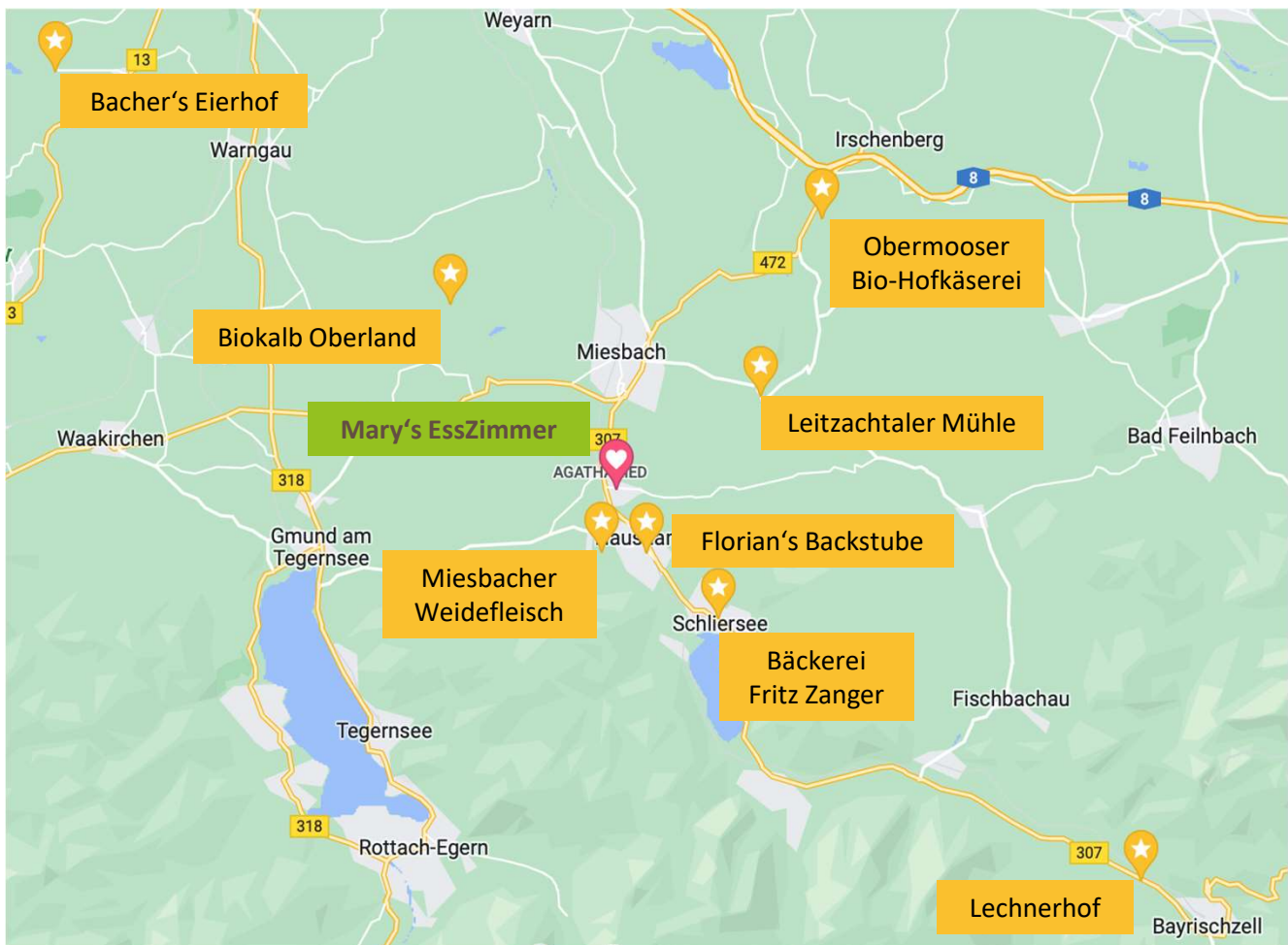
Wichtige Hinweise zur Bezahlung:

Leider können wir keine Kreditkarten akzeptieren!

Gerne könnt Ihr aber mit EC-Karte bezahlen.

Falls Ihr einen **Gutschein** einlösen möchtet, weist bitte unser Servicepersonal **VOR Bezahlung** darauf hin, da dieser andernfalls nicht mehr verrechnet werden kann!

Das selbe gilt, wenn Ihr einen **Bewirtungsbeleg** benötigt.
Wir bitten um einen **Hinweis VOR Bezahlung!**



Hier eine Liste von regionalen Partnern, von denen wir unsere Rohstoffe beziehen:

- **Leitzachtaler Mühle:** Mehl
- **Biokalb Oberland:** Rind- und Kalbfleisch
- **Miesbacher Weidefleisch:** Rind- und Schweinefleisch
- **Alpenland Fleisch:** Rind-, Schweine- und Kalbfleisch
- **Eierhof Bacher:** Eier und hausgemachte Eiernudeln
- **Bäckerei Zanger und Florian's Backstube**
- **Obermooser Bio-Käserei**
- **Biohof Lechner** in Bayrischzell: Käse und Paneer

Mary's EssZimmer verwöhnt Sie mit hervorragendem und qualitativ hochwertigem Essen. Unsere Herzensangelegenheit ist es, bodenständige Speisen aufzuwerten, indem wir regionale Zutaten verwenden, zum Teil aus der familiären Landwirtschaft.

Wir legen größten Wert auf ökologisches Arbeiten ohne lange Lieferketten. Sofern möglich beziehen wir Fleisch aus der Region von zertifizierten Bio-Bauern, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, Tieren keine unnötig langen Transportwege zuzumuten und bei denen auch ursprüngliche Haltung betrieben wird, wie zum Beispiel, dass Jungtiere bei den Muttertieren bleiben dürfen und nicht direkt nach der Geburt getrennt werden.

Außerdem werden unsere Speisen ohne Zusatz von Aufschlaghilfen, Konservierungsstoffen oder sonstigen Zusätzen zubereitet.

Und jetzt: guten Appetit!