



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



Unsere Frühstückskreationen

Wir wünschen Euch einen guten Start in den Tag und verwöhnen Euch
von **Dienstag bis Freitag 8.30 – 11.30 Uhr &**
Samstags von 08.30 bis 12.00 Uhr
mit unserer schönen Frühstücksauswahl.

Süßes Fichtchen 6,90

Knuspriges Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade, 1 Rosensemmel

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 Rosensemmel & 1 Vollkornsemmel ^{2,3,8}

Vitaler Waldläufer 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 Vollkornsemmel

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. Castelnuevo rosé oder Orangensaft, 2 Rosensemmeln, 2 Vollkornsemmel & 2 Croissants ^{2,3,5,8}



Mary's EssZimmer

Bistro • Cafe



Einzelne Frühstückskomponenten

Wir wünschen Euch einen guten Start in den Tag und verwöhnen Euch
von Dienstag bis Freitag 8.30 – 11.30 Uhr &
Samstags von 08.30 bis 12.00 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 Curry-Mango-Aufstrich, Tomaten, Rucola
und Avocado-Creme²

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

Wahlweise:
mit Lachs ^{3,5} 18,90

Geröstetes Sauerleigbrot „Italienisch“ 15,90
mit Schmortomaten, Basilikumcreme,
saftiger Burrata & gerösteten Kernen

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

Omelette „Veggie“ 13,90
aus 3 Eiern, mit Pilzen,
Tomaten und grünem Spargel

.....
Flat Croissant „Bayrisch“ 11,90
mit Honig-Senf-Frischkäse, Tomaten,
Rucola, Speck und Spiegelei

Kokos-Chia-Bowl (vegan) 10,90
mit Mango-Püree, Kokosflocken,
Banane & frischen Beeren

French Toast 10,90
mit frischen Erdbeeren,
Ahorn-Sirup & Puderzucker

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 gekochter Saftschinken^{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/Marmelade²/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



Mary's EssZimmer

Bistro • Cafe



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	4,20
Haferl Kaffee koffeinfrei	5,20
Cappuccino klein ¹¹	3,90
Cappuccino groß ¹¹	4,90
Milchkaffee ¹¹	4,90
Latte Macchiato ¹¹	4,90

Gerne bereiten wir Euren Kaffee
auch mit alternativer Milch zu.

Laktosefreie Milch:	1,00
Hafermilch:	1,00

TEESPEZIALITÄTEN

Wählt 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}	4,90
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 neben unserer
Kuchentheke.*





Mary's EssZimmer

Bistro • Cafe



Mittagskarte

Dienstag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr

& Samstags von 12.00 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 14,90

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

wahlweise mit:

- 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 €



Mary's EssZimmer

Bistro • Cafe



Mittagskarte

Dienstag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr
& Samstags von 12.00 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}

.....

Asia Chicken Burger 18,90

Gegrillte Hühnerbrust in asiatischem Sesam Bun
mit Curry-Mango Soße, Sesam-Karotten Salat,
knackigem Rucola und Erdnüssen,
dazu EssZimmer-Pommes mit hausgemachtem Sour-Cream-Dip

Wos Gsund's

Großer bunter Salatteller 10,90

verschiedene Blattsalate mit fein geschnittenen Karotten, Gurken, Paprika,
Tomaten, Sprossen, gerösteten Kernen
und hausgemachtem Kräuterdressing (vegan) ^{3,5}

wahlweise mit:

- *Ziegenkäse* gratiniert und Thymian-Honig 17,90
- *Hähnchenbruststreifen* gebraten 18,90
- *Garnelen* gebraten 19,90
- *Erbsen-Falafel* mit Rote-Beete-Mantel 17,90
gebacken & knusprig

wos k'loans 6,90

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

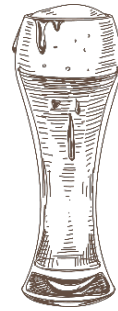


Mary's EssZimmer

Bistro • Cafe



Kalte Getränke



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}	4,20
Zitronenlimonade (0,5l)	3,90
Zitronenlimonade (0,25l)	2,20

SÄFTE UND SCHORLEN

Orange Apfel Johannisbeere Maracuja	
Saft pur (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

Rhabarber Saft oder Schorle:

• klein (0,25l)	3,70
• groß (0,4l)	4,70

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 (0,5l) 6,50

- 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	4,40
Tegernseer Pils (0,3l)	3,80
Augustiner Hell alkoholfrei (0,5l)	4,50
Reutberger Dunkles	4,40

SPRITZIGES UND PRICKELNDES (0,3l)

Prosecco D.O.C. Castelnovo rosé	
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



Mary's EssZimmer

Bistro • Cafe



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) 7,90



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

Elegantes 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



Mary's EssZimmer

Bistro • Cafe



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

Waldhimbeergeist 40% 4,20

Obstbrand 38% 4,20

SPIRITUOSEN 2cl

Ramazotti 4,40

Enzian 4,40

Grappa 4,40

Doppelter Schnaps 8,30





Mary's EssZimmer

Bistro • Cafe



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



Mary's EssZimmer

Bistro • Cafe



Hinweis

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!

Gutscheine werden **nur mit dem original Kassenzettel mit aufgedruckter Gutscheinnummer akzeptiert**, da wir ihn andernfalls nicht verbuchen können.

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:

- **Fischerei Schliersee:** Frischer und geräucherter Fisch
- **Eierhof Bacher:** Eier und hausgemachte Eiernudeln
- **Bäckerei Zanger und Bäckerei Gritscher:** Semmeln, Brezen & Brot
- **Konditorei Kameter:** ausgewählte Kuchen und Torten als Ergänzung zu hausgemachtem Angebot
- **Miesbacher Weidefleisch:** Rind- und Schweinefleisch
- **Metzgerei Holnburger:** Wurstwaren
- **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!