

Herzlich Willkommen im

Restaurant Eschenrieder Hof

Mit einem unverbauten Blick über den Eschenrieder Golfplatz bietet Ihnen das Restaurant Eschenrieder Hof eine unkomplizierte, aber auch elegante Clubgastronomie.

Sowohl für den großen, als auch für den kleinen Hunger, vor und nach dem Spiel bietet Ihnen unsere Auswahl an Speisen und Getränken jede Menge Abwechslung.

Reservieren Sie einen Tisch für Ihr Mittag- oder Abendessen im eleganten Rahmen und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Wir legen großen Wert auf die Verarbeitung regionaler Produkte wie z.B. Gemüse, Obst und Salate von der Gärtnerei Adler, Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von regionalen Anbietern.

Unsere Gastronomie ist für jedermann zugänglich und bietet den perfekten Rahmen für Feiern jeder Art mit bis zu 200 Personen.

Auf ihren Besuch freuen sich Alexandra Stadler und Sohyl Sediqy!

Unsere regionalen Produkte und Partner



Höchste Qualität, geschmackvolle Naturprodukte und saisonale Salate, Gemüse, Obst, Kartoffeln und Kräuter im eigenen Anbaugebiet in Eschenried.



Eier beziehen wir aus Neumeier's Henastoi. Die Hühner werden freilaufend und ohne Gentechnik großgezogen.



KUNIHOFSTRASSE 19
81929 MÜNCHEN
TEL. 089 / 93 83 99
info@druckpilz.de
www.druckpilz.de

Ihr Partner für Drucksachen aller Art.
Von der Gestaltung bis zur termingerechten Lieferung,
alles aus einer Hand!



Kleines Frühstück

2 Spiegeleier • Butter • Brotkorb 7.80

2 Rühreier • Butter • Brotkorb 7.80

Extras zu den Eierspeisen wahlweise zzgl. je 1.50

Tomaten • Zwiebeln • Speck • Bacon • Schinken • Käse

Zwei Weißwürste vom Metzger Eberle • Breze • Händlmaier süßer Senf 8.80
jede weitere Weißwurst zzgl. 2.80

Vorspeisen

Gambas al Ajillo • 3 Garnelen in Knoblauch-Öl • Chili • Kräuter • geröstetes Brot 14.50
jede weitere Garnele zzgl. 3.00

Burrata • Tomaten • Basilikumpesto • geröstetes Brot 14.50

Brotzeiten

Wiener • Brot • mittelscharfer Senf
1 Paar 8,50 • 2 Paar 11.50

Currywurst • Pommes Frites 13.50

Bayerischer Wurstsalat von der Regensburger • rote Zwiebeln • Brot
12.80, kleine Portion 9.80

Schweitzer Wurstsalat von der Regensburger • Emmentaler • rote Zwiebeln • Brot
14.80, kleine Portion 10.80

Zwengerlkarte

Kinderschnitzel • Pommes 13.80

Spaghetti • Tomatensoße 10.80

1 Paar Wiener • Pommes • Ketchup 12.80

Erwachsenenportion + 4.00

Portion Pommes 6.60



Hauptgang

Spaghetti Aglio e Olio • Knoblauch • Peperoncino 13.50, kleine Portion 10.50
mit Garnelen pro Stück zzgl. 3.00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken • Preiselbeeren
Speck-Bratkartoffeln • Salat 26.50, kleine Portion 22.50

Schnitzel Wiener Art • vom Strohschweinrücken • Pommes • Salat
18.50, kleine Portion 14.50, mit Bratkartoffeln zzgl. 2.50

Geschmortes Ossobucco • Gremolata • Risotto 22.50

Hähnchenbrust • Parmesankruste • Buchweizen-Bohnenragout • Kichererbsen
19.50, kleine Portion 15.50

Clubsandwich • Hähnchen • Bacon • Spiegelei • Pommes 17.50, kleine Portion 14.50
Clubsandwich vegetarisch • Burrata • Spiegelei • Pommes 17.50, kleine Portion 14.50

Salate

Kleiner gemischter Salat 5.80

Salatvariationen von der Gärtnerei Adler • Parmesanspäne 11.50
mit Knusperhähnchen zzgl. 8.00
mit Burrata • Pesto zzgl. 8.00
mit Garnelen, pro Stück zzgl. 3.00

Eschenrieder Hof Bowl • Avocado • Gemüse • Buchweizen-Bohnensalat • Kichererbsensalat
14.50, kleine Portion 10.50
mit Knusperhähnchen 19.50, kleine Portion 15.50
mit Burrata • Pesto 19.50, kleine Portion 15.50
mit Garnelen, pro Garnele zzgl. 3.00

Desserts

Kaiserschmarrn • hausgemachtes Apfelkompott • Vanilleeis
12.50, jede weitere Person 8.50

Affogato al Caffé • Espresso • Vanilleeis 5.50

Tagessorbet oder Eis 1 Kugel 2.50 • 2 Kugeln 4.50 • 3 Kugeln 7.00
mit Prosecco zzgl. 4.80



Pizzakarte (Donnerstag & Freitag)

Pizzabrot Bianco mit Rosmarin-Olivenöl und Knoblauch oder Rosso mit Tomatensauce
6.80

Pizza Margherita
8.80, mit Garnelen, pro Garnele zzgl. 3.00

Pizza Funghi
12.80

Pizza Antipasti • Gemüse • Burrata • Basilikumpesto
16.80

Pizza Mediterran • Pestosauce • Mozzarella • Gorgonzola
Cocktailtomaten • Sardellen • Kapern • Rucola
14.80

Pizza Salami
13.80

Pizza Prosciutto
13.80

Pizza Regina • Schinken • Champignons
14.80

Pizza 4 Stagioni • Salami • Schinken • Parmesan-Rucola • Champignons
15.80

Pizza Tonno • Thunfisch • rote Zwiebeln
14.80

Pizza Diavolo • scharfe Salami • Cocktailtomaten • Zwiebeln
14.80

Pizza Parma • Parmaschinken • Rucola • Parmesan
16.80

Extras
zzgl. 1.00

Champignons • Zwiebeln • Knoblauch • Cocktailtomaten • Sardellen • Kapern
Gorgonzola • Parmesan • Salami • Schinken
scharfe Salami • Parmaschinken
Garnelen pro Stück 3.00



Auf Vorbestellung

(24 Stunden vorher von Mittwoch bis Sonntag)

Zu allen Vorbestellungsgerichten servieren wir eine kleine Vorspeise nach Tagesangebot

Bayerische Ente

1 ganze bayerische Ente, ab 2 Personen
hausgemachtes Blaukraut • Kartoffelknödel

60.00

Paella „de Marisco“

Seeteufel • Garnelen • Oktopus • Miesmuscheln • Calamari
für 2 Personen 60.00

Paella „Valenciana“ traditionell

Kaninchen • Hähnchenkeule • dicke Bohnen • Erbsen
für 2 Personen 45.00

Chateaubriand

Rinderfilet • Chimichurri • 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl
500g - 600g 90.00
1000g - 1200g 160.00
mit Garnelen, pro Garnele zzgl. 3.00
Jede weitere Beilage oder Sauce zzgl. 4.00

Tomahawk

Ribeye am Knochen gegrillt • Chimichurri 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl
500g - 600g 90.00
1200g - 1400g 180.00
Jede weitere Beilage oder Sauce zzgl. 4.00

Beilagen

Pommes • Trüffel-Parmesan-Pommes • Bratkartoffeln • Trüffel-Kartoffel-Risotto
Kartoffelgratin • Kartoffelpüree • gemischter Salat • buntes Grillgemüse

Saucen

Schalotten-Portweinsauce • Pfeffer-Cognacsauce • Champignonrahmsauce
Kalbsjus • Sauce Bernaise



Getränke

Aperitif

Aperol Spritz • Aperol • Prosecco • Soda 0,4l 8.50

Limoncello Spritz • Prosecco • Soda 0,4l 8.50

Driver Spritz • Orangensirup • Tonic Water • Soda 0,4l 7.50

Birdy • Erdbeersirup • Minze • Soda 0,4l 6.80

Rosato Mio • Ramazzotti Rosato • Prosecco • Basilikum 0,4l 8.50

Hugo • Holundersirup • Prosecco • Minze • Limette • Soda 0,4l 8.50

Prosecco Borgo Molino • This 0,1l 4.90 Flasche 33.00

Prosecco Borgo Molino rose • This Rose 0,1l 5.10 Flasche 35.00

Proseccoschorle 0,2l 5.80 Flasche

Bier

Hacker Pschorr Hell vom Fass 0,5l 4.90

Hacker Pschorr Hell vom Fass Schnitt ca. 0,3l 3.90

Radler oder Radler alkoholfrei 0,5l 4.90

Hacker Pschorr Dunkel 0,5l 4.90

Hacker Pschorr naturtrüb alkoholfrei 0,5l 4.90

Paulaner Weißbier vom Fass 0,5 l 4.90 0,3l 3.90

Paulaner Weißbier alkoholfrei 0,5l 4.90

Hopf dunkles oder leichtes Weißbier 0,5l 4.90

Ruß'n Halbe oder Ruß'n Halbe alkoholfrei 0,5l 4.90

Tegernseer Hell, Flasche 0,5l 4.90

Tegernseer Pils, Flasche 0,3l 3.90



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola • Coca Cola Zero • Fanta • Spezi	0,33l	3.90
Anderl Cola • Zero Cola • Zitrone • Orange • Eiswürfel	0,33l	3.90
Paulaner Spezi	0,2l 2.70 0,4l	4.20
Paulaner Spezi Zero	0,33l	3.90
Bitter Lemon	0,2l	2.90
Jugendgetränk • Limo	0,5l	2.60
Tafelwasser	0,2l 2.50 0,4l	3.80
Zitronenlimonade	0,2l 2.50 0,4l	3.90
Golfer • Bitter Lemon • Grapefruit	0,2l 2.90 0,4l	4.70
Rhabarber,- • Johannisbeer,- • Mango,- • Orange,- • Grapefruit,- • Apfelschorle	0,3l 2.90 0,4l	4.80
Adelholzener Mineralwasser • prickelnd oder still	0,25l 3.20 0,75l	6.80

Kaffee Dinzler Kaffee

Espresso	2.80
Doppelter Espresso	3.90
Haferl Kaffee	4.30
Kaffee	2.90
Cappuccino	3.70
Großer Cappuccino	4.70
Milchkaffee	4.50
Latte Macchiato	4.70
Heiße Schokolade	4.50
Chai Latte „David Rio“	4.80



Dinzler Tee

Kännchen „loser Tee“ 3.90

Go For Flow • Bio Schwarztee Congou

Clean Green • Bio Grüntee Sencha

Hot'n Cool Peach • Bio Früchtetee

Lazy Hazy Summer Day • Bio Kräutertee

Rose Mint Summer Dream • Bio Rose-Minztee

Mysterious Orient • Bio Chai-Gewürztee

Weißweine

Grüner Veltliner - Markowitsch - Carnuntum, Österreich

Leicht, frisch und sortentypisch würzig mit Anklängen von grünem Apfel und Pfeffer.

Passt wunderbar zu Antipasti, Salaten und gebackenen Gerichten wie Schnitzel.

0,1l 4.50 0,2l 6.80 Flasche 27.00

Riesling „MAXIMIN“ - Maximin Grünhaus - Mosel, Deutschland

Typischer Mosel-Riesling, nicht zu trocken, dafür unglaublich saftig, mit Aromen von gelben Blüten und Früchten wie Mirabellen. Schmeckt einfach so, zu Salaten und Currys, wie auch zu (rohem) Fisch oder Gerichten mit Mango oder Avocado. Ein Genuss!

0,1l 4.50 0,2l 6.80 Flasche 27.00

Grauburgunder „Tertiär“ - Wageck - Pfalz, Deutschland

Floraler und nussiger Duft nach Zitrusfrüchten, Ananas und Weingummi mit holzwürzigen Nuancen. Herbe erdige und hell-mineralische Töne, mit zartem Schmelz. Ideal zu hellem Fleisch, Gerichten mit heller Sauce und angenehmen Röstaromen.

0,1l 4.50 0,2l 6.80 Flasche 27.00

Lugana Bulgarini - Lombardei, Italien

Einer unserer bekanntesten Weine - unser Lugana!

Ausgewogen und ein angenehmer Begleiter zu jedem Anlass. Salute!

0,1l 5.10 0,2l 8.10 Flasche 33.00

Weißweinschorle

0,2l 5.50 0,4l 7.50



Roséwein

Rosato „Le Rosé“ - Tenuta Regaleali - Sizilien, Italien

Feiner, mediterraner Rosé mit leichten floralen Noten. Eine wundervolle Kombination aus der Frische der Weißweine und der Würze der Rotweine Siziliens. Ein Alleskönner der als Aperó genauso glänzt wie als Essensbegleiter.

0,1l 4.90 0,2l 6.90 Flasche 27.00

Rotweine

Primitivo Puglia

Vollmundig mit komplexen, typisch süditalienischen Fruchtarmonen nach getrockneter Pflaume und feiner, ätherischer Würze. Vielfältig und doch trinkfreudig durch samtigen Körper und fruchtiger Länge. Passt zu Pasta, Pizza und Fleisch.

01l 4.80 0,2l 7.10 Flasche 28.00

Rioja Taron „4M“ - Bodegas Taron - Rioja Alte, Spanien

Warme Aromen von sehr reifen Beerenfrüchten und feiner Patisserie, gepaart mit verführerischen Holz- und Röstnoten. Am Gaumen dann würzig und vollmundig, mit weichen Tanninen und langem Finish. Ein Gedicht zu würzigen Fleischgerichten, Chorizo, geschmortem Rind oder reifem Käse.

0,1l 4.80 0,2l 7.10 Flasche 29.0

Barbera „Lavignone“ - Pico Maccario - Piemont, Italien

Diese Barbera besticht mit ihrer Frische und intensiven Frucht - intensiv, aber nicht zu schwer, dabei komplex mit milden, harmonischen Tanninen und angenehmen Finish. Perfekt zu Antipasti, würzigen Fleischgerichten oder kräftigem Käse.

0,1l 5.50 0,2l 7.50 Flasche 30.00



Flaschenweine

Weiß

Chardonnay - Paul Achs - Burgenland, Österreich

So muss Chardonnay schmecken! Aromen von reifer Birne und Ananas, in der Nase und fruchtig, cremig, vollmundig und nussig am Gaumen. Unsere klare Empfehlung zu Salaten, Fisch, hellem Fleisch oder wenn man einfach Lust auf einen richtig hochwertigen Weißwein hat.

36,00

Rot

Merlot-Cabernet Sauvignon Riserva - Kellerei Kaltern - Südtirol, Italien

Ein großer Rotwein mit vielschichtigen und warmen Noten von reifen Waldbeeren und gerösteten Kakaobohnen. Kräftiger Körper, unterstützt durch weiche, samtige Tannine und saftiger Frische.

Langer Nachhall der zu Entenbrust auf Orangensauce oder Entrecôte auf Rucolabett mit Parmesansplitter, sowie zu einer würzigen Gemüsepfanne einlädt.

36.00

Primitivo „Pilùna“ - Castello Monaci - Apulien, Italien

Verführerische Düfte von reifen Pflaumen, Brombeeren und Bitterschokolade. Am Gaumen ist er sanft, seidig und vollmundig mit Aromen die an eingemachte, dunkle Beeren erinnern und lange im Mund nachhallen. Ideal zu gebratenem und geschmortem dunklem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

Flasche 26.00



Digestiv

Edelbrände Birkenhof

Feine Spirituosen im Fass gereift 40% Vol.

Birkenhof Haselnuss • Birkenhof Alte Williamsbirne • Birkenhof Alte Kirsche • Birkenhof Alte Marille
2cl 3.80

Averna 2cl 2.90 4cl 5.80

Ramazotti 2cl 2.90 4cl 5.80

Grappa 2cl 2.90 4cl 5.80

Ouzo Plomari 2cl 2.90 4cl 5.80

Vodka Absolut 2cl 2.90 4cl 5.80

Baileys 2cl 2.90 4cl 5.80

Cognac, Whisky & Gin

Cognac Hennessy • 40% Vol. 4cl 8.60

Jack Daniels • Tennessee Whiskey • 40% Vol. 4cl 6.40

Tullamor Dew • 40% Vol. 4cl 8.60

Bowmore • 15 Jahre • Islay Single Malt • Scotch Whisky 43% Vol. 4cl 9.80

Gin Tonic • Limette • Gurke 4cl 8.50

**Allergiker mit Laktoseintoleranz, Glutenunverträglichkeit oder
anderen Unverträglichkeiten wenden sich bitte
an unseren Service.**

