

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.

Für jedermann zugänglich, Feiern jeder Art bis zu 200 Personen bieten wir Ihnen in unserer Gastronomie.

Auf ihren Besuch freuen sich Alexandra Stadler und Sohyl Sediqy!

### Unsere regionalen Produkte und Partner



Höchste Qualität, geschmackvolle Naturprodukte und saisonale Salate, Gemüse, Obst, Kartoffel 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 6.80

2 Rühreier • Butter • Brotkorb 6.80

Extras zu den Eierspeisen wahlweise dazu zzgl. je 1.50

Tomaten • Zwiebeln • Speck • Bacon • Schinken • Käse

Wurstauswahl • Marmelade 4.80

Käseauswahl • Marmelade 4.80

1 Paar Weißwürste • Breze • Händlmaier süßer Senf 7.80

jede weitere Weißwurst zzgl. 2.50

## Vorspeisen

Antipasti • Mediteraner Vorspeisenteller 8.80  
(pro Flasche Wein auf Wunsch 1 Teller Antipasti gratis)

Gambas al Ajillo • 3 Garnelen in Knoblauch-Öl • Chili • Kräuter • geröstetes Brot 10.80

jede weitere Garnele zzgl. 2.50

Camembert gebacken • Knusperpanade • Preiselbeeren • Avocadosalat 10.80

## Brotzeiten

1 Paar Weißwürste • Breze • Händlmaier süßer Senf 7.80

jede weitere Weißwurst zzgl. 2.50

Wiener • Brot • mittelscharfer Senf

1 Paar 6.80 • 2 Paar 9.80

Currywurst • Pommes Frites 11.90

Bayerischer Wurstsalat von der Regensburger • rote Zwiebeln • Brot

11.80 • kleine Portion 8.80

Schweizer Wurstsalat von der Regensburger • Emmentaler • rote Zwiebeln • Brot

12.80 • kleine Portion 9.80



## Hauptgang

Spaghetti Aglio e Olio • Knoblauch • Peperoncino 12.80, kleine Portion 9.80  
mit Garnele pro Garnele zzgl. 2.50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken • Preiselbeeren  
Speck-Bratkartoffeln • Salat 26.80, kleine Portion 23.80

Clubsandwich Hähnchen • Bacon • Spiegelei • Pommes  
16.80, kleine Portion 13.80

## Salate

Kleiner gemischter Salat 5.80

Salatvariationen von der Gärtnerei Adler • gerösteten Kernen 11.80

mit Knusperhähnchen zzgl. 6.00  
mit gebackenem Camembert zzgl. 5.00  
mit Garnelen, pro Garnele zzgl. 2.50

Eschenrieder Hof Bowl • Avocado • Mango • Gemüse der Saison  
Kichererbsensalat • gerösteten Kernen 12.80, kleine Portion 9.80

mit Knusperhähnchen 17.80, kleine Portion 14.80  
mit gebackenem Camembert 16.80, kleine Portion 13.80  
mit Garnelen, pro Garnele zzgl. 2.50

## Zwengerlkarte

Kinderschnitzel • Pommes 12.80

Spaghetti • Tomatensoße 10.80

Spaghetti • Schinken-Sahnesoße 10.80

Wiener • Pommes • Ketchup 11.80

Portion Pommes 5.80

## Desserts

Kaiserschmarrn • hausgemachtes Apfelkompott • Vanilleeis  
11.80, für 2 Personen 16.80, jede weitere Person 6.80

Affogato al Caffè • Espresso • Vanilleeis 4.20

Tagessorbet oder Eis pro Kugel 1.80, mit Prosecco 4.80



# Pizzakarte (Donnerstag & Freitag)

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

Pizza Margherita  
8.80  
mit Garnele, pro Garnele zzgl. 2.50

Pizza Funghi  
10.80

Pizza Antipasti Gemüse • Basilikumpesto  
13.80

Pizza Mediteran • Bianco • Mozzarella • Oliven • Sardellen • Kapern • Zwiebeln • Rucola  
12.80

Pizza Salami  
12.80

Pizza Prosciutto  
12.80

Pizza Regina • Schinken • Champignons  
12.80

Pizza 4 Statione • Salami • Schinken • Parma-Rucola • Champignons  
14.80

Pizza Tonno • Thunfisch • rote Zwiebeln  
12.80

Pizza Diavolo • scharfe Salami • Peperoni • Zwiebeln  
13.80

Pizza Parma • Parmaschinken • Rucola • Parmesan  
15.80

Extras  
zzgl. 1,-

Champignons • Zwiebeln • Knoblauch • Cocktailtomaten • Sardellen • Kapern  
Speck • Gorgonzola • Parmesan • Peperoni • Oliven • Salami • Schinken  
scharfe Salami • Parmaschinken





# Auf Vorbestellung (24 Stunden vorher)

## Bayerische Ente

Kleine Vorspeise

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

1 Ente 55.00

## Paella

Kleine Vorspeise

Seeteufel • Wolfsbarsch • Garnelen • Oktopus • Miesmuscheln • Calamari • Safran

für 2 Personen 55.00

## Chateaubriand

Kleine Vorspeise

Rinderfilet vom bayerischen Rind • Chimichurri

2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl

500g - 600g 80.00

1000g - 1200g 140.00

Jede weitere Beilage oder Sauce zzgl. 4.80

## Tomahawk

Kleine Vorspeise

Ribeye am Knochen gegrillt • Chimichurri

2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl

500g - 600g 85.00

1200 - 1400g 150.00

Jede weitere Beilage oder Sauce zzgl. 4.80

## Beilagen

Pommes • Bratkartoffeln • Trüffel-Kartoffel-Risotto • Kartoffelgratin

Kartoffelpüree • Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm •

gemischter Salat mit Antipasti-Gemüse • buntes Grillgemüse

## Saucen

Schalotten-Portweinsauce • Pfeffer-Cognacsauce • Champignonrahmsauce

Kalbsjus • Sauce Bernaise • Calvados Sauce



# Getränke

## Aperitiv

Aperol Spritz • Aperol • Prosecco • Soda 0,4l 7.50

Driver Spritz • Orangensirup • Tonic Water • Soda 0,4l 6.50

Birdy • Erdbeersirup • Minze • Soda 0,4l 6.50

Rosato Mio • Ramazzotti Rosato • Prosecco • Basilikum 0,4l 6.90

Hugo • Holundersirup • Prosecco • Minze • Limette • Soda 0,4l 7.50

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

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

## Bier

Hacker Pschorr Hell vom Fass 0,5l 4.70

Hacker Pschorr Hell vom Fass Schnitt ca. 0,3l 3.70

Radler oder Radler alkoholfrei 0,5l 4.70

Paulaner 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 4.70

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 4.80

Tegernseer Pils, Flasche 0,3l 3.90

**\*pro Flasche Wein auf Wunsch 1 Teller Antipasti gratis**



# Alkoholfreie Getränke

|                                                                                          |                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|
| Coca Cola • Coca Cola Zero • Fanta • Spezi                                               | 0,33l            | 3.80 |
| Anderl Cola • Zero Cola • Zitrone • Orange • Eiswürfel                                   | 0,33l            | 3.90 |
| Paulaner Spezi                                                                           | 0,2l 2.70 0,4l   | 4.10 |
| Paulaner Spezi Zero                                                                      | 0,33l            | 3.80 |
| Bitter Lemon                                                                             | 0,2l             | 2.70 |
| 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,- • Apfelschale naturtrüb | 0,3l 2.80 0,4l   | 4.60 |
| Adelholzer Mineralwasser • prickelnd oder still                                          | 0,25l 3.20 0,75l | 6.80 |

## Kaffee Dinzler Kaffee

|                        |      |
|------------------------|------|
| Espresso               | 2.60 |
| Doppelter Espresso     | 3.80 |
| Haferl Kaffee          | 4.20 |
| Kaffee                 | 2.90 |
| Cappuccino             | 3.50 |
| Großer Cappuccino      | 4.50 |
| Milchkaffee            | 4.20 |
| Latte Macchiato        | 4.50 |
| Heisse Schokolade      | 4.20 |
| Chai Latte „David Rio“ | 4.80 |



## **Dinzler Tee**

Kännchen „lose“ 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 4.10 0,2l 6.10 Flasche 25.00\*

**Riesling „MAXIMIN“** - Maximin Grünhaus - Mosel, Deutschland

Typischer Mosel-Riesling, nicht knochentrocken, 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 4.10 0,2l 6.20 Flasche 25.00\*

**Grauer Burgunder „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 4.30 0,2l 6.50 Flasche 27.00\*

**Lugana Bulgarini** - Lombardei, Italien

Einer unserer bekanntesten Weine - unser Lugana!

Ausgewogen und ein angenehmer Begleiter zu jedem Anlass. Salute!

0,1l 4.90 0,2l 6.90 Flasche 33.00\*

**\*pro Flasche Wein auf Wunsch 1 Teller Antipasti gratis**



# 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 Aperero genauso glänzt wie als Essenbegleiter.

0,1l 4.10 0,2l 6.10 Flasche 26.00\*

# 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 4.10 0,2l 6.10 Flasche 26.00\*

## 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 4.10 0,2l 6.10 Flasche 26.00\*

## Barbera „Lavignone“ - Pico Maccario - Piemont, Italien

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

0,1l 4.50 0,2l 6.50 Flasche 27.00\*

## Weißweinschorle

0,2l 3.50 0,4l 5.50

**\*pro Flasche Wein auf Wunsch 1 Teller Antipasti gratis**



# 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\*

**\*pro Flasche Wein auf Wunsch 1 Teller Antipasti gratis**



# 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

Grapa 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 4cl 8.60

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

Gin Tonic • Limette • Gurke 4cl 8.50

1. Säuerungsmittel
2. Milch und Milcherzeugnisse / enthält Laktose
3. Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
4. Soja und Sojaerzeugnisse
5. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
6. Senf und Senferzeugnisse
7. Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
8. Lupine und Lupinenerzeugnisse
9. Erdnüsse, Erdnusserzeugnisse und Schalenfrüchte
10. Fisch und Fischerzeugnisse
11. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse ( u. a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer)
12. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u. a. Muscheln, Schnecken)

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

