



DIE STUB'N

GEDECK

Bio Bauerntopfen | Bio Butter | Holzofenbrot
- servieren wir obligatorisch pro Person -
€ 5,9

à la carte

ZART-BITTERSALAT

Haselnuss | Pastinake | Goji-Beeren | Grapefruit
18

FÄRÖER LACHS

Kräuteremulsion | Artischocke | Staudensellerie
26

KALBSKOPF

Kalbsbries | Tomaten | Kopfsalat | Brotchip
28

GÄNSELEBER

Pastinake | gegrillter Lauch | Zitrusfrucht | Kaper
38

FAGOTTELLI MIT RICOTTA & PÉRIGORD TRÜFFEL

Périgord Trüffel - am Tisch gehobelt - pro Gramm zzgl. 8
25

BOUILLABAISSE

Jakobsmuschel | Seezunge | argentinische Wildgarnele | Barsch
Rouille-Crostini
klein 29 | groß 45

ZANDER

Rote Bete in Texturen | Schwarzwurzeln | Beurre Blanc | Drillinge
42

SCHWARZFEDERHUHN - BRUST & KEULE

Meaux-Senfsauce | Zitrone | Pilztagliatelle | Kohlköpfchen
39

TATAKI VOM RINDERFILET „TERIYAKI“

Pak Choi | Shii Take | Basmati Reis
49

GEGRILLTER LAUCH

Nussbutter | Kaper | Haselnuss | Pastinake | Drillinge
29

BRETONISCHE SEEZUNGE FÜR ZWEI PERSONEN

Artischocken | Tomaten | Zitronen-Kapernbutter
Pak Choi | Drillinge
98

Menü

BROT | BUTTER & BIO TOPFEN

AMUSE-BOUCHE

FÄRÖER LACHS

Artischocke | Apfel | Staudensellerie

ZANDER

Rote Bete in Texturen | Schwarzwurzel | Beurre Blanc

TATAKI VOM RINDERFILET „TERIYAKI“

Pak Choi | Shii Take | Basmati Reis

VALRHONA CAMELIA & QUITTEN

Brownie | Sablé | Mousse | Sauerrahm | Buchweizen

4 Gang Menü 98

3 Gang 79

Bestellannahme Menü:

-tischweise serviert- bis 19:30

Vegetarier bitten wir um Vorbestellung.

Dessert

ZITRONENSORBET

Frischkäseschaum | Wacholderkrokant | Ananas | Himbeer
14

VALRHONA CAMELIA & QUITTEN

Brownie | Sablé | Mousse | Sauerrahm | Buchweizen
16

GRAND CAFÉ

Espresso | kleines Naschwerk
8,5

ROHMILCHKÄSE VOM TÖLZER KASLADEN

Fünferlei Rohmilchkäse | Quittensenf | Walnüsse
eingelegte Gojibeeren | Früchtebrot
19,5

APÉRO & COCKTAILS

CHAMPAGNER
Nicolas Feuillate
Chouilly, Frankreich
0,1l 13,5 | Flasche 80

BLANC DE BLANCS SEKT
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Franken, Deutschland
0,1l 9,5 | Flasche 49

LINDA
Limettensaft, Ingwersirup
Dattelsirup, Soda, Prosecco
8,5

MANDARIN MOJITO
Mandarinensaft, Havanna 3Y Rum,
Limettensaft
9,5

LEMONBREEZE
Limoncello, Zitrone, Minze
Bitter Lemon, Prosecco
8,5

SUNRISE APEROL
Aperol, Prosecco, Soda, Apfel-Mango Saft,
Orangen, Minze
8,5

RED SPRING
Lustau Vermut Rosé, gemischte Beeren,
Schweppes Wildberry, Minze
8,5

ESPRESSO MARTINI
Vodka, Kahlua, Baileys, Espresso
11,5

APEROL SPRITZ, HUGO
CAMPARI SPRITZ, CAMPARI SODA
8,5

- ALKOHOLFREI -

ABENDROT
Sanbitter, Apfel-Mangosaft
Limettensaft, Minze
7,5

1 mit Farbstoff . 2 mit Antioxidationsmittel . 3 koffeinhaltig . 4 chininhaltig . 5 enthält Phenylalaninquelle . 6 mit Süßungsmittel . 7 mit Zitronensäure

ALLERGENE

Gerne informieren wir Sie, welche unserer Speisen und Getränke Allergene beinhalten können. Sprechen Sie unser geschultes Servicepersonal jederzeit darauf an!

Alle unsere Gewürze können Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

WEINE

- WEISSWEINE -

LINDNERS SILVANER TROCKEN 2023
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Franken, Deutschland
0,2l 8,6 | Flasche 28,5

CHARDONNAY 2023
Paul Achs, Burgenland, Österreich
0,2l 9 | Flasche 30

GRÜNER VELTLINER „LÖSS“ 2023
Schloss Gobelsburg, Kamptal, Österreich
0,2l 9,5 | Flasche 32

RIESLING „SAUVAGE“ 2023
Georg Breuer, Rheingau, Deutschland
0,2l 9,5 | Flasche 32

SAUVIGNON BLANC 2022
Von Winning, Pfalz, Deutschland
0,2l 11,5 | Flasche 37

CHARDONNAY SELECT 2020
Weingut Wieninger, Wien, Österreich
0,2l 17,5 | Flasche 65

- ROSÉWEIN -

BRÜNDLMAYER ROSÉ ZWEIGELT 2023
Niederösterreich, Österreich
0,2l 9,50 | Flasche 31

- ROTWEINE -

LINDNERS ROTWEIN CUVÉE 1224 2022
(Domina, Dornfelder, Acolon, Regent)
Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Franken, Deutschland
0,2l 8,9 | Flasche 29,5

CUVÉE „NAKED RED“
Gernot und Heike Heinrich
Burgenland, Österreich
0,2l 9,5 | Flasche 31

PINOT NOIR 2022
J. Schwarz, Burgenland, Österreich
0,2l 11 | Flasche 38

CABERNET SAUVIGNON 2022
Alexander Egermann, Burgenland Österreich
0,2l 14,5 | Flasche 44

BIER

Seit 1636 werden in der Schlossbrauerei Maxlrain edle Biere handwerklich gebraut, welche das Herz eines jeden Bierliebhabers höher schlagen lassen. Und nicht nur das: MAXLRAINER zählt heute zu den höchst prämierten Brauereien Deutschlands.

SCHLOSSGOLD - HELLES
12,3 % Stammwürze; 5,30 % Vol.
0,5l 4,9

HEFE-WEISSBIER
12,6 % Stammwürze; 5,0 % Vol.
0,5l 4,9

SCHLOSS-WEISSE
naturtrüb, 12,6 % Stammwürze; 5,0 % Vol.
0,5l 4,9

SCHWARZBIER
0,5l 4,9

ENGERL HELLES ALKOHOLFREI
0,0 % Vol.
0,5l 4,9

ENGERL WEISSE ALKOHOLFREI
0,0 % Vol.
0,5l 4,9

DAS LINDNER

Romantik Hotel & Restaurants

Marienplatz 5 | 83043 Bad Aibling | www.das-lindner.com

SOFTS

M.A.T CRAFT LEMONANDEN
Enzian oder Preiselbeere
0,2l 4,3

COCA COLA ^{1,2,3,5}
0,2l 3,3

COCA COLA ZERO ^{1,2,3,5}
0,2l 3,3

FANTA ^{1,2,3,5}
0,2l 3,3

SPRITE ^{1,2,3,5}
0,2l 3,3

MEI ZITRONEN LIMO ^{1,2,3,5}
0,5l 3,9

MEI SPEZI ^{1,2,3,5}
0,5l 3,9

ADELHOLZENER MINERALWASSER
mit oder ohne Kohlensäure
0,2l 3,2 | 0,75l 7,9

GRANDER WASSER
mit oder ohne Kohlensäure
Karaffe 0,75l 6,5

BIO-SÄFTE

Die Chiemseer Fruchtsäfte sind ausschließlich aus kontrolliertem biologischem Anbau. Es gilt: "Was drauf steht ist auch drin". Erleben Sie Saftgenuss in seiner reinsten Form.

ORANGE 0,2l 4,2

JOHANNISBEER-NEKTAR 0,2l 4,2

APFEL 0,2l 4,2

APFEL-MANGO 0,2l 4,2

SAFTSCHORLEN
Johannisbeer, Orange, Apfel und Apfel-Mango
0,5l 4,8

HEISS

Die mit uns eng befreundete Rösterei HANSEATIC COFFEE verwöhnt Kaffee-Fans seit Jahren mit exklusiven Kaffeespezialitäten. Dort weiß man um die Beschaffenheit und den Ursprung des Rohkaffees, dessen Besonderheiten sich bei der individuellen Röstung fortsetzen. HANSEATIC COFFEE bezieht Rohkaffee meist von kleinen Familienplantagen in Südamerika, Afrika sowie aus Indonesien und erhält von dort beste Bohnen aus Region und Erntejahr.

- HANSEATIC COFFEE -

ESPRESSO 2,8

DOPPELTER ESPRESSO 4,2

ESPRESSO MACCHIATO 3

CAPPUCCINO 3,8

LATTE MACCHIATO 4,5

KAFFEE CRÈME 3,5

HEISSE SCHOKOLADE 4,1

- OFFENER TEE -

PFEFFERMINZ / GUNPOWDER (GRÜNTEE)
ASSAM / MORGENTAU (GRÜNTEE) / EARL
GREY / KAMILLEBLÜTEN / ROOIBOS
Kännchen 5,5

