



Gut Kaltenbrunn  
Käfer

SPEISEKARTE  
„TOGO“

ALLE PREISE IN EURO INKL. GESETZLICHER MWST.

# HERZLICH WILLKOMMEN AUF GUT KALTENBRUNN

Liebe Gäste,  
wir heißen Sie herzlich willkommen bei uns auf Gut  
Kaltenbrunn und freuen uns, dass Sie heute bei uns sind.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie die  
Kreationen aus unserer Hofküche in Begleitung ausgewählter  
Weine. Es erwarten Sie Traditionsspeisen wie Ente und Wiener  
Schnitzel, verfeinert mit Produkten aus dem heimischen  
Gutsgarten sowie raffinierte Gerichte, bei denen die Klarheit  
und Güte des Produkts im Vordergrund steht.

Fernab unserer herzhaften Klassiker zaubern wir in unserer  
offenen Patisserie-Küche täglich frische Kuchen, Torten und  
unsere berühmten Beeren-Tartes für Sie zu - hier wird jeder  
Dessert-Fan glücklich!

Genießen Sie das wunderbare Ambiente unseres Vierseithofes,  
dessen Geschichte bis weit ins 15. Jahrhundert reicht und der  
trotz seiner vielen Facetten eine klare und durchgängige  
Handschrift zeigt:

"Mit Liebe und von Hand gemacht."



# U N S E R E L I E F E R A N T E N

Weil für uns nur gut nicht genug ist, beziehen wir nahezu all unsere Lebensmittel täglich frisch von regionalen und heimischen Betrieben und legen dabei größten Wert auf kurze Transportwege und Qualität. Nur so können wir sicherstellen, das Maximale aus den Zutaten gewinnen zu können und einzigartige geschmackvolle Gerichte für Sie zu zaubern. Lernen Sie unsere Lieferanten kennen und genießen Sie den Aufenthalt mit allen Sinnen.

## M E T Z G E R E I H O L N B U R G E R

Seit über 85 Jahren steht die Metzgerei Holnburger aus Miesbach für beste Qualität und Frische bei Fleisch- und Wurstwaren. Der Familienbetrieb mit einstmalig drei Mitarbeitern ist im Laufe der Zeit ein mittelständisches Traditionsunternehmen geworden: Mittlerweile besteht die Metzgerei aus drei Filialen und einem Großverkauf mit insgesamt 150 Angestellten. Die besten ihrer Zunft, - ob Metzgermeister, Fleischer-Profi oder fachkundige Lebensmitteltechnologien, - stellen mit der Leidenschaft zum traditionellen Handwerk und einer großen Portion Kreativität mehr als 250 verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten her. Die Erzeugnisse, – allen voran die beliebte Holnburger Weißwurst, – sind sogar über die bayerischen Grenzen hinaus bekannt: Neben der Spitzengastronomie und Hotellerie des In- und Auslands oder namhaften Feinkostmärkten beliefert Holnburger auch den gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel.



## W U N D E R L I C H

Was 1930 in einer Tegernseer Garage mit der Vision von Max Wunderlich begann, ist heute ein führender Gastronomie-Lieferant im Oberland, der in vierter Generation geführt wird. Der kleine Familienbetrieb mit Sitz in Gmund zählt zu den führenden Obst- und Gemüselieferanten für die Landkreise Miesbach, Bad Tölz, den Schliersee und Holzkirchen. Dabei steht die Regionalität und Frische der Produkte stets im Vordergrund. Regional bedeutet für Wunderlich kurze Wege, die nicht nur umweltfreundlicher sind, sondern auch für schnellstmögliche Belieferung und so für maximale Geschmacksqualität sorgen. Trotz vieler Veränderungen und Modernisierungen über die letzten Jahrzehnte ist eines von Beginn an unverändert geblieben: Der Anspruch an beste Qualität zum besten Preis. Diese Philosophie sieht und schmeckt man.

wunderlich



# RIEDEL

RIEDEL ist weltweit bekannt für die Entwicklung und die Herstellung von qualitativ hochwertigen Gläsern und Dekantern für den Genuss von Wein und Spirituosen. Seit 1756 ist das Unternehmen inhabergeführt und produziert in 11. Generation Stielgläser im Herzen Europas. Heute ist RIEDEL Hersteller für rebsortenspezifische Weingläser und damit die erste Wahl für Weinkenner und Getränkepezialisten, Gastronomen und Verbraucher weltweit. RIEDEL hat das Gefühl für die Rebsorte erforscht und ist zu dem Schluss gekommen, dass der Genuss von Aroma, Geschmack, Textur und Abgang eines Weins durch die Verwendung des richtigen „Weinstruments“ maximiert wird, - darin sind sich die Weinexperten weltweit einig.



# LAURENT - P E R R I E R

Die Erfolgsgeschichte von Laurent-Perrier begann 1812 in einem malerischen Dorf in der Champagne. Zu Beginn war es ein kleines, eher unbekanntes Champagnerhaus, doch die Leidenschaft, der Mut zur Kreativität und ein unabhängiger Geist ließen Laurent-Perrier zu einer der bedeutendsten Champagnermarken wachsen. Dabei verfolgt das größte in Familienbesitz befindliche Champagnerhaus eine klare Philosophie: Die Leidenschaft für die Hand des Menschen bei der Herstellung. Denn das Motto lautet „Wie der Mensch, so auch die Qualität des Produkts“.



Das Ergebnis sind Champagner von erstklassiger Qualität, die weltweit bekannt sind. Jedes Glas der edlen Tropfen entführt den Genießer in eine Welt voller Eleganz, Reinheit und Frische - eine ganz besondere Sinneserfahrung, die dazu einlädt, jeden Moment auszukosten.

# G M U N D P A P I E R

Authentisch. Nachhaltig. Fortschrittlich. Bereits in vierter Generation wird in der Papierfabrik Gmund Papier designed und produziert. Dabei werden nachwachsende Rohstoffe mit ökologischem Selbstverständnis, Papierkompetenz und Instinkt für Farbe und Design zu Qualitätspapier verarbeitet. Die Aufgabe der Papiere ist es, Kunden, Marken, und Produkte mit einer nachvollziehbar ökologischen Produktion glaubwürdig, umweltfreundlicher und erfolgreicher zu machen. Gmund Papier arbeitet zukunftsorientiert daran, ausdrucksstarkes Papier in eindrucksvoller Qualität zu entwickeln und das seit 1829 hier in Gmund am Tegernsee.

**G M U N D**  
PAPIER



# SPARGELKARTE

## SPARGELSALAT

vom grünen & weißen Spargel  
Bozener Sauce | Wildkräutersalat

17,80 € (C,F,G,I,J,L,M,3)

## SPARGELCREMESUPPE

knuspriger Wurzelspeck

9,50 € (G,I,J,L,M,4)

## SCHROBENHAUSENER STANGENSPARGEL

aus dem Butterfond  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter & Salzkartoffeln

22,50 € (C,G,I,J,L,M,3)

wahlweise dazu:

### KLEINES WIENER SCHNITZEL

14,00 € (A,C,M)

### ROH- & KOCHSCHINKEN VON DER METZGEREI HOLNBURGER

10,00 € (F,I,J,L,4,11)

### KLEINEM KALBSSTEAK CA. 160 G

16,00 € (M)

### FILET VOM LOUP DE MER CA. 180 G

17,00 € (A,D,M,3)

*Dazu empfiehlt unser Sommelier*

### KLASSISCHER SILVANER AUS FRANKEN

2022 VDP Gutswein | Castell | Franken

0,1l 6,50 € | 0,25l 12,50 € | 0,75l 35,- €



# VORSPESIEN & SUPPEN

## LAUWARM GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILLET

Radieserl-Kresse Salat | Meerrettichespuma

19,80 € (D,F,G,I,J,L,M,3)

## BEEFTATAR VOM WEIDEOCHSEN

Wildkräuter | Senfemulsion | Wachtelei | geröstetes Brot

(A,C,F,G,I,J,L,M)

kleine Portion 22,80 €

große Portion 33,80 €

## QUINOASALAT

Spitzpaprika | eingelegter Rhabarber | Curry | Basilikum

17,80 € (F,G,I,J,L,M,O)

~~~~~

## RINDERKRAFTBRÜHE

wahlweise mit Grießnockerl oder Pfannkuchenstreifen

Wurzelgemüse | Schnittlauch

9,80 € (A,C,F,G,I,J,L,M)

## FRÜHLINGSKRÄUTERCREMESUPPE

Parmaschinken-Grissini

9,80 € (A,G,I,J,L,M,4)

~~~~~

## GEDECK

Grimminger Brot | Butterpraline | hausgemachter Aufstrich  
für zwei Personen

6,50 € (A,E,F,G,H:h2,h3,I,J,K,M,O)



# SALATE

## GUTSHOF SALAT

Bunte Blattsalate | Strauchtomaten | Landgurke | Radieserl  
Paprika | geröstete Kerne

14,50 € (H;h3,I,J,3)

Wahlweise dazu ...

## BACKHEND´L STREIFEN IN KÜRBISKERNPANADE

8,90 € (A,C,E,F,G,H:h3,I,J)

## Zwei 6/8er Riesengarnelen

11,80 € (B,I,J,3)

# ZWISCHENGERICHTE

## GEBACKENE KALBSZUNGE

Berglinsen | Balsamico

14,80 € (A,C,G,I,J,L,M)

## GLACIERTES KALBSBRIES

Gegrillter Spargel | Kartoffelschaum

19,80 € (G,I,J,L,M)

# FRISCH AUS DEM OFEN

## RÖSCHER SCHWEINSBRATEN

aus der dicken Schulter

Paulaner Dunkelbiersauce | Speckkrautsalat | Semmelknödel

19,90 € (A,C,G,H:h2,h3,I,J,M)

täglich ab 12.00 Uhr frisch, solange der Vorrat reicht



# GUTSKÜCHE

## KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL

Pfefferrahmsauce | Bratkartoffeln

22,90 € (A,C,G,I,J,L,M,3)

## ROSA GEBRATENE KALBSSCHULTER

Sautiertes Gemüse | Butterspätzle

27,80 € (A,C,F,G,I,J,L,M)

## KOTELETT VOM IBERICOSCHWEIN

Rotweinjus | gegrillter Spargel | Herzogin-Kartoffeln

29,80 € (A,C,F,G,I,J,L,M)

## PORTION BAUERNENTE VOM LUGEDER HOF

kräftiges Entensaftlerl | karamellisiertes Apfel-Blaukraut  
Kartoffelknödel | Bröselbutter

29,90 € (A,I,J,M,O,3,6)

## WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBSRÜCKEN

wellig in Butterschmalz gebraten

Erdäpfel-Gurkensalat

kalt gerührte Preiselbeeren | Zitrone

32,80 € (A,C,G,H,I,J,M,O,3,6,9)

## ROSA GEBRATENES SHORT RIB VOM WEIDEOCHSEN

Thymianjus | Provenzalisches Gemüse | Rosmarinkartoffeln

36,80 € (F,G,I,J,L,M)



# F I S C H   &   V E G E T A R I S C H

SAIBLING  
AUS DEN KALTENBRUNNER TEICHEN  
im Ganzen gebraten | Zitronen-Nussbutter  
Petersilien-Kartoffeln  
28,90 € (A,D,G,I,J,M)

GEBRATENES ZANDER FILET  
Spargelragout | Fregola Sarda | Spargelschaum  
29,80 € (A,D,G,I,J,M)

VENERE RISOTTO  
Veganer Parmesan | gebackene Kräutersaitlinge | Basilikum  
21,80 € (A,F,I,J)

Wahlweise mit zwei 6/8er Riesen Garnelen  
11,80 € (A,B,G,I,J,M)

Hausgemachte Schlutzkrapfen  
Spinat | Tomaten | Parmesan | Butter  
19,80 € (A,C,G,I,J,M)

Tortiglioni  
Datteltomaten | grüner Spargel | Hirtenkäse | Pinienkerne  
21,50 € (A,G,H:h9,I,J,M,O)

Gerne servieren wir unsere Gerichte auf 2 Teller, hierzu wird ein  
Aufschlag von 2 € berechnet. Für Beilagenänderungen behalten wir uns  
vor 1 € zu berechnen



# A U S D E R P A T I S S E R I E

## KAISERSCHMARRN

in Butter karamellisiert  
Zwetschgenröster | Boskop-Apfelkompott  
14,90 € (A,C,E,G,H:h1,h2,M,3,6,13)

## BIO-TOPFENMOUSSE

Haferstreusel | marinierte Beeren  
14,50 €

## SCHOKOLADENKUCHEN

Waldbeer-Kirschsorbet | Creme Fraiche  
14,50 € (A,C,E,F,G,H:h1,h2,M)

## KÄSETELLER VON DER NATURKÄSEREI TEGERNSEER LAND eG

Feigensenf | Trauben  
16,50 € (A,G,H:h3,I,J,M)

## SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

aus unserer hauseigenen Patisserie  
sowie

HAUSGEMACHTE  
KUCHEN | TORTEN | STRUDEL  
(A,C,E,F,G,H:h1-h9,K,M,O,2,3,6,9)

## AUSWAHL AN SORBETS & CREME-EIS

KUGEL 3,30 € (A,C,E,F,G,H:h1-h9,K,M,O,2,3,6,9)

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter informieren Sie gerne  
über unser Tagesangebot



# ALLERGENE

- A Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse
- H Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse  
(Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pekanuss,  
Paranuss, Macadamianuss/Queenslandnuss, Pistazie,  
Pinienkerne)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesam und Sesamerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite  
in einer Konzentration >10mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub>
- M Lactose
- N Weichtiere
- O Lupine

# ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Phosphat
- 12 koffeinhaltig
- 13 alkoholhaltig

