

Unsere Klassikerkarte von 11:30 – 23:00 Uhr

Our classics are served from 11.30 am to 11.00 pm

Feines aus dem Suppentopf

Soups and starters

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert, dazu frisches Baguette	4,20 €
Homemade tomato-cream soup with fresh baguette	
Deftig würzige Rindergulaschsuppe mit frischem Brot	5,80 €
Rich homemade beef goulash soup with fresh bread	

Knackige Salate, frisch vom Markt

Crunchy salads, fresh from the market

Kleiner, bunt gemischter Marktsalat	3,90 €
Small, mixed salad	
Großer, bunt gemischter Salat	9,00 €
Large, colorful salad	
Wählen Sie zwischen unserem Haus-, Balsamico- oder Orangen-Dressing	
Please choose either our homemade, balsamico or orange dressing	
„Caesar Salad“	10,80 €
Romanherzen in hausgemachtem Caesardressing mit Sardellen, frisch geriebenem Parmesan und Buttercroûtons	
Romaine lettuce in home-made Caesar dressing with anchovies, freshly grated parmesan and butter croûtons	
„Turkey Caesar Salad“	13,80 €
Romanherzen in hausgemachtem Caesardressing mit Putenbruststreifen, Sardellen, frisch geriebenem Parmesan und Buttercroûtons	
Romaine lettuce in home-made Caesar dressing with turkey stripes, anchovies, freshly grated parmesan and butter croûtons	
„Salat Ziege“	13,90 €
Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig auf Salaten der Saison in Balsamico-Dressing	
Salad with grilled goat cheese with rosemary honey in balsamico dressing	
„Salat Garnele“	16,90 €
5 Stück Riesengarnelen gebraten in Kräuterbutter auf Salaten der Saison in Orangen-Dressing	
Salad with 5 fried prawns in herb butter in orange dressing	
Wir servieren Ihnen zu allen unseren großen Salaten einen Brotkorb	
We serve all our large salads with a bread basket	
Extras:	je 1,00 €
Oliven, Rote Zwiebeln, Croutons, Schinken, Käse	
Extras: olives, red onions, croutons, ham strips, cheese strips	
Frisches Obst der Saison	2,00 €
Fresh fruits	
Riesengarnele je Stück	2,50 €
Prawn	
Putenstreifen oder 1 Stück Ziegenkäse	3,20 €
Turkey breast or 1 piece of goat cheese	

Vegetarische Gerichte

Vegetarian meals

Hausgemachte Käsespätzle mit Frühlingslauch und goldbraunen Röstzwiebeln, Homemade Swabian noodles with cheese and fried onions	9,40 €
Mediterrane Semmelknödel mit getrockneten Tomaten und Oliven in Salbeibutter mit frisch geriebenem Bergkäse Mediterranean bread dumplings with olives and dried tomatoes, served with sage butter and freshly grated alpine cheese	11,80 €

Unsere Klassiker

Der schärfste und längste Lümmel der Eiche 35 cm lange, Grillwurst ^{5) 6) 7) 8)} mit Curry und Ingwer verfeinert, nach Rezept des Hauses, mit fruchtig würziger Soße, dazu gebackene Steakhouse Pommes ^{6) 9)} The hottest and longest „willy“ of the Eiche 35 cm long, grilled sausage refined with curry and ginger, based on our original recipe, with a fruity and spicy sauce, along with steakhouse fries	8,90 €
Tiroler Gröstl mit Kartoffeln, Schweinefleisch, Speck, Zwiebeln, dunkler Bratensoße und einem Spiegelei Tyrolean G'röstl with potatoes, pork, bacon, onion and one fried egg	9,40 €
3 Stück Bratwürstl ^{5) 6) 8)} nach Deutsche Eiche Rezept mit Bratensoße, Specksauerkraut und reschen Bratkartoffeln 3 homemade grilled sausages with gravy, bacon sourkraut and crispy pan-fried potatoes	9,60 €
Putenschnitzel in hausgemachter Panade ausgebacken, mit knusprigen Pommes frites Breaded turkey cutlet fried in butter, served with crispy fries	10,80 €
Ofenfrischer Bayerischer Schweinebraten auf deftiger Dunkelbiersoße mit Kartoffel- und Semmelknödel, dazu Speckkrautsalat ^{2) 3) 4)} Fresh roast pork with dark beer sauce, with potato- and bread dumplings and bacon cabbage salad	10,90 €
Gegrilltes Putensteak „Jäger Art“ mit gebratenen Pilzen der Saison, Zwiebeljus, dazu in Butter geschwenkte hausgemachte Spätzle Steak from turkey breast with fried seasonal mushrooms and onion sauce, along with homemade Swabian noodles	11,90 €

1) Mono- und Diglyceride 2) Triphosphat; 3) – Natriumescorbat; 4) – Natriumnitrit; 5) Essigsäurereste von Mono- und Diglyceride;
6) Diphosphate; 7) Natriumcitrat; 8) Natriumacetat 9) Natriumcarbonat 10) Xanthan (Verdickungsmittel)

Unsere Klassiker

Tellerfleisch von der Rinderbrust in eigener Brühe, mit frischem Meerrettich und Wurzelgemüse, Butterkartoffeln 13,90 €

„Tellerfleisch“: Beef brisket in broth with fresh horseradish and root vegetables, along with butter potatoes

Bauernpfanderl mit Schweinebratwurst^{5) 6) 8)}, Schweinebraten und einer Scheibe Wammerl, dazu Dunkelbiertunke, Specksauerkraut und resche Bratkartoffeln 15,80 €

“Farmer’s Pan”

Grilled pork sausages, roast pork and roasted pork belly, along with a dark beer dip, bacon sourkraut and crispy pan-fried potatoes

Wiener Schnitzel „Eiche Art“ von der Kalbsoberschale, in hausgemachter Panade ausgebacken, serviert mit kaltgerührten Preiselbeeren und hauseigenem Meerrettichsenf-Dip, dazu warmer Kartoffel-Radieserl-Rucolasalat 19,80 €

Breaded escalope of veal „Eiche style“ in a homemade breadcrumb coating, served with cold-stirred mountain cranberry and our original horseradish mustard dip, along with warm potato-red-radish-rucola salad

Irisches Rinderlendensteak mit Kräuterbutter⁴⁾ 20,80 €

Irish Entrecôte steak with herb butter served

Wir empfehlen Ihnen zu allen unseren Hauptgängen einen bunt gemischten Marktsalat 3,90 €

We recommend for all main courses a colorful, mixed salad.

Extras

Extras

1 Kartoffel- oder Semmelknödel je 1,50 €
1 potato or bread dumpling

Kartoffelkroketten, Rösti, Pommes frites, Gemüse, Spätzle, Salzkartoffeln je 3,50 €
Croquettes, hashbrowns, french fries, vegetable, swabian noodles, salty potatoes

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck, hausgemachter Kartoffelsalat je 3,80 €
Pan-fried potatoes with onion and bacon, homemade potato salad

Portion Süßkartoffel-Pommes oder Steakhouse Pommes je 4,50 €
Sweet potatoes or steakhouse fries

Brotkorb 2,80 €
Bread basket

Soße 1,50 €
Sauce

Bei Beilagenänderung auf Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Süßkartoffel-Pommes oder Steakhouse Pommes 1,00 €
Alteration of side dish top an-fried potatoes, potatoes salad, sweet potatoes or steakhouse fries

1) Mono- und Diglyceride 2) Triphosphat; 3) – Natriumescorbat; 4) – Natriumnitrit; 5) Essigsäurereste von Mono- und Diglyceride; 6) Diphosphate; 7) Natriumcitrat; 8) Natriumacetat 9) Natriumcarbonat 10) Xanthan (Verdickungsmittel)

Brotzeitkarte

Snacks

<p>Griebenschmalztöpfe mit hausgemachtem Griebenschmalz, Radieserl und Schnittlauch, dazu ein Brotkorb „Griebenschmalz“: Traditional Bavarian mixture of lard, apples and onion, served with red radish, chives and a bread basket</p>	5,90 €
<p>Obazda mit roten Zwiebeln und Hausbrot „Obazda“: Traditional Bavarian cheese mixed with Camembert, paprika, cumin and beer, served with onions and bread</p>	7,90 €
<p>Griebenschmalztöpfe und hausgemachter Obazda mit Schnittlauch, Radieserl, roten Zwiebeln und gemischtem Brotkorb „Griebenschmalz“ and homemade „Obazda“ with chives, red radish, onions and a mixed bread basket</p>	8,90 €
<p>Chili con Carne mit pikantem Hackfleisch, Mais und Bohnen, dazu frisches Baguette Chili con carne with spicy ground pork and beef, corn and beans, served with fresh baguette</p>	7,80 €
<p>Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Bratensoße und hausgemachtem, warmem Kartoffel- Gurkensalat Homemade meatballs with gravy and warm potato cucumber salad</p>	8,80 €
<p>Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger mit Gewürzgurke, Zwiebelringen und Brotkorb Bavarian salad with cold sausage, gherkin and onion rings, served with bread</p>	7,90 €
<p>Schweizer Wurstsalat mit Gewürzgurkenstreifen, Zwiebelringen, Käsestreifen und Brotkorb Swiss-style salad with cold sausage, gherkin, onion rings, strips of cheese, served with bread</p>	8,90 €
<p>Hausgemachte Bratensülze mit roten Zwiebeln und reschen Bratkartoffeln (mit Brot statt Bratkartoffeln nach 23 Uhr) Homemade aspic with onions and crispy pan-fried potatoes (with bread instead of potatoes after 11 pm)</p>	8,90 €

1) Mono- und Diglyceride 2) Triphosphat; 3) – Natriumascorbat; 4) – Natriumnitrit; 5) Essigsäurereste von Mono- und Diglyceride; 6) Diphosphate; 7) Natriumcitrat; 8) Natriumacetat 9) Natriumcarbonat 10) Xanthan (Verdickungsmittel)

Unser Frühstück von 7.00 - 11.00 Uhr

Our breakfast, served 7 to 11 am

Wir servieren Ihnen täglich frische Backwaren von unserem Bäcker aus der Nachbarschaft

Bread and baked goods are made by a bakery in the neighborhood

Frühstück „Sweet heart“

4,40 €

Nutella, Konfitüre, Butter, eine Semmel, ein Haferl Kaffee oder Tee nach Wahl

Nougat cream, jam, butter, roll, a cup of coffee or tea of your choice

Frühstück „Freie Wahl“

9,80 €

Bedienen Sie sich bitte an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet, inklusive 2 Tassen Kaffee oder Tee.

Aus der Küche zubereitete zusätzliche Eierspeisen (Omelette, Spiegelei) sowie weitere Heißgetränke berechnen wir extra.

„Free Choice“

Please serve yourself from the buffet inclusive 2 cups of coffee or tea

More hot beverages and additional egg-based dishes (omelets, sunny side up) prepared by the kitchen will be charged extra.

Zünftiges Münchner Frühstück (bis 17:00 Uhr)

7,40 €

2 original Münchner Weißwürste mit süßem Senf, Brez'n und Weißbier 0,5 l

Original Munich breakfast,

2 Munich sausages with sweet mustard, pretzel and a half-liter wheat beer

Weißwurstfrühstück (bis 17:00 Uhr)

5,20 €

2 original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Brez'n

2 Munich sausages with sweet mustard and a pretzel

Frühstücks Extras Breakfast extras

Gekochtes Ei Boiled egg

1,10 €

Spiegeleier Sunny side up

3,90 €

Spiegeleier mit Schinken oder Speck Sunny side up with ham or bacon

4,90 €

Frühstücksomelette Breakfast omelett

4,90 €

Für unsere Hotelgäste sind alle Extras im Frühstücksbuffet bereits inbegriffen.

For our hotel guests all extras are already included in the breakfast buffet.

Alkoholfreie Getränke

non-alcoholic

Mineralwasser still / medium	Water non-sparkling	0,30 l	2,70 €
Mineralwasser still / medium	Water non-sparkling	0,75 l	5,50 €
Tafelwasser	Soda water	0,30 l	2,50 €
Tafelwasser	Soda water	0,50 l	3,00 €
Coca Cola ^{1,2,3,4}		0,30 l	2,70 €
Coca Cola ^{1,2,3,4}		0,50 l	3,40 €
Coca Cola light ^{1,3,4,6}		0,30 l	2,70 €
Coca Cola light ^{1,3,4,6}		0,50 l	3,40 €
Fanta ^{1,2,3}		0,30 l	2,70 €
Fanta ^{1,2,3}		0,50 l	3,40 €
Zitronenlimonade	Sprite	0,30 l	2,70 €
Zitronenlimonade	Sprite	0,50 l	3,40 €
Spezi ^{1,3,4}	Coke-Fanta mix	0,30 l	2,70 €
Spezi ^{1,3,4}	Coke-Fanta mix	0,50 l	3,40 €
Schweppes Tonic Water ⁵		0,20 l	2,70 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,5}		0,20 l	2,70 €
Schweppes Ginger Ale ¹		0,20 l	2,70 €
Johannisbeersaft	Black currant juice	0,20 l	2,70 €
Kirschsft	Cherry juice	0,20 l	2,70 €
Orangensaft	Orange juice	0,20 l	2,70 €
Orangensaft frisch gepresst	Fresh queezed orange juice	0,20 l	3,60 €
Apfelsaft naturtrüb	Apple juice	0,20 l	2,70 €
Maracujasaft	Passion fruit juice	0,20 l	2,70 €
Rhabarbersaft	Rhubarb juice	0,20 l	2,70 €
Mangosaft	Mango juice	0,20 l	2,70 €
Saftschorle	Juice - Spritzer	0,30 l	2,80 €
Saftschorle	Juice - Spritzer	0,50 l	3,40 €
Eistee	Ice tea	0,50 l	3,40 €
Red Bull ^{1,4,7}		0,25 l	3,50 €

1) mit Farbstoff (coloring), 2) Zucker (sugar), 3) mit Antioxidationsmittel (antioxidant), 4) mit Koffein (caffeine), 5) mit Chinin (quinine), 6) mit Süßstoff (saccharin), 7) mit Taurin (taurine)

Heiße Getränke

Hot beverages

Café Crème	2,70 €
Milchkaffee Coffee with milk	3,10 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso Double espresso	3,50 €
Cappuccino	3,10 €
Heiße Schokolade Hot chocolate	3,30 €
Tee nach Wahl Choice of tea	3,10 €
Assam	
Earl Grey	
Grün	
Kamille	
Pfefferminz	
Roibos-Vanille	
Früchtetee	
Sommerbeeren	
Assam black tea	
Earl Grey	
Green	
Chamomille	
Peppermint	
Rooibos vanilla	
Fruit mix	
Summer berry mix	
Heiße Getränke vom November bis März Hot beverages from November till March	
Glühwein Mulled wine	3,80 €
Heiße Schokolade mit Rum Hot chocolate with rum	3,90 €
Tee mit Rum Tea with rum	3,90 €

Biere

Beer

<p>LÖWENBRÄU Helles vom Fass Goldgelb in der Farbe und mit einer feinwürzigen Blume. Draft beer</p>	0,50 l	3,40 €
<p>LÖWENBRÄU Radler Die feinwürzige, leicht süßliche Blume. Beer and Sprite</p>	0,50 l	3,40 €
<p>LÖWENBRÄU Schwarzbier Kräftig frischer Geschmack, welcher leicht süßlich und karamellartig der Zunge schmeichelt. Dark beer</p>	0,50 l	3,50 €
<p>LÖWENBRÄU Alkoholfrei Eine frische runde Blume, ideales isotonisches Getränk. Non-alcoholic beer</p>	0,50 l	3,40 €
<p>Franziskaner Weißbier vom Fass Frischer, würziger und fruchtiger Geschmack. Wheat beer</p>	0,50 l	3,80 €
<p>Franziskaner Dunkles Weißbier Malzaromatischer - vollmundiger Geschmack. Dark wheat beer</p>	0,50 l	3,80 €
<p>Franziskaner Leichtes Weißbier Hat einen vollmundigen, würzigen Geschmack. Diet wheat beer</p>	0,50 l	3,80 €
<p>Franziskaner Weißbier Alkoholfrei Hat einen aromatischen, vollmundigen Geschmack. Non-alcoholic wheat beer</p>	0,50 l	3,80 €
<p>Augustiner Helles Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes Bier, erfrischend und bekömmlich zugleich. Light taste</p>	0,50 l	3,60 €
<p> BECK'S Pils Erfrischend. Spritzig. Mild. Pilsner</p>	0,33 l	3,30 €

Rotweine

Red Wine

Côtes du Rhône A.C. 2014 - Frankreich

samtig, nachhaltig, vollmundig.
France - velvety, lasting, full-bodied.

Glas 0,20 l	4,90	€
Flasche 0,75 l	17,00	€

Castillo de Almansa 2012 - Spanien

samtig, rund und weich.
Spain - velvety, mild

Glas 0,20 l	4,90	€
Flasche 0,75 l	17,00	€

Samtrot 2015 – Baden Württemberg Spätlese

gehaltvoll, zartes Beerenaroma, samtig
Germany – full-bodied wine, delicate berry aroma, velvety

Glas 0,20 l	5,90	€
Flasche 0,75 l	20,50	€

Blauer Zweigelt – Thiery Weber 2012 - Österreich

Tintiges Rubingranat, violette Randaufhellung, in der Nase
Süße vom neuen Holz, saubere Kirschfrucht, am Gaumen
elegant, ein Charmeur ohne Ecken und Kanten.
Austrian red wine, woody and clean.

Glas 0,20 l	5,90	€
Flasche 0,75 l	20,50	€

Concha y Toro Cabernet Sauvignon 2015-Chile Merlot

Die Charakterzüge des Cabernet Sauvignon und Merlot
werden harmonisch in einen kraftvollen Wein vereint
Chili – pronounced flavor.

Glas 0,20 l	5,90	€
Karaffe 0,50 l	14,50	€

Volpi Barbera d'Asti superiore 2012 DOC - Italien

Nach zehnmonatigem Ausbau in französischen Eichen-
holzfässern präsentiert der Barbera sein elegantes, un-
verwechselbares Aroma von rauchigen-erdigen Düften
und Schwarzkirschen in einem reichen kraftvollen Körper.
Italy - velvety, lasting, full bodied and elegant.

Glas 0,20 l	6,50	€
Flasche 0,75 l	22,70	€

Shiraz Australien, 2014

Massiver, schwarzer Rotwein mit intensivem Aroma von
dunklen Beeren wie z.B. Heidelbeere; im Geschmack
samtig und angenehm lang im Abgang.
Australia – refined taste from dark berries.

Glas 0,20 l	6,50	€
Flasche 0,75 l	22,70	€

Rosé

Rosé wine

Bardolino Chiaretto 2015 - Italien

frisch, duftig und trocken.
Italy – easy taste, fruity and elegant.

Glas 0,20 l	4,90	€
Flasche 0,75 l	17,00	€

Weißweine

White wine

Pinot Grigio Veneto 2015 Italien

Ein Klassiker unter den italienischen Weinen. Frisch, intensiv und trocken.

Italy – fresh, tangy, refined taste.

Glas 0,20 l	4,90 €
Flasche 0,75 l	17,00 €

Chardonnay Trentino 2015 DOC - Italien

Strohgelbe Farbe; fruchtige und reife Blume, die von Banane über Apfel, bis hin zu Tabak oder Honig reicht; voller und harmonischer Geschmack.

Italy – wine of a mild, harmonious character.

Glas 0,20 l	5,10 €
Flasche 0,75 l	17,80 €

Grüner Veltliner 2015 Qualitätswein - Österreich

Für unsere Österreich-Liebhaber! Jugendlich, spritzig, trocken.

For Austria-Lovers! – Delicate, youthful, dry taste.

Glas 0,20 l	5,10 €
Flasche 0,75 l	17,80 €

Heger Grauburgunder „Sonett“ 2015 QbA sec - Deutschland

feinwürziger, rauchiger Melonenduft, mit dezentem Säurespiel und schönem Nachhall.

Germany – smells like smoky melon, with a long finish.

Glas 0,20 l	6,10 €
Flasche 0,75 l	21,00 €

Robert Weil Rheingau – Riesling 2015 QbA sec - Deutschland

Ein Wein mit einer feinen Frucht und elegantem, reifen Spiel. Der nachhaltige Körper macht diesen Riesling zu einem belebenden Wein, der bei allem Anspruch aber auch zum unkomplizierten Trinkvergnügen einlädt.

Germany – very fruity, select wine, with an easy-go flavor.

Glas 0,20 l	6,10 €
Flasche 0,75 l	21,00 €

Weinschorle

Spritzer

mit Chardonnay Veneto

Only with Chardonnay Veneto

Glas 0,20 l	3,90 €
Glas 0,50 l	6,50 €

Prosecco

Prosecco Valdo Piccolo	0,20 l	7,90 €
Prosecco Valdo Marca Vino	0,75 l	23,00 €

Champagner

Moët & Chandon Brut Impérial	Champagne 0,20 l	19,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial	Champagne 0,75 l	76,00 €
Veuve Clicquot Brut	Champagne 0,75 l	95,00 €

Aperitif

Sprizz

Prosecco, Aperol, Soda, Limette, Orange	0,2l	6,50 €
---	------	--------

Hugo

Prosecco, Holunder, Minze	0,2l	6,50 €
---------------------------	------	--------

Sandemann Sherry dry/medium	5 cl	4,50 €
-----------------------------	------	--------

Amargo

Ramazotti 30%	2 cl	3,20 €
---------------	------	--------

Averna 32%	2 cl	3,20 €
------------	------	--------

Jägermeister 35%	2 cl	3,20 €
------------------	------	--------

Fernet Branca / Menta 39%	2 cl	3,20 €
---------------------------	------	--------

Campari 25%	4 cl	4,50 €
-------------	------	--------

Long Drinks

Jack Daniels Cola ^{1,2,3,4}	4 cl	8,50 €
--------------------------------------	------	--------

Absolut Vodka Tonic / Lemon ^{3,5}	4 cl	7,50 €
--	------	--------

Absolut Vodka Red Bull ^{1,,4,7}	4 cl	8,80 €
--	------	--------

Campari Orange / Soda	4 cl	7,50 €
-----------------------	------	--------

Gordon Gin Tonic	4 cl	7,50 €
------------------	------	--------

Bombay Sapphire Gin Tonic	4 cl	8,50 €
---------------------------	------	--------

Cuba Libre	6 cl	8,50 €
------------	------	--------

Cocktails

Pina Colada	7,90 €
-------------	--------

Tequila Sunrise	7,90 €
-----------------	--------

Mai Tai	7,90 €
---------	--------

Sex on the Beach	7,90 €
------------------	--------

Caipirinha	7,90 €
------------	--------

Mojito	7,90 €
--------	--------

Pina Colada Virgin (Alkoholfrei)	7,90 €
----------------------------------	--------

Digestif

Williams Birne 40%	2 cl	3,50 €
Obstler 38%	2 cl	3,50 €
Malteser Aquavit 40%	2 cl	3,50 €
Mirabelle 45%	2 cl	3,80 €
Hirschkuss 38%	2 cl	3,50 €
Grappa 40%	2 cl	3,50 €

Liqueur

Southern Comfort 35%	4 cl	4,50 €
Baileys 17%	2 cl	3,20 €
Sambuca 40%	2 cl	3,20 €
Amaretto 28%	2 cl	3,20 €
Pernod 40%	2 cl	3,20 €

Vermouth

Martini Bianco 14,4%	5 cl	4,50 €
Martini Extra Dry 15%	5 cl	4,50 €
Martini Rosso 14,4%	5 cl	4,50 €

Cognac

Remy Martin	2 cl	4,50 €
Asbach Uralt	2 cl	3,50 €

Vodka & Gin

Absolut Vodka 40%	2 cl	3,50 €
Moskovskaya Vodka 40%	2 cl	3,20 €
Gordons Gin 40%	4 cl	6,50 €
Bombay Sapphire Gin	4 cl	7,50 €

Bourbon Whiskey

Jack Daniels 40%	4 cl	6,50 €
Stetson John Kentucky 42%	4 cl	6,50 €
Jim Beam 40%	4 cl	6,50 €

Blended Whisky

Johnnie Walker Red Label 40%	4 cl	6,50 €
Ballantine's 40%	4 cl	6,50 €
Chivas Regal 40%	4 cl	6,50 €

Malt Whisky

Glenfiddich 12 Jahre Single Malt 40%	4 cl	7,50 €
---	------	--------

1) mit Farbstoff (coloring), 3) mit Antioxidationsmittel (antioxidant), 4) mit Koffein (caffeine), 5) mit Chinin (quinine), 6) mit Süßstoff (saccharin), 7) mit Taurin (taurine)

Geschichte der „Deutschen Eiche“

Das Haus „Deutsche Eiche“ wurde wie die meisten Häuser um den Gärtnerplatz im Jahre 1864 errichtet. Der Name „Deutsche Eiche“ entstand erst nach der Reichsgründung 1870/71.

Von 1896 bis 1995 lag das Geschick des Hauses in den Händen der Familie Reichenbach. Ab 1928 begann man, auch erste Zimmer zu vermieten. Etwa ab den 50-er Jahren gilt die „EICHE“ als Treffpunkt für Künstler, Schwule, Lesben, aber auch für Gäste, die in dieser Szene eher eine Bereicherung für die Gesellschaft sehen.

1993 sollte das Haus „entkernt“ und gewerblich gewinnbringender gestaltet werden. Nach weltweitem Protest trennte sich die damalige Besitzerin, die Firma „Monachia“, von der 'problematischen' Immobilie.

Die neuen Besitzer bauten das Haus seit 1995 sanft um. Es entstand in den Rückgebäuden Bayerns schönste Herrensauna. Ab 1996 wurden alle Hotelzimmer aufwändig renoviert, ein Lift eingebaut und das Treppenhaus verschönert. Heute entsprechen die Zimmer der Kategorie 3-Sterne Superior. Ökologische Aspekte wurden stets bedacht, so dient die Abwärme der Kühlhäuser zur Warmwasserbereitung, das Duschwasser wird aufbereitet und für die WC-Spülung recycled.

Alle Zimmer bieten Air-Condition.

1997 musste das Badehaus schon erweitert werden, 1999 noch einmal. Im Frühjahr 1998 schließlich erhielt das Restaurant ein neues Aussehen: Alte Elemente konnten teilweise erhalten bleiben. Die Küche wurde erweitert und auf den neuesten technischen Stand gebracht. So bewirkt die Mischung aus Tradition und Modernität, dass sich der Gast wohlfühlen kann.

Im Juli 1998 wurde auf dem Gärtnerplatz das alte, von der „Eiche“ wiederentdeckte und gespendete „Leo von Klenze-Denkmal“ wiederaufgestellt.

Die bunten Glasfenster im Eingangsbereich stammen von der weltberühmten Mayer'schen Hofkunstanstalt, einer führenden Werkstätte für Glasgestaltung.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns!

Wir akzeptieren:



Reichenbachstraße 13 • 80469 München • ☎ Restaurant 089/23 11 66 61 • www.deutsche-eiche.de
Preise inklusive MwSt und Bedienung.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis
Smaller portions are available at 80% of the normal price

A brief history of the „Deutsche Eiche“

Like most of the houses at Gärtnerplatz, the „Deutsche Eiche“ was built in 1864. Its name stands for “German Oak”.

The name “Deutsche Eiche” first appeared after Bavaria became part of the German Empire in 1870/71.

The establishment was run by the Reichenbach family from 1896 until 1995 and rooms have been rented out since 1928. In the fifties, the „Eiche“ gradually became a meeting place for artists, gays/lesbians, and for people who viewed this alternative scene as a valuable addition to society.

In 1993, there was a plan to completely gut the house, leaving just the facade, and completely rebuild it to boost its profit potential. That set off a worldwide protest which caused the owners, the Monachia company, to sell the troublesome property.

The new owners rebuilt the house gradually starting in 1995. Bavaria's most beautiful male sauna was created in the annex at the rear. Starting in 1996, all the hotel rooms have been elaborately restored. The refurbished rooms represent a 3-Star superior design in their current form. An elevator has been installed and the stairwell has been fully renovated. Ecological considerations have always been of utmost importance. For example, the waste heat from refrigerators is used to heat the water, while water from the showers is filtered and re-used for the flushing of toilets. All rooms got air-condition.

In 1997, it became necessary to enlarge the bathhouse and in 1999 a further expansion had to be made. In the spring of 1998, the restaurant was renovated and the old fittings were reused wherever possible. The kitchen was also extended and equipped with up-to-date technology. The result of all this is a mixture of traditional versus modern, in which all guests can feel at home.

The monument in Gärtnerplatz to Leo von Klenze, who had designed many of Munich's finest classical buildings, was rediscovered by the new owners years after having been declared missing in the war. They contributed to the rebuilding of the monument and presented it to the city in July 1998. The antique painted window glasses at the entrance were built by the world famous glass manufacture Mayer.

We wish you an enjoyable stay at the „Deutsche Eiche“

Table service is included, but gratuity will be appreciated.

We accept the following major credit cards:



Feiern bei Freunden

- Hochzeiten
- Geburtstage
- Betriebsfeiern
- Weihnachtsfeste



**DIE DEUTSCHE EICHE BIETET FÜR JEDEN
FESTLICHEN ANLASS DEN GEEIGNETEN RAHMEN.**

Feiern Sie rauschende Feste mit bis zu 70 Personen oder verbringen Sie einen romantischen Abend beim Candle-Light-Dinner zu zweit in unserem Restaurant.



Von der Planung bis zur Ausführung steht Ihnen unser Service-Team mit Rat und Tat jederzeit als kompetenter Ansprechpartner zur Seite.

Ob Platz-Anordnung, die Ausarbeitung von Buffet-Vorschlägen oder Zusammenstellung eines 5-Gänge-Menüs, Dekorations-Ideen und Show-Einlagen. Wir berücksichtigen Ihre individuellen Bedürfnisse und Wünsche, sorgen für einen unbeschwerteren und reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung und ein gelungenes Fest.

Für weitere Informationen und Fragen steht Ihnen unsere Restaurant-Leitung sehr gerne persönlich oder unter der Rufnummer 089/23 11 66 61 zur Verfügung.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

UNSERE GESCHENKIDEE

Schenken Sie Ihren Lieben unsere neuen Wertgutscheine, gültig für Hotel, Restaurant und Sauna.

Für Honeymooners, Geburtstagskinder, Gerne-Esser, Badegäste, Touristen, Geschäftsreisende, Kulturinteressierte und notorische Genießer.



Reichenbachstraße 13 • 80469 München • ☎ Restaurant 089/23 11 66 61 • www.deutsche-eiche.de
Preise inklusive MwSt und Bedienung.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis
Smaller portions are available at 80% of the normal price