

Unsere Klassikerkarte von 11:30 – 23:00 Uhr

Our classics are served from 11:30am to 11:00pm

Feines aus dem Suppentopf

Soups and starters

**Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert,
dazu frisches Baguette** 4,20 €

Homemade tomato-cream soup, refined with Gin, along 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

Großer, bunt gemischter Salat 9,00 €

Large mixed salad

Wählen Sie zwischen unserem Haus-, Balsamico- oder Orangendressing

Please choose one of our dressings: balsamico, orange or house dressing

„Caesar Salad“ 10,80 €

**Romanherzen mit hausgemachtem Caesardressing,
frisch geriebenem Parmesan und Buttercroûtons**

Romaine lettuce with home-made Caesar dressing,
freshly grated parmesan and butter croutons

„Turkey Caesar Salad“ 13,80 €

**Romanherzen mit hausgemachtem Caesardressing,
Putenbruststreifen, frisch geriebenem Parmesan
und Buttercroûtons**

Romaine lettuce with home-made Caesar dressing, turkey stripes,
freshly grated parmesan and butter croutons

„Salat Ziege“ 13,90 €

**Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig
auf Salaten der Saison in Balsamicodressing**

Salad with grilled goat cheese, rosemary honey and balsamico dressing

„Salat Garnele“ 16,90 €

**5 Stück Riesengarnelen gebraten in Kräuterbutter
auf Salaten der Saison in Orangendressing**

Salad with 5 fried prawns in herb butter in orange dressing

Wir servieren Ihnen zu allen unseren großen Salaten Baguette

We serve all our large salads with baguette

Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.

Extras zu Salaten:

Extras for salads:

Oliven, Rote Zwiebeln, Croûtons, Schinken, Käse	je / each 1,00 €
Olives, red onions, croutons, ham strips, cheese strips	
Frisches Obst der Saison	je / each 2,00 €
Fresh fruits of the season	
Riesengarnele	je Stück / each one 2,50 €
Prawn	
Putenstreifen, 1 Stück Ziegenkäse	je / each 3,20 €
Turkey breast or 1 piece of goat cheese	

Vegetarische Gerichte

Vegetarian meals

Hausgemachte Käsespätzle	9,40 €
mit Frühlingslauch und goldbraunen Röstzwiebeln	
Homemade Swabian noodles with cheese and fried onions	

Freddie Mercurys Leibspeise „Angel Hair“

Engelshaarpasta mit Knoblauch und Chili

“Angel Hair” - Freddie Mercury’s favorite dish
 Angel Hair Pasta with garlic and chili



9,80 €

Rote Bete Knödel mit Haselnuss-Salbeibutter,	13,80 €
mariniertem Feldsalat und gezupftem Ziegenkäse	
Beetroot dumplings with hazelnut sage butter, marinated lettuce and goat cheese	

Unsere Klassiker

Our classical dishes

„Der längste Lümmel der Eiche“	8,90 €
30 cm Currywurst mit Steakhouse Pommes	
“The longest ‘willy’ of the Eiche”	
30 cm long curry sausage, along with steakhouse fries	

„Tiroler Gröstl“ mit Kartoffeln, Schweinefleisch, Speck, Zwiebeln, dunkler Bratensoße und einem Spiegelei	9,40 €
Tyrolean “Gröstl” with potatoes, pork, bacon, onion, gravy and one fried egg	

Ofenfrischer Bayerischer Schweinebraten	10,90 €
auf deftiger Dunkelbiersonße 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 ^{2, 3, 4}	

Putenschnitzel in hausgemachter Panade und Butterschmalz ausgebacken, mit knusprigen Pommes frites^{6, 9}	11,80 €
Breaded turkey cutlet fried in butter, served with crispy fries	

Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.

Gegrilltes Putensteak nach „Jäger Art“ mit gebratenen Pilzen der Saison, Zwiebeljus, dazu in Butter geschwenkte, hausgemachte Spätzle	12,80 €
Steak from turkey breast with fried seasonal mushrooms and onion sauce, along with homemade Swabian noodles	
Tellerfleisch von der Rinderbrust in eigener Brühe, mit Butterkartoffeln, Wurzelgemüse und frischem Meerrettich	13,90 €
Boiled Beef brisket in broth with fresh horseradish and root vegetables, along with butter potatoes	
„Eiche Cordon bleu“ von der Pute, gefüllt mit Südtiroler Speck, Bergkäse, dazu Steakhouse Pommes und kalt gerührte Preiselbeeren	16,80 €
Turkey Cordon bleu "Eiche Style", stuffed with Speck Alto Adige, Alpine cheese, along with steakhouse fries and cold-stirred cranberries	
„Wiener Schnitzel Eiche Art“ von der Kalbsoberschale, in hausgemachter Panade und Butterschmalz 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 a warm potato red radish rucola salad	
Allgäuer Rinderlendensteak mit Kräuterbutter⁴	20,80 €
Tenderloin steak from the Allgaeu served with herb butter ⁴	
Wir empfehlen zu allen unseren Hauptgängen einen bunt gemischten Marktsalat	4,50 €
We recommend for all main courses a colorful, mixed salad	
Beilagenänderung auf Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Süßkartoffel Pommes oder Steakhouse Pommes	1,00 €
Change of side dish to fried potatoes, potato salad, sweet potato fries or steakhouse fries	
Extras zu Hauptgängen (Preis gilt nicht bei Bestellung als Hauptgang):	
Extras for main courses (Price will be different if you choose for main course):	
Soße	1,50 €
Sauce	
1 Kartoffel- oder Semmelknödel mit Soße	je/each 1,50 €
1 potato or bread dumpling with dark beer sauce	
Brotkorb	2,80 €
Bread basket	
Kartoffelkroketten, Rösti, Pommes frites, Spätzle, Salzkartoffeln, Buttergemüse	je/each 3,50 €
Croquettes, hash browns, French fries, Swabian noodles, salty potatoes, buttered vegetables	
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck, hausgemachter Kartoffelsalat	je/each 3,80 €
Pan-fried potatoes with onions and bacon, homemade potato salad	
Portion Süßkartoffel-Pommes oder Steakhouse Pommes	je/each 4,50 €
Sweet potatoes or steakhouse fries	

Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.

Dessert

Hausgemachte Apfelkücherl im Zimtteigmantel mit Vanilleeis 5,40 €
Homemade apple fritter in a cinnamon crust, and vanilla ice-cream

Warmer Apfelstrudel auf Vanillecremesoße dazu Schokoladeneis 5,90 €
Warm apple strudel with vanilla sauce and chocolate ice-cream

Frischer hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, dazu Zwetschgenröster und Apfelmus (Zubereitung ca. 20 Minuten) 10,50 €
Fresh homemade shredded pancakes with rum raisins, with plum-compote and apple sauce (cooking approx. 20 minutes)

Käseteller mit Obst und Brot klein/ groß 7,80 € /12,80 €
Cheese plate with fruits and bread small/ large

Brotzeitkarte von 11:30 – 24:00 Uhr

Snacks from 11:30am until midnight

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert, dazu frisches Baguette 4,20 €
Homemade tomato-cream soup, refined with Gin, along with fresh baguette

Deftig würzige Rindergulaschsuppe mit frischem Brot 5,80 €
Rich homemade beef goulash soup with fresh bread

Hausgemachtes Chili con Carne mit pikantem Hackfleisch, Mais und Bohnen, dazu frisches Baguette 8,80 €
Homemade Chili con carne with spicy ground pork and beef, corn and beans, served with fresh baguette

Obatzda mit roten Zwiebeln und Brot 8,90 €
"Obatzda":
Traditional Bavarian cheese mixed with Camembert, paprika, cumin and beer, served with onions and bread

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger mit Gewürzgurke, Zwiebelringen und Brot 8,90 €
Bavarian salad made of cold sausage, gherkin and onion rings, served with bread

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Bratensoße und hausgemachtem, warmem Kartoffel-Gurkensalat 9,80 €
Homemade meatballs with gravy and warm potato cucumber salad

Schweizer Wurstsalat von der Regensburger mit Gewürzgurkenstreifen, Zwiebelringen, Käsestreifen und Brot 9,90 €
Swiss-style salad made of cold sausage, gherkin, onion rings, strips of cheese, served with bread

Hausgemachte Bratensülze mit roten Zwiebeln und reschen Bratkartoffeln (Brot statt Bratkartoffeln nach 23 Uhr) 8,90 €
Homemade aspic with onions and crispy pan-fried potatoes (bread instead of potatoes after 11 p.m.)

Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.

Unser Frühstück von 7:00 – 11:00 Uhr

Our breakfast, served 7:00am to 11:00am

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

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

„Sweet heart“ 4,40 €

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

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

„Zünftiges Münchner Frühstück“ (bis 17:00 Uhr) 7,40 €

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

„Original Munich breakfast“ (until 5:00 p.m.)

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

„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.

Extras zum Frühstück:

Breakfast extras:

Gekochtes Ei 1,10 €
Boiled egg

Rühreier mit Schinken 4,90 €
Scrambled eggs with ham

2 Spiegeleier 3,90 €
Sunny side up (2 eggs)

2 Spiegeleier mit Schinken oder Speck 4,90 €
Sunny side up (2 eggs) with ham or bacon

Frühstücksomelette 4,90 €
Breakfast omelet

**Für unsere Hotelgäste sind alle Extras im Frühstücksbuffet bereits
inbegriffen.**

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

1) Mono- und Diglyceride (monoglycerides and diglycerides); 2) Triphosphate (triphosphate); 3) – Natriumascorbat (sodium ascorbate); 4) – Natriumnitrit (sodium nitrite); 5) Essigsäurerester von Mono- und Diglyceriden (acetic acid ester from monoglycerides & diglycerides); 6) Diphosphate (diphosphate); 7) Natriumcitrat (sodium citrate); 8) Natriumacetat (sodium acetate); 9) Natriumcarbonat (sodium carbonate); 10) Xanthan Verdickungsmittel (xanthan gum)

Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic drinks

Tafelwasser	0,30 l	2,70 €
Soda water	0,50 l	3,20 €
Mineralwasser still / medium	0,30 l	2,90 €
Mineral water still / sparkling	0,75 l	5,90 €
Coca Cola^{1, 2, 3, 4} / Coca Cola Zero^{1, 3, 4, 6}	0,30 l	2,90 €
	0,50 l	3,60 €
Spezi	0,30 l	2,90 €
Cola-Mix	0,50 l	3,60 €
Fanta^{1, 2, 3}	0,30 l	2,90 €
	0,50 l	3,60 €
Zitronenlimonade	0,30 l	2,90 €
Sprite	0,50 l	3,60 €
Schweppes Tonic Water⁵	0,20 l	2,90 €
Schweppes Bitter Lemon^{3, 5}	0,20 l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale¹	0,20 l	2,90 €
Eistee	0,30 l	2,90 €
Ice tea	0,50 l	3,50 €
Apfelsaft naturtrüb	0,20 l	2,90 €
Apple juice		
Johannisbeersaft^{2, 3}	0,20 l	2,90 €
Blackcurrant juice		
Kirschsafft²	0,20 l	2,90 €
Cherry juice		
Mangosaft⁸	0,20 l	2,90 €
Mango juice		
Maracujasaft⁸	0,20 l	2,90 €
Passion fruit juice		
Rhabarbersaft²	0,20 l	2,90 €
Rhubarb juice		
Orangensaft	0,20 l	2,90 €
Orange juice		
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	3,90 €
Freshly squeezed orange juice		
Saftschorle	0,30 l	3,00 €
Juice Spritzer	0,50 l	3,80 €
Red Bull^{1, 4, 7}	0,25 l	3,80 €

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), 8) Stabilisator – Pektin (stabilizer – pectin)

Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.

Heiße Getränke

Hot beverages

Café Crème	2,70 €
Milchkaffee Café au lait	3,10 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso Double espresso	3,50 €
Cappuccino	3,10 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade Hot chocolate	3,30 €
Heiße Schokolade mit Rum Hot chocolate with rum	3,90 €
Glas Tee nach Wahl Glas of tea (different varieties)	3,10 €
Tee mit Rum Tea with rum	3,90 €
Glühwein (vom November bis März) Mulled wine (from November until March)	3,80 €

Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.

Biere – Münchens Bier ist weltberühmt!

Beer – Munich Beer is justly world famous!

<p>LÖWENBRÄU Helles vom Fass Goldgelb in der Farbe und mit einer feinwürzigen Blume Draft beer Golden beer with an aromatic flavor</p>	<p>0,50 l 3,90 €</p>
<p>LÖWENBRÄU Radler Feinwürzige, leicht süßliche Blume Shandy (mix of beer and Sprite) Aromatic, lightly sweet taste</p>	<p>0,50 l 3,90 €</p>
<p>LÖWENBRÄU Alkoholfrei Frische runde Blume; ideales isotonisches Getränk Non-alcoholic beer Fresh round taste, an ideal isotonic drink</p>	<p>0,50 l 3,90 €</p>
<p>LÖWENBRÄU Schwarzbier Kräftig frischer Geschmack, welcher leicht süßlich und karamellartig der Zunge schmeichelt Dark beer Strong fresh caramel-like taste, which invigorates the tongue</p>	<p>0,50 l 4,00 €</p>
<p>Augustiner Helles Besonders mildes, spritziges, lang gelagertes Bier, erfrischend und bekömmlich zugleich Draft beer Particularly mild and crisp beer, refreshing and wholesome at once</p>	<p>0,50 l 4,10 €</p>
<p>Franziskaner Weißbier vom Fass Frischer, würziger und fruchtiger Geschmack Wheat beer Fresh, aromatic and fruity taste</p>	<p>0,50 l 4,30 €</p>
<p>Franziskaner Leichtes Weißbier Vollmundiger, würziger Geschmack Diet wheat beer Full-bodied, aromatic taste</p>	<p>0,50 l 4,30 €</p>
<p>Franziskaner Dunkles Weißbier Malzaromatischer - vollmundiger Geschmack Dark wheat beer Malty, full-bodied taste</p>	<p>0,50 l 4,30 €</p>
<p>Franziskaner Weißbier Alkoholfrei Aromatischer, vollmundiger Geschmack; ideales isotonisches Getränk Non-alcoholic wheat beer Aromatic, full-bodied taste, an ideal isotonic drink</p>	<p>0,50 l 4,30 €</p>
<p> BECK'S Pils Erfrischend, spritzig, mild Pilsner Refreshing, crisp and mild</p>	<p>0,33 l 3,80 €</p>

Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.

Weißweine

White wine

2017	Villa San Martino			
	Pinot Grigio IGP - trocken	Glas	0,20 l	5,40 €
	Cantina Bertolo, Veneto, Italien	Flasche	0,75 l	18,90 €
	Fruchtig, harmonisch, rund Fruity, harmonious, round – dry; Italy			
2017	Vollano			
	Chardonnay DOC – trocken,	Glas	0,20 l	5,60 €
	Concillio, Trentino, Italien	Flasche	0,75 l	19,50 €
	Fruchtig, reif, harmonisch, voller Geschmack Fruity, mature, harmonious and full taste – dry; Italy			
2017	Kremser Sandgrube			
	Grüner Veltliner DAC – trocken,	Glas	0,20 l	5,60 €
	Thiery Weber, Kremstal, Österreich	Flasche	0,75 l	19,50 €
	Klassisch, würzig, typisch im Geschmack Classical and typical aromatic flavor – dry; Austria			
2016	Schlossberg			
	Grauburgunder Sonett QbA – trocken	Glas	0,20 l	7,90 €
	Heger, Baden, Deutschland	Flasche	0,75 l	27,50 €
	Leicht, frisch, feinwürzig Light, fresh, subtly aromatic – dry; Germany			
2017	Kiedrich Klosterberg			
	Riesling QbA – trocken	Glas	0,20 l	7,90 €
	Robert Weil, Rheingau, Deutschland	Flasche	0,75 l	27,50 €
	Feine Frucht, elegante und reife Säure A subtle fruity note, elegant with a mature sourness – dry; Germany			

Weinschorle

Spritzer

mit Chardonnay Veneto	Glas	0,20 l	4,20 €
Only with Chardonnay Veneto	Glas	0,50 l	6,90 €

Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.

Rotweine

Red wine

2014	Castillo de Almansa			
	Cuvée Reserva – trocken	Glas	0,20 l	5,40 €
	Bodegas Piqueras, Almansa, Spanien	Flasche	0,75 l	18,90 €
	Samtig, rund, weich mit feiner Holznote Velvety, round taste with a light woody note – dry; Spain			
2016	Côtes du Rhône			
	Cuvée AC – trocken,	Glas	0,20 l	5,40 €
	Mommessin, Rhône, Frankreich	Flasche	0,75 l	18,90 €
	Weich, leichter Ton nach schwarzer Johannisbeere Soft, light allusion to black currant – dry; France			
2016	Kremser Thurnerberg			
	Blauer Zweigelt Reserve – trocken,	Glas	0,20 l	6,40 €
	Thiery Weber, Krems, Österreich	Flasche	0,75 l	22,00 €
	Rund, harmonisch, typisches Kirscharoma, viel süße Frucht Round, harmonious, with a typical cherry flavor and a sweet fruity note – dry; Austria			
2017	Annaberg			
	Pinot Noir – trocken,	Glas	0,20 l	6,40 €
	Lergemüller, Pfalz, Deutschland	Flasche	0,75 l	22,00 €
	Vollmundig, Aromen von Waldbeeren, Rosen und Gewürzen Full-bodied, aromas of wild berries, roses and spices; Germany			
2016	Campo Largo			
	Cabernet Sauvignon/ Merlot – trocken,	Glas	0,20 l	6,40 €
	Concha y Toro, Maule Valley, Chile	Karaffe	0,50 l	15,90 €
	Harmonisch, kraftvoll, reich Harmonious, powerful, rich in taste – dry; Chile			
2014	Barbera d’Asti			
	Barbera DOC Superiore – trocken,	Glas	0,20 l	7,70 €
	Volpi, Piemont, Italien	Flasche	0,75 l	27,00 €
	Reicher und kraftvoller Körper, Aroma von schwarzer Kirsche Rich and solid body, black cherry flavor – dry; Italy			
2016	Langhorne Creek			
	Shiraz – trocken,	Glas	0,20 l	7,70 €
	Rosemount Estate, Südostaustralien	Flasche	0,75 l	27,00 €
	Warm, harmonisch, komplexe Aromen von Brombeere Warm, harmonious, complex aroma of blackberry – dry; Australia			

Rosé

Rosé

2017	Della Rocca			
	Cuvée Chiantetto DOC – trocken	Glas	0,20 l	5,40 €
	Cantina di Soave, Bardolino, Italien	Flasche	0,75 l	18,90 €
	Wenig Bukett, harmonisch, leicht bitter im Geschmack Subtle bouquet, harmonious, lightly bitter in taste – dry; Italy			

Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.

Prosecco

Sparkling wine

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

Champagner

Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial Piccolo	0,20 l	19,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l	76,00 €
Moët & Chandon Rosé	0,75 l	89,00 €
Veuve Clicquot	0,75 l	95,00 €

Aperitif

Sprizz

Prosecco, Soda, Aperol, Orange
Sparkling wine, Soda, Aperol, a piece of Orange

0,20 l 6,50 €

Hugo

Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze
Prosecco, Soda, elderberry syrup, mint

0,20 l 6,50 €

Wermut

Vermouth

Martini Bianco	14,4 %	5 cl	4,50 €
Martini Rosso	14,4 %	5 cl	4,50 €
Martini Extra Dry	15,0 %	5 cl	4,50 €

Bitters

Ramazzotti	30,0 %	2 cl	3,20 €
Averna	29,0 %	2 cl	3,20 €
Jägermeister	35,0 %	2 cl	3,20 €
Fernet Branca/ Menta	28 %/ 39,0 %	2 cl	3,20 €
Campari	25 %	4 cl	4,50 €

Long Drinks

Campari Orange/ Soda	7,50 €
Vodka Tonic⁵/ Soda	7,50 €
Gordons Gin Tonic⁵	7,50 €
Jack Daniels Cola^{1, 2, 3, 4}	8,50 €
Bombay Sapphire Gin Tonic⁵	8,50 €
Cuba Libre^{1, 2, 3, 4}	8,50 €
Absolut Vodka Red Bull^{1, 4, 7}	8,80 €

Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.

1) mit Farbstoff (coloring), 3) mit Antioxidationsmittel (antioxidant), 4) mit Koffein (caffeine), 5) mit Chinin (quinine),
6) mit Süßstoff (saccharin), 7) mit Taurin (taurine) 8) Stabilisator – Pektin (stabilizer – pectin)

Digestif

Hirschkuss Hirschkuss-Genussmanufaktur	38%	2 cl	3,50 €
Obstler Stettner	38%	2 cl	3,50 €
Malteser Aquavit Malteserkreuz	40%	2 cl	3,50 €
Williams Birne Stettner	40%	2 cl	3,50 €
Grappa Ercole Gagliano	40%	2 cl	3,50 €
Mirabelle Eau de Vie de Mirabelle Theo Preiss	40%	2 cl	3,80 €

Liköre

Liqueurs

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

Cognac

Asbach Uralt	38%	2 cl	3,50 €
Remy Martin	40%	2 cl	4,50 €

Vodka & Gin

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

Bourbon Whiskey

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

Blended Whiskey

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

Malt Whiskey

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

Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.

Herzlich willkommen im Hotel „Deutsche Eiche“!

Um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, haben wir ein paar Informationen für Sie zusammengetragen. Ausführlichere Infos finden Sie auf unserer Homepage www.deutsche-eiche.de.

Die Geschichte des Hauses „Deutsche Eiche“

Das Haus „Deutsche Eiche“ wurde im Jahr 1864 als eines der ersten hier im Gärtnerplatzviertel erbaut. Geplant war das Viertel schon unter König Ludwig I., er bestimmte auch die Straßennamen Personen, die für ihn wichtig waren: Leo von Klenze (Architekt), Friedrich von Gärtner (Architekt), Peter von Cornelius (Hofmaler), Georg von Reichenbach (Ingenieur). In diesem Viertel baute man erstmals Mehrfamilienhäuser in Kettenbauweise, weshalb hier hohe Versiegelung und somit Münchens wärmstes Viertel entstand. Als Bayern 1870/71 Teil des Deutschen Reiches wurde, zogen auch bayerische Soldaten mit in den Krieg gegen Frankreich, den man gleich gewann. In dieser Zeit des nationalen Stolzes wurden überall „Deutsche Eichen“ gegründet, denn die Eiche gilt als altes germanisches Symbol für Stärke und Ewigkeit. Aus dieser Zeit stammt also unser Name. Vorsicht! Es gibt heute noch am Stadtrand ein weiteres Hotel dieses Namens!

Die „Deutsche Eiche“ – ein buntes Haus

Durch die Nähe zum Großmarkt und zum Schlachthof kamen hier schon immer gerne Händler und Metzger ins Haus, aber wohl auch Prostituierte, als hier noch Rotlichtmilieu herrschte. Von 1921-23 soll auch Adolf Hitler gern hier verkehrt haben, wohl wegen der Tänzer des nahe gelegenen Gärtnerplatztheaters. Hitler soll ja angeblich auch verkappt schwul gewesen sein. Nach dem Krieg führten die Schwägerinnen Ella und Tony Reichenbach hier das Regiment, weshalb auch viele Frauen hierherkamen, wie z.B. Donna Summer, Margot Werner, Elisabeth Volkmann, Barbara Valentin, Brigitte Mira, Rosel Zech, etc.

Auf den Tänzer Ernst Craemer vom Gärtnerplatztheater geht die Faschingstradition zurück, noch heute ist die „Deutsche Eiche“ eine Hochburg des Karnevals. Weltberühmte Künstler verkehrten hier: John Cranko (Ballett-Choreograph), Rainer Werner Fassbinder (Film, in „Lola“ und „Satansbraten“ kommt die „Deutsche Eiche“ als Ort vor, Sonja Reichenbach spielt in vielen Filmen Nebenrollen) und Freddie Mercury, der leider auch für die schwierige Zeit der damaligen AIDS-Welle steht.

Auch in den letzten Jahrzehnten kommen weltberühmte Leute bevorzugt in die „Deutsche Eiche“: Nobelpreisträger Günter Grass, Paradiesvogel Jean-Paul Gaultier, Frank Schätzing mit Frau, Ulli Lommel, Ralf Morgenstern, Thomas Hermanns, Ulrike Folkerts und viele Stars vom Münchner Filmfest aus aller Welt.

Weitere Zweige der „Deutschen Eiche“

Seit 1928 gibt es auch erste Hotelzimmer im Haus, heute ist die „Deutsche Eiche“ mit 36 Zimmern komplett ein Hotel im Design-Look.

Ab 1995 entstand in zwei Rückgebäuden das erste Badehaus der „Deutschen Eiche“ nur für Männer. Heute erstreckt sich der Betrieb über fünf Immobilien und vier Etagen mit allem, was das Herz begehrt. Im Monat kommen allein in das Badehaus bis zu 11 000 Gäste aus aller Welt.

Fazit: Die „Deutsche Eiche“ ist ein Konglomerat aus gemütlichem bayerisch-internationalem Wirtshaus, schickem Design-Hotel, chilliger Dachterrassen-Bar und einem der größten schwulen Badehäuser der Welt – und somit **EINMALIG IN DER WELT!**

Schön, dass Sie da sind!

Wir akzeptieren:



Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.

Welcome to the Hotel Deutsche Eiche

To make your stay as pleasant as possible, we have assembled some information for you. For further information, please visit our website www.deutsche-eiche.com.

History of the Deutsche Eiche

The Deutsche Eiche ("German Oak") was built in 1864, as one of the first buildings in the neighborhood. The street names were already decided upon by King Ludwig I. during the initial planning: the king wanted to honor the architects Gärtner and Klenze, court painter Cornelius and engineer Georg von Reichenbach by naming streets after them. For the first time in city history, apartment buildings were constructed as row houses, resulting in a very dense architectural style. As Bavaria became part of the German Empire in 1870/71, Bavarian soldiers participated in the war against France, which was won by the German side within a short period of time. During this period of national pride, „German Oaks“ were established all over Germany. Many existing premises were renamed "oak", which had always been an old Germanic symbol for strength and eternity. Today there is only one left besides our own, located on the outskirts of the city.

The Deutsche Eiche - a house of many colors

Traders from the Great Market Hall, butchers from the slaughterhouse down south, but also prostitutes belonged to the Eiche crowd in this period, during which the neighborhood was also known to be a red-light district. In 1921-23, Adolf Hitler was also a regular, who, according to gossip, was a great fan of the male dancers at the nearby Gärtnerplatztheater, who would also acquaint the Deutsche Eiche. There is much evidence that Hitler himself may have been a closeted homosexual. In the after-war era the sisters-in-law Ella and Tony Reichenbach managed the business and many famous women would stay at the hotel, such as Donna Summer, Margot Werner, Elisabeth Volkmann, Barbara Valentin, Brigitte Mira, Rosel Zech, etc.

After the war, it was Ernst Craemer who established the tradition of Carnival at the Eiche. Even today, large parties are organized on Mardi Gras (Carnival Tuesday). World-famous artists have stayed here: John Cranko (ballet choreographer), Rainer Werner Fassbinder (The Deutsche Eiche was even used as a filming location in his movies „Satansbraten“/„Satan's Brew“ and „Lola“.) and Freddie Mercury, who lived in Munich in the 80s and liked to spend time at the Deutsche Eiche. Unfortunately, the great star then became a symbol for the new, fast-spreading disease AIDS. Nobel prize recipient Günter Grass, fashion mogul Jean-Paul Gaultier, Frank Schätzing and his wife or Ulli Lommel, the "James Dean" of the Fassbinder era, Ralf Morgenstern and Thomas Hermanns have, among many other celebrities, all stayed at the Eiche in the decades to follow.

Further Branches of the "German Oak"

The history of the building as a hotel began in 1928: it was back then that the first rooms were let to overnight guests. With its 36 rooms, the Eiche can be now be categorized as a design hotel with a boutique touch.

The bathhouse of the Deutsche Eiche was created in 1995 in two of the courtyard buildings, targeting a male-only clientele. Approximately 11,000 male visitors come to the bathhouse on a monthly basis from all parts of the world to relax and to get to know others.

Summary

The Deutsche Eiche is a combination of a cozy restaurant with Bavarian and international cuisine, a chic design hotel, a pleasant rooftop bar and one of the world's largest male-only bathhouses – and is therefore **UNIQUE IN THE WORLD. We are glad to have you here!**

We accept the following major credit cards:



Preise inklusive MwSt.

Wir servieren Ihnen auch gerne kleinere Portionen. Hierfür berechnen wir 80 % vom Normalpreis.

Prices include VAT. Smaller portions are available at 80% of the normal price.