



GENUSSWERK

Speisen & Getränke

Zu Gast bei Freunden, zu Gast im Genusswerk!

Herzlich Willkommen im Kaffeehaus & Restaurant Genusswerk Krug.

Wir sehen uns als Treffpunkt für Menschen die Wert auf gutes Essen und Trinken in einem gemütlichen Ambiente legen.

Unsere Karte umfasst eine feine Auswahl alpenländischer Spezialitäten, frisch gebackener Kuchen mit besten Produkten aus der Region und sorgfältig ausgesuchter Weine und Biere. Unsere Speisen werden nach hauseigenen Rezepten hergestellt, ohne Zusätze und Aromen.

Die Herkunft und Haltung unserer tierischen Produkte ist uns sehr wichtig, deshalb verarbeiten wir

- Eier aus dem Bio Hof Hirzinger in Rankham/Endorf
- Milch aus der Berchtesgadener Land Molkerei
- Schweinefleisch vom Strohschwein
- Geflügel von Hubers Landhendl
- Wurst vom Metzger Maier in Prutting
- Bergkäse aus Tirol

Das Genusswerk bietet auch Räume für Familien-/ Firmenfeste, Tagungen, sonstige Anlässe und 19 Betten zum Übernachten.

Einen wunderbaren Aufenthalt wünschen Dir Sandra & Isabelle

Öffnungszeiten: MI-SA 17:00 - 23:00 Uhr, SO & Feiertags ab 11:00 - 22:00 Uhr

MONGDRATZERL

(kleine Gerichte)

Dreierlei Obatzda, Griebenschmalz & Kräuterfrischkäse	6,80	Rindercarpaccio zartes Rind mit Rauke & Parmesan	10,80
Tomatenbrot 2 Scheiben geröstetes Weißbrot, mit lauwarmen Tomaten in Pesto, Rauke & Bergkäse	4,80	Felderbsenknödel auf Ranna Kichererbsenbällchen auf Rote Beete	6,80
Tafelspitzsülze mit Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Tomaten	11,80	Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	8,40
Schweizer Wurstsalat ⁽⁵⁾ Lyoner, Bergkäse, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken ⁽¹⁾	8,40	Räucherlachs auf Rösti & Salat	11,40
Mozzarella auf süßem Tomatensalat mit frischen & getrockneten Tomaten, Thymian	9,80	Pommes/Süßkartoffelpommes	3,00
Suppen			
Kaaspressknödel in der Tafelspitzbrühe	6,80	Gemischter Salat	3,50
Pfannkuchensuppe	4,20		

HAUPTGERICHTE

Genusswerk Salat

Großer gemischter Salat mit unserem Hausdressing, wahlweise mit

Kaaspressknödel	12,80
Hendlkroketten	12,80
Feta, Speckwürfel & Brotchips	12,80
gebratenen Hendlstreifen	12,80
Riesengarnelen in Knoblauch gegrillt	17,40
Rinderlendenstreifen	17,40

Steirisches Backhendl mit Kartoffelsalat & Kernöl 14,80
dazu gibt's einen kleinen gemischten Salat

Kaiserschmarren mit Apfelmus 9,80

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 9,80

Bandnudeln in Weißweinsauce, mit Zucchini & Lachs 14,80

Schnitzel vom Strohschwein auf hausgemachten Kartoffelsalat und Preiselbeeren 14,80

Hähnchen auf Waldpilzrahm & Kartoffelpüree 14,80

Cordon bleu vom Strohschwein, auf dem Brettl mit Bratkartoffeln & Salat 18,90
mit Südtiroler Speck & Obatzda gefüllt

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln & hausgemachten Röstzwiebeln 17,80

Genusswerk Brettl 28,80
saftiges Steak von der Rinderlende, Riesengarnele, Süßkartoffelpommes, Knoblauchbaguette & Salat

Lachsfilet auf Limettenpüree, Zucchini & Tomaten 18,80

Auf besonderen Wunsch ändern wir gerne die Beilage 1,00€

NACHSPEISEN

Powidldatschgerl (Oma`s Rezept) Hausgemachte Hefeteigtäschchen gefüllt mit Powidl, mit Butter und Zimt in heißer Milch	6,80
Lauwarmes Schoko Küchlein mit Früchten der Saison, Vanilleeis & Sahne	7,80
Creme Brulee mit frischen Beeren	5,80
Kleines Eis 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne	3,80
Baileys Eisbecher Vanilleeis mit Caramel, Baileys Toffifee & Sahne	6,80
Vanipresso Espresso mit Vanilleeis	3,80

Eine Allergenekarte erhältst Du gerne an der Theke

KAFFEE

Kaffeerösterei Deliano, Wasserburg

Kaffee crema	2,30	Haferl	3,60
Espresso	2,10	Espresso doppelt	3,40
Espresso Macchiato	2,30	Espresso Macchiato doppelt	3,80
Cappuccino	2,90	Cappuccino groß	4,20
Latte Macchiato	3,60	Latte Macchiato extra Stark	4,50
Milchkaffee Haferl	3,90	Kindercappuccino	1,00
Kaffee Americano	3,40	Vanipresso Espresso mit Vanilleeis	3,80

Wähle zu deiner Kaffeespezialität einen Shot

Schoko oder Caramel	0,50
Baileys oder Rum	1,50

Heiße Schokolade	3,20	Curcuma Latte	3,60
Eiskaffee	4,80	Frappuchino	4,80
Chai Latte	3,80	Eisschokolade	4,80

TEE

Teemanufaktur Bioteque im Chiemgau

Schwarza Franzi

3,40

Bio Schwarztee Assam

Rosige Rita

3,50

Bio Grüntee Sencha Sakura

Scheene Leni

3,40

Bio Früchtetee Waldfrucht Himbeer

Fetzige Michi

3,40

Bio Früchtetee Orange

Fesche Finni

3,40

Bio Rooiboostee Limone-Vanille

Guada Luggi

3,50

Bio Kräutertee Bergkräuter

ERFRISCHUNGEN

Adelholzner still/spritzig 0,2 l	2,80
Adelholzner still/spritzig 0,7 l	4,80
Tafelwasser Grander still/spritz 0,5l	2,60
Tafelwasser Grander still/spritz 1 L in der Karaffe serviert	4,20
Coca Cola ^(4,7) /Zero ^(4,6,7) 0,33 l	2,80
Fanta ^(3,4) 0,33 l	2,80

Eistee hausgemacht	3,50
Saftschorle 0,4l Apfeldirektsaft, Orangendirektsaft Maracuja-, Mango-, Rhabarber-, Johannisbeernektar	3,40
Cola Mix ^(4,6,7) 0,4 l	3,10
Hollerschorle 0,4l	3,40

BIER

Aus dem Hause Flötzinger

Helles 0,5l	3,30
Dunkles 0,5l	3,30
Zwickl 0,33	2,90
Bierbichler Weißbier 0,5l	3,60
Leichte Weiße 0,5l	3,40
Alkoholfreie Weiße 0,5l	3,40
Cola Weißbier 0,5l	3,20
Radler /Russe 0,5l	3,20

Für den Biergeniesser unser Craft Beer im Degustationsglas serviert

Craft Beer wuide Hehna	4,40
Wuidsau Amber Ale	4,90
Wuida Hund	4,40
Augustiner im Steinkrug	3,50

COCKTAILS

Dirndlspritz Lillet Blanc, Beerensirup(4), Tonic(8)	6,50
Hugo Prosecco, Holunder Blüten Sirup, Limette, Minze	5,90
Aperolspritz Aperol (4), Prosecco, Orange	5,90
Pina Colada Havanna Club, Cocossirup(4), Ananassaft, Sahne	7,50
Martini Bianco Vermouth, Zitrone	5,50
Gin Tonic, Hendricks oder Moorgin 4cl Gin, Tonic(9), Gurke	8,50
Campari(4) Orange	5,90
Wodka Red Bull(1,6,7) im kalten 0,5 l Steinkrug	9,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Coconut Kiss Orangensaft, Ananassaft, Cocossirub(4), Sahne	5,90
Hugolenchen Tonic(8) Holunder Blüten Sirup, Limette, Minze	4,90
Freches Früchtchen	5,90

WEINKARTE

Weißwein

Glas 0,1l 0,25l Flasche 0,75l

Riesling trocken, Gutsabfüllung Hörner, Pfalz (L)
helles Gelb, Bouquet von grünem Apfel, feine Säurestruktur

3,30 7,50 21,50

Grauburgunder trocken, Gutsabfüllung Hörner, Pfalz (L)
hellgelb, fruchtbetont Birne, Aprikose & Melone

3,70 7,90 23,50

Lugana D.O.C. (L)
zart strohgelbe Farbe, Duft nach weißem Pfirsich

4,90 9,80 26,80

Rose

Franz Anton trocken, Kremser gemischter Satz, Gutsabfüllung Zöhner (L)
feines Bouquet, frisch im Geschmack mit hamonischer eingebundener Säure

19,90

Rotwein

Zweigelt trocken, St. Severin 2016, Winzer Krets (L)
tiefdunkles Rubinrot, angenehme warme Frucht

2,80 6,90 19,90

Nero d'Avola
intensives Rubinrot, Noten von Johannisbeere, Waldbeere & Granatapfel

4,90 9,80 26,80

WEINKARTE

Hauswein

Weiß/Rot ^(L)	0,25 l	4,90
	0,50 l	9,80
Weinschorle ^(L)	0,25 l	3,20
	0,50 l	5,90

Schaumwein

Glas 0,1

Flasche 0,7

Prosecco Pro-Piu-Vite Vino Bianco Frizzante IGT ^(L)
fruchtig und aromatisch, spritzig

2,90

19,80

Moet Chandon
Champagner Brut

105,00

SPIRITUOSEN

Platinserie aus dem Hause Stettner 0,2 cl

Marillenbrand 42 % vol	4,80
Williams Birnen Brand 42 % vol	4,80
Vogelbeer Brand 42 % vol	4,80
Holzfass Obstler 40 % vol	4,80

Oder einfach a Kurzer

Willi 2cl	2,90	Fernet Branca 2 cl	3,80
Marille 2cl	2,90	Hirschkuss 4cl/Asbach	4,50
Haselnuss 2 cl	2,90	Baileys 4 cl	4,50
Grappa 2 cl	4,50	Ramazzotti 2 cl	2,40

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff (oder konserviert), 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chinihaltig, 9 = geschwärzt

Alle Speisen & Getränke sind incl. Bedienung und MWST