



Herzlich Willkommen

Unser Hof besteht bereits seit dem 12. Jahrhundert und hat schon einige Veränderungen durchlebt. Trotzdem hat er seine unverfälschte Art nie verloren.

Die zum Hof dazugehörige Kapelle wurde 1735 von Baltasar Eberl erbaut. 1988 wurde die Landwirtschaft aufgegeben und seit dem erholen sich viele Feriengäste in den gemütlichen Ferienwohnungen bei uns.

2003 übernahmen mein Mann Stefan und ich den Hof, 2016 wagten wir einen neuen Schritt der Veränderung und gründeten das Hofcafé. Stefan betreibt als Zimmermeister eine eigene Zimmerei und ist maßgeblich für die Gestaltung des Cafés verantwortlich.

Hier möchten wir euch mit hausgemachten Torten und Kuchen, Kaffeespezialitäten sowie kleinen Brotzeiten verwöhnen und einen Platz zum Verweilen anbieten. Genießt die Ruhe und die einzigartige Aussicht auf die Berge.

Wir verarbeiten wenn möglich regionale Produkte und bereiten alle Speisen frisch zu. Für eventuelle Wartezeiten bitten wir um euer Verständnis.

Nun wünschen wir euch ruhige und entspannte Stunden bei uns auf dem Otthof.

*Rosi, Stefan, Tobias und Antonia Spindler
und das Otthof-Team*

Heiße Getränke

Tasse Kaffee frisch gemahlen	2,80 Euro
Haferl Kaffee frisch gemahlen	3,30 Euro
Espresso	1,90 Euro
Doppelter Espresso	2,90 Euro
Espresso Macchiato	2,50 Euro
Haferl Cappuccino	3,50 Euro
Riesen Capuccino	5,50 Euro
Haferl Milchkaffee	3,50 Euro
Latte Macchiato	3,70 Euro
Iced Latte Macchiato	3,70 Euro
Chai Latte	3,70 Euro
Haferl heiße Schokolade mit Sahne	3,70 Euro
Cochino (heiße Schokolade mit Espresso)	3,70 Euro
Bioteaque Tee	3,50 Euro
Schwarzer Seppi (Bio-Darjeeling)	
Flotte Lotte (Bio Grüntee Mango-Bergamotte)	
Scheene Leni (Bio Früchtetee Waldfrucht - Himbeer)	
Gfeida Maxi (Bio Kräutertee Heimatmischung)	

Alle Kaffeesorten auch entkoffeiniert und mit lactosefreier oder Hafermilch möglich.
Aufpreis 0,50 Euro.

Alkoholische Getränke

Helles, Radler, alkoholfrei 0,5 l	3,50 Euro
Dunkles Bier, Mariensteiner Brauerei 0,5 l	3,80 Euro
Weissbier, Russ, leichte Weisse 0,5 l	3,70 Euro
Weissbier alkoholfrei 0,5 l	3,70 Euro
Dunkles Weissbier 0,5 l	3,80 Euro
Pils 0,33 l	2,90 Euro
Weinschorle rot oder weiss 0,5 l	5,50 Euro
Weisswein Pinot Grigio, Rotwein Primitivo,	4,90 Euro
Rosè Marrenon 0,25 l	
Faistenberger Sprizz, Hugo,	5,90 Euro
Aperol Sprizz 0,4 l	
Williamsbirnenbrand, Haselnussgeist,	3,20 Euro
Heuschnaps 2 cl	
Prosecco 0,1 l	3,20 Euro



Alkoholfreie Getränke

Säfte 0,2 l (Apfel, Orange, Kirsch, Maracuja, Rhabarber, Holundersirup, Johannisbeernektar, Mango)	2,90 Euro
Kleine Schorle mit Saft Ihrer Wahl 0,2 l	2,90 Euro
Grosse Schorle mit Saft Ihrer Wahl 0,5 l	3,80 Euro
Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi, Cola 0,2 l	2,90 Euro
Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi, Cola 0,5 l	3,50 Euro
Adelholzener still / medium 0,2 l	2,50 Euro
Adelholzener still / medium 0,5 l	3,90 Euro
Bergquellwasser misterwater 0,5 l (gefiltert, belebt und mineralisiert)	2,50 Euro

Torten und Kuchen aus eigener Herstellung

Siehe Tagesangebot in der Vitrine im Eingangsbereich.
Alle Torten mit Dinkelmehl hergestellt.

Tortenstück	3,30 Euro
Kuchenstück	3,00 Euro
Portion Sahne	0,60 Euro

Eisbecher

„Lausbua Eis“ aus Diatramszell, mit Bio-Milch, ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen

Eissorten: Erdbeer-Sorbet, Schoko, Vanille, Himbeer-Sorbet, Stracciatella, Haselnuss, Walnuss, Mango-Sorbet, Heidelbeere-Joghurt, Zitronen-Sorbet

Eiskaffee	5,90 Euro
Eisschokolade	5,90 Euro
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	3,90 Euro

Eisbecher

„Lausbua Eis“ aus Dietsramszell, mit Bio-Milch, ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen

Eissorten: Erdbeer-Sorbet, Schoko, Vanille, Himbeer-Sorbet, Stracciatella, Haselnuss, Walnuss, Mango-Sorbet, Heidelbeere-Joghurt, Zitronen-Sorbet

Nussbecher	7,00 Euro
(Haselnuss- und Walnusseis mit Sahne)	
Nussbecher mit Schuss	7,50 Euro
(Haselnuss- und Walnusseis mit Eierlikör und Sahne)	
Bananensplitt	7,50 Euro
Heisse Beerenliebe	7,50 Euro
(gemischte Beeren mit Vanilleeis und Sahne)	
Heisse Liebe	7,50 Euro
(heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne)	
Sportlerbecher	7,50 Euro
(Mango-Sorbet, Heidelbeer-Joghurteis und Himbeer-Sorbet, Naturjoghurt und frische Früchte)	
Pinocchio	5,00 Euro
(2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne und Milchschnitte)	
Biene Maya	5,50 Euro
(3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne mit / ohne Sahne garniert mit Smarties und Waffel)	/ 5,00 Euro

Frühstück

Sonn- & Feiertags 09 - 12 Uhr

Da miade Brezenbertl	8,50 Euro
2 Brezen, dreierlei Aufstriche (hausgemachter Humus, Frischkäse-Aufstrich, Leberwurst) dazu Orangensaft oder Prosecco	
Da kasige Kili	12,90 Euro
Feine Käseauswahl, Frischkäse-Aufstrich, Butter & hausgemachte Marmelade, Semmelkörbchen, Tomaten-Mozarella-Spiess, garniert mit frischem Gemüse dazu Orangensaft oder Prosecco	
Da fesche Stef	12,90 Euro
Herzhafte Wurst- und Schinkenauswahl, verschiedene Käsesorten, hausgemachte Marmelade & Butter, Tomate-Mozarella-Spiess, Semmelkörbchen, dazu Orangensaft oder Prosecco	
Da siasse Sepp	2,90 Euro
1 Croissant, Butter & hausgemachte Marmelade	
Da kloane Luggi	4,90 Euro
Kindercappuccino, 1 Semmel mit Nutella, 1 Waffel mit Puderzucker	
Da gesunde Andal	7,50 Euro
Dinkel-Vollkorn-Semmel mit Frischkäse-Aufstrich, Avocado & frisches Gemüse	
Da gschnappige Hansi	8,50 Euro
3erlei hausgemachter Humus mit 2 Vollkornsemmeln (Tomaten-Humus, Curry-Humus, Avocado-Humus)	
Da siasse Peterl	3,90 Euro
Waffeln mit Puderzucker auch vegan, garniert mit frischen Früchten	
Da gmiatliche Korbi	6,50 Euro
1 paar Weisswürst oder Wiener mit Breze, süßem Senf und 1 halbe Weissbier	

Frühstück – Extras

Obstsalat mit Ahornsirup, Kokosraspel	4,90 Euro
Naturjoghurt mit frischen Früchten, Ahornsirup	4,50 Euro
Griechischer Joghurt mit Honig & Nüssen	4,50 Euro
Knuspermüsli mit frischen Früchten & Naturjoghurt	4,70 Euro
Rühr- oder Spiegeleier aus 3 Eiern	3,70 Euro
Rührei mit frischen Tomaten	3,90 Euro
1 gekochtes Ei weich oder hart	1,00 Euro
Nutella, Butter, Marmelade, Honig	0,80 Euro
Brotkörbchen	2,50 Euro
Butterbreze	1,80 Euro
Semmel	0,80 Euro
Vollkornsemmel	1,00 Euro
Croissant	1,90 Euro
Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l	2,50 Euro
Beeren-Smoothie 0,4 l	3,90 Euro

Brotzeiten

ab 13 Uhr

Gmiasweckerl	7,50 Euro
Dinkel-Vollkorn-Semmel belegt mit Frischkäse-Aufstrich, Gurken, Radieserl, Paprika, Tomaten, gek. Ei	
Käsebrod, Schinkenbrod	3,90 Euro
Butterbreze	1,80 Euro
Brezenbrodzeit	8,50 Euro
2 Brezen, dreierlei Aufstrich (Leberwurst, Otthof-Bazi, Frischkäse-Aufstrich)	
Otthof-Bazi	8,50 Euro
Obatzda mit Zwiebeln und 2 Brezen	
Käsebrod	12,90 Euro
Käseaufschnitt, Frischkäse-Aufstrich, Camembert und hausgemachtes Brod	
Bayerischer Wurstsalat	7,90 Euro
mit Stadtwurst, Zwiebeln und hausgemachtes Brod	
Schweizer Wurstsalat	8,50 Euro
mit Stadtwurst, Emmentalerwürfel, Zwiebeln und hausgemachtes Brod	
Faistenberger Brodzeiteller	12,90 Euro
„von allem a bisserl was“, dazu hausgemachtes Brod	
Saure Knödl	7,90 Euro
Saure Semmelknödel, Zwiebel und hausgem. Brod	
Gulaschsuppe	5,50 Euro
Mit hausgemachten Brod	

Bei Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!
Kartenzahlung ab 10 Euro möglich!

Unsere Lieferanten

Wir legen grossen Wert auf Regionalität und beziehen unsere Lebensmittel, wenn möglich von umliegenden Produzenten.

Murnauer Kaffeerösterei

Bioteaque Chiemgauer Tee Manufaktur

Lausbua-Eis Dietramszell

Milchprodukte von der Molkerei Berchtesgadener Land

Wurst vom Loischtaler Bauernladen in Penzberg

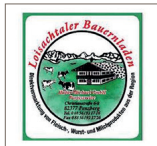
Biere von der Brauerei Maxlrain in Bad Aibling und der

Weissbierbrauerei Unertl in Haag, Mariensteiner Brauhaus

Säfte von Wolfra

Käse von der Käserei Spindler im Schwarzwald (unser Schwager)

Schnaps von Edelbrände Schauer in Oberfischbach





Unsere Ferienwohnungen

Apartment „Klein aber Fein“

57 Euro / Nacht

Für 2 Personen

Apartment „Herzogstand“

55 Euro / Nacht

Für 2 Personen

Ferienwohnung „Benediktenwand“

70 Euro / Nacht

Für 3 Personen

Ferienwohnung „Zugspitz“

80 Euro / Nacht

Für 4 - 6 Personen

Alle Preise für 2 Personen, jede weitere Person kostet 10 Euro.

Kinder übernachten bis 5 Jahre kostenlos!

Ab sofort freies WLAN im ganzen Haus.

Besuchen Sie uns gerne auf Facebook oder Instagram

