



## *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 Cappuccino	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
Cocochino (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, Rosè Marrenon 0,25 l	4,90 Euro
Faistenberger Sprizz, Hugo, Aperol Sprizz 0,4 l	5,90 Euro
Williamsbirnenbrand, Haselnussgeist, Heuschnaps 2 cl	3,20 Euro
Prosecco 0,1 l	3,20 Euro

## *Alkoholfreie Getränke*

Säfte 0,2 l	2,90 Euro
(Apfel, Orange, Kirsch, Maracuja, Rhabarber, Holundersirup, Johannisbeernektar, Mango)	
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	2,50 Euro
(gefiltert, belebt und mineralisiert)	



## *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 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

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

## Eisbecher

„Lausbua Eis“ aus Dietramszell, 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)	

## Frühstück

Samstag, Sonn- & Feiertag 9 – 12 Uhr

Da miade Brezenbertl	8,50 Euro
2 Brezen, dreierlei Aufstriche (hausgemachter Humus, Frischkäse-Aufstrich, Leberwurst)	
Da kasige Kili	12,90 Euro
Feine Käseauswahl, Frischkäse-Aufstrich, Butter & hausgemachte Marmelade, Semmelkörbchen, Tomaten-Mozarella-Spiess, garniert mit frischem Gemüse	
Da fesche Stef	12,90 Euro
Herzhafte Wurst- und Schinkenauswahl, verschiedene Käsesorten, hausgemachte Marmelade & Butter, Tomate-Mozarella-Spiess, Semmelkörbchen	
Da siasse Sepp	2,90 Euro
1 Croissant, Butter & hausgemachte Marmelade	
Da kloane Luggi	3,50 Euro
1 Semmel mit Nutella, 1 Waffel mit Puderzucker	
Da gsunde 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, garniert mit frischen Früchten	
Da gmiatliche Korbi	4,50 Euro
1 paar Weisswurst oder Wiener mit Breze und süssem Senf	

## *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



## Brotzeiten

ab 13 Uhr

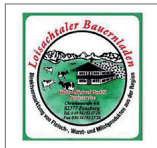
Gmiasweckerl	7,50 Euro
Dinkel-Vollkorn-Semmel belegt mit Frischkäse-Aufstrich, Gurken, Radieserl, Paprika, Tomaten, gek. Ei	
Käsebrod oder Schinkenbrod	3,90 Euro
Butterbreze	1,80 Euro
Brezenbrodzeit	8,50 Euro
2 Brezen, dreierlei Aufstrich (Leberwurst, Otthof-Bazi, Frischkäse-Aufstrich)	
Otthof-Bazi	8,50 Euro
Obatzda mit Zwiebeln und 2 Brezen	
Käsebrodtl	12,90 Euro
Käseaufschnitt, Frischkäse-Aufstrich, Camembert und hausgemachtes Brod	
Tomate-Mozarella-Stangerl	5,50 Euro
Brezenstangerl mit Tomate-Mozarella, Rucula und Pesto belegt	
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	

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 Loisachtaler 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“ Für 2 Personen	57 Euro / Nacht
Apartment „Herzogstand“ Für 2 Personen	55 Euro / Nacht
Ferienwohnung „Benediktenwand“ Für 3 Personen	70 Euro / Nacht
Ferienwohnung „Zugspitz“ Für 4 - 6 Personen	80 Euro / Nacht

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.

