

# BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

## Specials

	€
<b>Affogato</b> <i>cremigies Vanilleeis mit einem heißen Espresso</i>	<b>4,10</b>
<b>Heiß-kalter Eiskaffee</b> <i>heißer Kaffee auf cremigen Vanilleeis &amp; Sahnehaube</i>	<b>6,50</b>
<b>Irish Coffee</b> <i>Tullemore D.E.W Irish Whiskey, Brauner Zucker, Kaffee und Sahne</i>	<b>5,90</b>
-----	
<b>Hot Pirate</b> <i>Heiße Schokolade mit einem doppelten Schuss Rum</i>	<b>5,50</b>
<b>Bratapfelpunsch</b>	<b>3,90</b>
<b>Heißer Hugo</b>	<b>4,90</b>
-----	
<b>Pimm's No. 1 Cup</b> <i>mit Gurke, Minze, Früchten und Ginger Ale</i>	<b>6,50</b>
<b>James</b> <i>Holundesirup, Prosecco, Soda, frische Minze, Campari</i>	<b>6,50</b>

# BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

	€
<b>Espresso</b>	2,10
<b>Espresso Macchiato</b>	2,20
<b>Doppelter Espresso</b>	3,80
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b>	3,90
<b>Café Crema</b>	2,90
<b>Cappuccino</b>	3,10
<b>Großer Cappuccino</b>	3,80
<b>Milchkaffee</b>	3,10
<b>Latte Macchiato</b>	3,10
<i>gerne mit Caramel-, Haselnuss-, Macadamia-, Vanille-, Weiße Schokolade- oder Cookie Sirup</i>	<i>zzgl. 0,30</i>
<b>Heiße Schokolade</b> , mit Milch	3,10
<b>Glas Sansibar-Darbhoven Tee</b>	3,10
<i>Darjeeling, Assam mit Vanille, Earl Grey, China lung Fu, Sencha Ingwer-Maracuja, Beeren-Früchte, Rooibos Karamell, Wiesenkräuter, Kamille Orangenblüte, Pfefferminze</i>	
<b>Chai Latte</b>	3,10
<i>chai pur - chai vanilla - chai green</i>	

## **Alles auch To Go!**

*abzügl. 0,30 EURO*

---

**Croissant mit Butter /Marmelade** 3,50

---

*Täglich frischer Kuchen der*

*Confiserie  
Hagu*

je Stk. € 3,10

*mit Sahne:*

*€ 3,90*

# BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

## Ohne Alkohol

€

<i>Sanbitter</i> (2) mit Soda extra	0,1	4,10
<i>Crodino</i> (2) mit Soda extra	0,1	4,10
Adelholzener naturell oder classic	0,25 0,75	2,90 6,90
Adelholzener Limette oder Mango	0,5	3,30
Bionade Holunder	0,33	3,30
Coca Cola & light	0,2	2,80
Fanta	0,2	2,80
Sprite	0,2	2,80
Spezi	0,25	3,00
Saftschorle, <i>Rhabarber.- Johannisbeer. -.Apfel - Orange -Holunder</i>	0,4	3,20
BALIS, <i>Basilikum-Ingwer Drink</i>	0,25	3,00

## Biere

König Pils	0,33	3,10
Augustiner Helles	0,33	3,10
Hopf Weißbier	0,33	3,10
Hopf Eisweißbier	0,33	3,10
Radler <i>Helles mit Sprite</i>	0,33	3,10

# BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

## Cocktails / Longdrinks €

**Hugo** 6,50  
*holundesirup, prosecco, soda, frische minze, limette*

**Aperol Sprizz** 6,50  
*aperol, prosecco, soda, orangenscheibe*

**Ingwer Sprizz** 6,50  
*ingwersirup, prosecco, soda, frische minze, ingwer*

**James** 6,50  
*holundesirup, prosecco, soda, frische minze, campari*

**Lillet Vive** 6,50  
*lillet blanc, tonic water, mit gurkenscheibe & himbeere*

**Rosato DUO...** mit tonic und limette 6,50

**Rosato MIO...** mit prosecco und basilikum 6,50

**Rosato Bella...** mit schweppes wild berry und limette 6,80

**Gin Bombay Sapphire & Tonic** 5 cl 6,90

**Vodka & Bitter Lemon** 5 cl 6,90

**Absolut Lime & Balis** 5 cl 6,50

**Campari** (2) 5 cl 5,90  
*soda*

**Campari** (2) 5 cl 6,50  
*orange*

## **Prosecco**

€

<i>Prosecco Superiore “Ca´Salina”</i>	<i>0,1</i>	<i>4,90</i>
<i>Valdobbiadene D.O.C.G.</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>24,00</i>
<i>Prosecco Rose ”G”</i>	<i>0,1</i>	<i>5,50</i>
<i>Casa Gheller Cuvée Brut</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>26,00</i>
<i>2016er Marsecco “Castle of Dracula”</i>	<i>0,1</i>	<i>4,50</i>
<i>Red delle Frizzante IGT</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>25,00</i>

## **Champagner**

<i>Taittinger Brut Reserve</i>	<i>0,1</i>	<i>11,50</i>
	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>69,00</i>
<i>Taittinger Prestige Rosé</i>	<i>0,1</i>	<i>14,50</i>
	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>79,00</i>

## **Spirits**

<i>Ramazotti, Averna, Pernod, Baileys</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Grappa di Moscato Riserva “only Sansibar”</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Dimple Scotch Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>11,00</i>
<i>Laphoraig 10 y Islay Single Malt Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>14,00</i>
<i>Talisker Isle of Skye Single Malt Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>14,00</i>
<i>Jack Daniel´s Tennessee Whiskey</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00</i>
<i>Maker´s Mark Bourbon Whisky</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00</i>
<i>Myers´s Rum Original Dark</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00</i>
<i>Appleton Estate Rare Blend</i>	<i>4 cl</i>	<i>14,00</i>
<i>Fischerweber´s Edelbrände</i>	<i>2 cl</i>	<i>je 2,80</i>
<i>Holzfass-Obstbrand, Waldhimbeergeist, Williamsbrand, Haselnussgeist, Zwetschgenbrand</i>		

# BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

## Weißwein

€

<b>2016er The Beachhouse</b>	0,21	4,90
<b>Sauvignon Blanc</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	17,00
Western Cape / Südafrika		
<b>2016er Sauvignon Blanc „Kaitui“</b>	0,21	6,30
<b>Markus Schneider</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	21,90
Pfalz / Deutschland		
<b>2016er Sauvignon Blanc</b>	0,21	6,90
<b>Steirische Klassik / Tement</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	24,90
Stidsteiermark / Österreich		
<b>2017er Sauvignon Blanc</b>	0,21	6,90
<b>Buitenverwachting</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	23,90
Constantia Valley / Südafrika		
<b>2016er Lugana Sirmione</b>	0,21	6,90
<b>Vigneto Borgherita</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	23,90
Desenzano del Garda / Italien		
<b>2016er Cantina Tramin</b>	0,21	6,30
<b>Vigneto Delle Dolomiti</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	21,90
Termeno / Italien		
<b>2016er Grüner Veltliner</b>	0,21	5,90
<b>Laurenz V. ...und Sophie</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	19,90
Niederösterreich / Österreich		
<b>2016er Chardonnay</b>	0,21	6,60
<b>Esterházy</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	24,90
Burgenland / Österreich		
<b>2016er Gelber Muskateller</b>	0,21	6,60
<b>Martin Albrecht</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	22,90
Württemberg / Deutschland		

# BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

## Weißwein

€

<b>2016er Weisser Burgunder</b>	<b>0,2l</b>	<b>7,40</b>
<b>„Tegernsee“ Emil Bauer</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>24,90</b>
Pfalz / Deutschland	<i>Flasche 1,5l</i>	<b>49,90</b>
<b>2016er Riesling „Urgestein“</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,90</b>
<b>Josef Spreitzer</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>23,90</b>
Rheingau / Deutschland		
<b>2016er Riesling</b>	<b>0,2l</b>	<b>7,90</b>
<b>Robert Weil</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>26,90</b>
Pfalz / Deutschland		
<b>2016er Weißburgunder</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90</b>
<b>Dreissigacker</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>19,80</b>
Rheinhessen / Deutschland		
<b>2016er Weissburgunder</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20</b>
<b>Manz</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>20,90</b>
Rheinhessen / Deutschland		
<b>2016er Weissburgunder</b>	<b>0,2l</b>	<b>5,90</b>
<b>„Lieblingswein # 3</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>19,90</b>
Rheinhessen / Deutschland		
<b>2016er Grauburgunder</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,60</b>
<b>Markus Schneider</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>22,90</b>
Pfalz / Deutschland		
<b>2016er Grauburgunder „SONETT“</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,50</b>
<b>Joachim Heger</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>21,80</b>
Baden / Deutschland		
<b>2016er Grüner Silvaner</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,30</b>
<b>Martin Albrecht</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>21,50</b>
Württemberg / Deutschland		

# BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

## Blanc de Noir

€

<b>2015er Gleichgepresst aus Zweigelt</b>	<b>0,2l</b>	<b>7,90</b>
<b>Johann Topf</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>27,90</b>
Strassertal / Österreich		

## Rosé

<b>2016er The Beachhouse</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,90</b>
<b>by Douglas Green</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>17,00</b>
Western Cape / Südafrika		

<b>2016er Capaia Rose´</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,30</b>
<i>Wine of Origin Philadelphia</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>21,90</b>
Baroness von Essen / Südafrika		

<b>20156er Rosa di Notte</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,90</b>
<i>Montonale</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>23,90</b>
Desenzano del Garda / Italien		

<b>2016er Saigner Rosé</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,30</b>
<b>Markus Schneider</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>21,90</b>
Pfalz / Deutschland		

<b>2017er Pure Mirabeau</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,90</b>
<b>Côtes de –Provence</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>23,90</b>
Provence / Frankreich	<i>Flasche 1,5l</i>	<b>49,90</b>

<b>2017er Saigner Spätburgunder Rose´</b>	<b>0,2l</b>	<b>6,20</b>
<b>Lergemüller</b>	<i>Flasche 0,75l</i>	<b>20,90</b>
Pfalz / Deutschland		

## Weinschorle

*weiß – rot – rosé*

0,2l

€4,80



# BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

## Rotwein

€

**2016er The Beachhouse Shiraz** 0,2l 4,90  
**by Douglas Green** *Flasche 0,75l* 17,00  
Western Cape / Südafrika

**2016er Tempranillo** 0,2l 5,30  
**Castillo des Rey** *Flasche 0,75l* 16,90  
Catalnnya / Spanien

**2015er Zweigelt** 0,2l 6,20  
**Esterházy** *Flasche 0,75l* 20,90  
Burgenland / Österreich

**2015er Primitivo di Manduria** 0,2l 6,90  
**Dezzani** *Flasche 0,75l* 23,90  
Apulien / Italien

**2016er Ursprung“** 0,2l 6,60  
**Markus Schneider** *Flasche 0,75l* 23,90  
Pfalz / Deutschland

**2016er Black Print** 0,2l 7,50  
**Markus Schneider** *Flasche 0,75l* 25,90  
Pfalz / Deutschland

**2014er NYX Cuvée unfiltered** 0,2l 7,90  
**Peter Merters** *Flasche 0,75l* 26,90  
Pfalz / Deutschland

**2016er Anna** 0,2l 6,90  
**Villa Caviciana (Biowein)** *Flasche 0,75l* 23,90  
Grotte di Castro / Italien

**2016er Lagrein** 0,2l 6,30  
**Cantina Tramin** *Flasche 0,75l* 21,90  
Südtirol / Italien

# BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

## **KARTOFFELSUPPE** €6,50

*mit Würstcheneinlage und frischem Krustenbrot*

---

## **GULASCHSUPPE** €6,90

*haugemacht und serviert mit frischem Krustenbrot*

---

## **PIDE** *gefülltes Fladenbrot aus Hefeteig...*

### **France** €4,90

*Köstliche Geschmackskomposition aus herzhaften  
Speckstreifen und mild aromatischem Brie*

### **Italia** €4,90

*Tomatenstücke, Mozzarella und Basilikum auf  
einem Bett aus aromatischen Basilikum-Pesto*

### **India** €4,90

*Mit würzigem Hühner-Curry, verfeinert mit Ananas,  
Frühlingszwiebeln, Paprika und Käse*

---

## **Tomaten Mozzarella** €7,90

*Scheiben von Mozzarella & Strauchtomaten,  
mit Olivenöl, Aceto Balsamico, Meersalz, grober Pfeffer,  
Basilikum, frisches Baguette*

---

## **1 Paar Wiener Würstchen** €3,80

*mit Senf & Ketchup, Baguette*

---

# BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

## **Tino's CURRYWURST** €6,50

*aus Kalbs- und Schweinefleisch, frisch gebrutzelt, serviert mit selbstgekochter Currywurstsoße und warmer Semmel*

---

## **CHILLI CON CARNE** €7,90

*Garniert mit Sauerrahm und Tortilla-Chips und serviert mit Baguette*

---

## **FLAMMKUCHEN**

### **Classic** €7,90

*Dünnere Boden und würzige Crème fraîche mit Speck und Zwiebel*

### **De luxe** €7,90

*Mit Lachs aus Wildfang und Lauch*

### **Vegetarisch** €7,90

*Mit Paprika, Mais und Kräutern*

---

## **PIZZA RUSTICA**

### **Margherita** €6,50

*Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum*

### **Prosciutto** €6,50

*Tomatensoße, Käse und Schinken*

### **Salami** €6,50

*Tomatensoße, Käse und Salami*

# BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

## *Großes Bruschetta*

### **Pomodoro**

€7,90

*Würfel von gewürzten Strauchtomaten & Lauch, mit Mozzarella überbacken und frischem Basilikum belegt*

### **Di Parma**

€8,90

*Würfel von gewürzten Strauchtomaten & Lauch, mit Parmesan heiß überbacken und mit Prosciutto di Parma belegt*

---

### **Ortiz Thunfisch in Olivenöl**

€12,90

*Serviert in der Dose mit Salzbutter, Krustenbrot und Baguette*

---

### **Antipastiplatte**

€9,90

*Auf dem Brett angerichtete gefüllte Champignons, getrocknete Tomaten, Kirschaprika, gefüllte und eingelegte rote Paprika, Prosciutto di Parma, Parmesanstücke, Oliven, frisches Baguette*

# BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

## *KLEINE SNACK 'S*

### **NACHOS**

*Mit würzigem Käse überbacken & Sauerrahm* €4,90

*Mit würzigem Käse überbacken & feurigem Salsa* €4,90

---

### **PARMESAN**

*Mit Meersalz, Trüffel-Öl & frischem Baguette* €6,90

*Mit Walnüssen Feigensenf & frischem Baguette* €6,90

---

### **PARMASCHINKEN**

*Prosciutto di Parma auf dem Brett serviert,  
Baguette* €6,90

---

### **DREIERLEI OLIVEN**

*Schwarze & Grüne Oliven, Kräuteroliven* €4,50

---

### **WÜRZIGE KÄSEWÜRFEL**

*Mit Weintrauben* €4,50

---

### **WASABINÜSSE**

*100g Portion* €2,80

# BEACH HOUSE

ROTTACH-EGERN *by Tino*

## *Schokoladenfondue*

...wahlweise mit belgischer

***Zartbitter,-***

***Vollmilch,-***

***..oder weißer Schokolade***

*geschmolzene Schokolade im Fonduegefäß,*

*serviert mit frischen Früchten,*

*wie Banane, Weintrauben, Pfirsich, Apfel,*

*Ananas, Himbeeren und was die Saison*

*gerade so hergibt!*

*Marshmallows und Gummibärchen,*

**Tassenfondue (mit 2 Gabeln)**

**€ 8,50**

**...mit Geschmacks-Extras**

**wie Baileys , Amaretto,**

**Rum, Cointreau, Batida de Coco,**

**je €1,50**

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten fragt gerne unsere freundlichen Beachgirls.  
(...oder mich...;-)

Wir halten aber auch gerne eine separate Tabelle zur Ansicht für Euch bereit.