



Hofcafé & Ferienwohnungen



## *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	3,10 Euro
Haferl Kaffee frisch gemahlen	4,00 Euro
Espresso	2,60 Euro
Doppelter Espresso	3,60 Euro
Espresso Macchiato	3,10 Euro
Haferl Cappuccino	4,00 Euro
Riesen Capuccino	5,90 Euro
Haferl Milchkaffee	4,00 Euro
Latte Macchiato	4,20 Euro
Iced Latte Macchiato	4,20 Euro
Chai Latte	4,20 Euro
Haferl heiße Schokolade mit Sahne	4,20 Euro
Cochino (heiße Schokolade mit Espresso)	4,20 Euro
Bioteaque Tee	3,90 Euro
Schwarzer Seppi (Bio-Darjeeling)	
Flotte Lotte (Bio Grüntee Mango-Bergamotte)	
Scheene Leni (Bio Früchtetee Waldfrucht – Himbeer)	
Gfeida Maxi (Bio Kräutertee Heimatmischung)	
Heiße Inge mit „Bens Ginger“ Bio Ingwerkonzentrat	4,50 Euro

Alle Kaffeesorten auch entkoffeiniert und mit lactosefreier oder Hafermilch möglich.  
Aufpreis 0,80 Euro.



## *Alkoholische Getränke*

Helles, Radler, alkoholfrei 0,5 l	4,10 Euro
Weissbier, Russ, leichte Weisse 0,5 l	4,10 Euro
Weissbier alkoholfrei 0,5 l	4,10 Euro
Dunkles Weissbier Unertl Ursud 0,5 l	4,40 Euro
Winzz Weinschorle weiß oder rosé 0,33 l	4,60 Euro
Weisswein Pinot Grigio, Rotwein Primitivo	5,80 Euro
Faistenberger Sprizz, Hugo, Aperol Sprizz 0,4 l	6,70 Euro
Williamsbirnenbrand, Haselnussgeist, Heuschnaps 2 cl	3,90 Euro
Prosecco 0,1 l	4,10 Euro



## *Alkoholfreie Getränke*

<b>Säfte 0,2 l</b>	<b>3,30 Euro</b>
(Apfel, Orange, Kirsch, Maracuja, Rhabarber, Holundersirup, Johannisbeernektar, Mango)	
<b>Kleine Schorle mit Saft Ihrer Wahl 0,2 l</b>	<b>3,10 Euro</b>
<b>Grosse Schorle mit Saft Ihrer Wahl 0,5 l</b>	<b>4,10 Euro</b>
<b>Ingwer-Schorle mit „Bens Ginger“ Bio Ingwerkonzentrat</b>	<b>4,60 Euro</b>
<b>Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi, Cola 0,2 l</b>	<b>3,10 Euro</b>
<b>Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi, Cola 0,5 l</b>	<b>4,00 Euro</b>
<b>Faistenberger Wasser still / spritzig 0,25 l</b>	<b>2,50 Euro</b>
<b>Faistenberger Wasser still / spritzig 0,5 l</b>	<b>3,80 Euro</b>
<b>Faistenberger Wasser still / spritzig 1,0 l</b>	<b>5,90 Euro</b>

## *Torten und Kuchen aus eigener Herstellung*

Siehe Tagesangebot in der Vitrine im Eingangsbereich.  
Alle Torten werden frisch von Rosi selbst hergestellt.

Tortenstück	4,10 Euro
Kuchenstück	3,90 Euro
Portion Sahne	0,90 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

Eiskaffee	6,80 Euro
Eisschokolade	6,80 Euro
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,40 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

<b>1 Kugel Eis</b>	<b>1,90 Euro</b>
<b>Nussbecher</b>	<b>8,50 Euro</b>
(Haselnuss- und Walnusseis mit Sahne)	
<b>Nussbecher mit Schuss</b>	<b>9,00 Euro</b>
(3 Kugeln Haselnusseis und Walnusseis mit Eierlikör und Sahne)	
<b>Bananensplitt</b>	<b>8,80 Euro</b>
(3 Kugeln Vanilleeis mit Banane, Sahne, Schokososse und Schokostückchen)	
<b>Heisse Liebe</b>	<b>8,80 Euro</b>
(heisse Himbeeren mit 3 Kugeln Vanilleeis und Sahne)	
<b>Sportlerbecher</b>	<b>9,00 Euro</b>
(Mango-Sorbet, Heidelbeer-Joghurteis und Himbeer-Sorbet, Naturjoghurt und frische Früchte)	
<b>Schokotraum</b>	<b>8,00 Euro</b>
(2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Stracciatellaeis garniert mit Schokostückchen, Sahne und Schokososse)	
<b>2 Waffeln (vegan)</b>	<b>7,20 Euro</b>
(mit 1 Kugel Vanilleeis, Sahne und frischen Früchten)	
<b>Pinocchio</b>	<b>6,20 Euro</b>
(1 Kugel Schoko- und 1 Kugel Vanilleeis mit Sahne, Smarties und Milchschnitte)	

# Frühstück

<b>Da fischige Fritz</b>	9,90 Euro
Geräucherter Lachs mit Kren, hausgemachten Aufstrich & Marmelade, Butter und Semmelkörbchen, bunt garniert	
<b>Da lustige Hansi</b>	9,40 Euro
Getoastetes Walnussbrot mit Rote Beete-Humus, Kürbiskerne, Rucola und Fetakäse, garniert mit Sprossen und Gemüse	
<b>Da miade Brezenbertl</b>	9,30 Euro
2 Brezen, dreierlei Aufstriche (hausgemachter Humus & Aufstrich, grobe Leberwurst)	
<b>Da kasige Kili</b>	14,60 Euro
Feine Käseauswahl (Naturkäserei Tegernseerland), hausgemachter Aufstrich & Marmelade, Butter, Semmelkörbchen, Tomaten-Mozzarella, Spiess, bunt garniert	
<b>Da fesche Stef</b>	14,30 Euro
Herzhafte Wurst- und Schinkenauswahl, verschiedene Käsesorten, hausgemachte Aufstriche, Tomaten-Mozzarella-Spiess, Semmelkörbchen, bunt garniert	
<b>Da siasse Sepp</b>	4,50 Euro
1 Croissant, Butter & hausgemachte Marmelade	
<b>Da gesunde Andal</b>	11,40 Euro
Vollkornbrot mit Guacamole, Lachs und pochiertem Ei	
<b>Da siasse Peterl (vegan)</b>	6,10 Euro
2 Waffeln mit Puderzucker, garniert mit frischen Früchten	
<b>Da gmiatliche Korbi</b>	7,00 Euro
1 paar Weisswürst oder Wiener mit Breze und süßem Senf	
<b>Oththof Schmankerl für 2 (serviert auf Etagere)</b>	38,00 Euro
Wurst- und Käseauswahl, geräucherter Lachs, hausgemachte Marmelade, Butter, hausgemachter Aufstrich & Humus, Tomaten-Mozzarella-Spiess, 2 Frühstückseier, Semmelkörbchen, Birchermüsli, 2 Gläser Prosecco oder Orangensaft, 2 Croissants, bunt garniert	

## Frühstück – Extras

Obstsalat mit Ahornsirup, Kokosraspel	5,30 Euro
Naturjoghurt mit frischen Früchten,	5,30 Euro
Hausgemachtes Birchermüsli	5,50 Euro
Rühr- oder Spiegeleier aus 3 Eiern	5,70 Euro
Rührei mit frischen Tomaten oder Speck	6,70 Euro
1 gekochtes Ei weich oder hart	1,90 Euro
Nutella, Butter, Marmelade, Honig	1,00 Euro
Semmelkörbchen (2 Semmeln, 1 Scheibe Brot)	3,20 Euro
Breze	1,60 Euro
Butterbreze	2,50 Euro
Semmel	1,10 Euro
Vollkornsemmel	1,30 Euro
Croissant	2,80 Euro
Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l	3,50 Euro

(Auf Vorbestellung)

19,00 Euro

**Kleines Frühstücksbuffet ab 5 Personen** / Person

am Tisch auf grosser Holzplatte serviert, mit allem was das Herz begehrt: Wurst- und Käseauswahl, geräucherter Lachs, hausgemachte Marmelade, Butter, hausgemachter Aufstrich & Humus, Tomaten-Mozzarella-Spiess, Frühstückseier, Semmelkörbchen, Birchermüsli, Prosecco oder Orangensaft, Croissants, garniert mit frischen Obst und Gemüse

## *Bratzeiten* ab 13 Uhr

<b>Käsebrod oder Schinkenbrod</b>	4,90 Euro
<b>Butterbreze</b>	2,50 Euro
<b>Brezenbrodzeit</b>	9,30 Euro
2 Brezen, dreierlei Aufstrich (grobe Leberwurst, hausgemachter Otthof-Bazi, Frischkäse-Aufstrich)	
<b>Otthof-Bazi</b>	9,50 Euro
hausgemachter Obatzda mit Zwiebeln und 2 Brezen	
<b>Käsebreddl</b>	14,60 Euro
Käseaufschnitt (Naturkäserei Tegernseerland), hausgemachter Aufstrich, Camembert und Semmelkörnchen, garniert mit frischem Gemüse	
<b>Tomate-Mozzarella-Stangerl</b>	9,50 Euro
Walnussstangerl mit Tomate-Mozzarella, Rucula und Pesto belegt	
<b>Bayerischer Wurstsalat</b>	8,50 Euro
mit Stadtwurst, Zwiebeln und 2 Scheiben Brod	
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	9,00 Euro
mit Stadtwurst, Emmentalerwürfel, Zwiebeln und 2 Scheiben Brod	
<b>Faistenberger Brodzeiteller</b>	14,30 Euro
„von allem a bisserl was“, Semmelkörbchen	
<b>Flammkuchen</b>	10,50 Euro
mit Schmand, Speck und Zwiebel	

(Auf Vorbestellung) **19,00 Euro**  
**Kleines Brodzeitbuffet ab 5 Personen** / Person

Am Tisch auf großer Holzplatte serviert mit allem was das Herz begehrt:  
Wurst- und Käseauswahl, geräucherter Lachs, Butter, hausgemachten Aufstrichen, Obatzda, Tomate-Mozzarella-Spieß, Semmelkörbchen, Wurstsalat, garniert mit frischem Gemüse

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
- Bioteaue 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
- Säfte von Wolfra
- Tegernseer Naturkäserei
- Schnaps von Edelbrände Schauer in Oberfischbach
- Speckerbäck Bad Heilbrunn
- Kernzlhof
- Berger Getränkeservice



## *Unsere Ferienwohnungen*

Apartment „Klein aber Fein“ Für 2 Personen	75 Euro / Nacht
Apartment „Herzogstand“ Für 2 Personen	67 Euro / Nacht
Ferienwohnung „Benediktenwand“ Für 3 Personen	90 Euro / Nacht
Ferienwohnung „Zugspitz“ Für 4 - 6 Personen	100 Euro / Nacht

Alle Preise für 2 Personen, jede weitere Person kostet 15 Euro.

Kinder übernachten bis 5 Jahre kostenlos!

Ab sofort freies WLAN im ganzen Haus.

Besuchen Sie uns gerne auf Facebook oder Instagram.

