



Speisekarte online



Bezahlung bitte an der Theke



Luftaufnahme vom Schlöglhof in den 1950er Jahren

## Das Café am Schlöglhof

Der Schlöglhof als Bauernhof wird schon in der 5. Generation betrieben. Bis vor wenigen Jahren waren wir noch ein klassischer Milchviehbetrieb, doch mit der jungen Generation weht nun frischer Wind am Hof. Den kleinen Hofladen in der ehemaligen Milchkammer haben wir erweitert und mit ins neue Café gepackt. Einige Teile des alten Stadels wurden in den Gastraum eingearbeitet. Zu unserem neuen Standbein gehören auch 4 Ferienwohnungen und der Kursraum „August“ im 1. Obergeschoss. Mehr erfahrt ihr auf unserer Website [www.schloegl-hof.de](http://www.schloegl-hof.de)

## Herzlich Willkommen

- im Café am Schlöglhof - wir backen alle unsere Kuchen und Torten selbst und achten dabei auf **Qualität und Regionalität**. Einige unserer mit Liebe und Sorgfalt ausgesuchten Produkte wie die Eier der Familie Ruhdorfer aus Herrsching, die A2-Wohlfühlmilch vom Fleckviehhof Kraus in Deubach oder den Käse von der Bio-Hofkäserei Obermooser vom Irschenberg könnt ihr bei uns im Hofladen erwerben. Einem gemütlichen Frühstück mit Cappuccino á la Schlöglhof steht somit auch zu Hause nichts mehr im Wege.

Über mögliche Allergene informieren wir euch gerne, fragt einfach nach unserer Allergenkarte.

**Wir wünschen einen guten Appetit und genießt euch glücklich!**

## Frühstück **von 09 bis 14 Uhr**

*Gsunde Maria (Vegan)* 8,90

Fruchtiges Birchermüsli mit selbstgemachtem Granola & Obst der Saison

*Sportliche Martina* 8,90

Cremiger A2 Joghurt mit selbstgemachtem Granola & Obst der Saison

*Fruchtige Ela* 7,90

Cremiger A2 Joghurt mit Obst der Saison

*Gmiatllicher Jackl* 8,90

2 Stück frische Weißwürste vom Stanishof mit einer Brezn & süßem Senf

*Bodenständige Moni* 14,90

Brotkorb, Käsevariation, dreierlei Schinken, Salami, dazu Butter, hausgemachte Marmelade, selbstgemachter Aufstrich & 1 Ei

*Vegetarische Kathl* 14,90

Brotkorb, Käsevariation, dazu Butter, hausgemachte Marmelade, selbstgemachter Aufstrich & 1 Ei

*Gschleckader Harti* 12,50

2 saftige Quarkwaffeln mit Puderzucker und Sirup oder hausgemachter Marmelade dazu Obst der Saison & frisch gepresster Orangensaft (0,1 l)

*Annamirl Zuckerschnürl* 7,90

3 Scheiben luftiger Hefezopf (Natur oder mit Rosinen) mit Butter & hausgemachter Marmelade

*Für die Gloanen* 6,90

1 Scheibe luftiger Hefezopf (Natur oder mit Rosinen) mit Butter & dazu ein kleiner Joghurt mit Obst der Saison

*Bibihenderl Frühstück - für Schwangere und alle, die es mögen* 14,90

Brotkorb, Pasteurisierter A2 Käse, Gekochter Schinken, 1 Hartgekochtes Ei, Karotten-Apfel Ingwer Saft oder Joghurt mit Obst, dazu Butter, hausgemachte Marmelade & selbstgemachter Aufstrich

*Genuss für Zwoa* 34,90

Brotkorb, Käsevariation, dreierlei Schinken, Salami dazu Butter, hausgemachte Marmelade, selbstgemachter Aufstrich, 2 kleine Joghurt mit Müsli, 2 Eier & 2 Gläser frisch gepresster Orangensaft (0,1 l) oder 2 Gläser Secco rot oder weiß (0,1 l)

## Extras zum Frühstück

### Rühreier

aus 2 Eiern	4,90
+ Brot und Butter	+2,50
+ Käse / Mozzarella/ Speck	+1,50

### Spiegeleier

aus 2 Eiern	4,90
+ Brot und Butter	+2,50
+ Speck	+1,50

### Kleinigkeiten

- Gekochtes Ei	1,90
- Brotkorb	4,50
- Breze oder Semmel	1,50
- Portion Wurst/ Schinken	3,50
- Portion Käse	3,50
- Portion Hefezopf (Natur oder mit Rosinen)	2,20
- Kleiner Joghurt mit hausgemachten Müsli	4,00
- Kleines Bircher Müsli	4,00
- Butter/ Marmelade/ Honig/ Nutella	1,50
- Secco rot oder weiß 0,1 l	3,90
- Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l	4,60
- Gute Laune Spritz 0,2l	7,50
Frisch gepresster Orangensaft trifft Prosecco und Maracuja	

## Brotzeit (ganztags erhältlich)

### Brotzeitplatte

mit Brotkorb, Butter, selbstgemachtem Aufstrich & **einem Stück Quiche mit Schinken**

Wurstplatte oder gemischte Platte mit Käse	18,20
--	-------

### Brotzeitplatte vegetarisch

mit dreierlei Käse, Brotkorb, Butter und selbstgemachtem Aufstrich

16,90

### Schinkenbrot

4,00

### Käsebrot

4,00

### Quiche mit Schinken

4,70

## Wechselndes Mittagsangebot

**von 11:30-15 Uhr**

Bitte beachtet die Tafel an der Theke

### Kuchen und Torten

Die Rezepte sind ein Sammelwerk – von unseren Omas, Tanten, Freunden oder auch die neusten Trends – alle selbstgebacken und in der Familie erprobt. Unsere Kuchen und Torten werden mit viel Liebe und dem Bio-Dinkelmehl der Offmühle in Sindelsdorf gebacken.

Stück Kuchen	4,30
Stück Torte	4,60
+ Sahne	+1,00
+ Vanilleeis	+1,60

Wir backen auch gerne ganze Kuchen und Torten für euch zu Hause. Sprecht uns hier gerne an.

### Waffeln

Unsere Lieblingswaffel

- die belgische Quarkwaffel – fluffig und saftig

- mit Puderzucker oder nackig	4,20
- mit Sahne	5,20
- mit Vanilleeis	5,80
- mit Obst der Saison und Sirup	5,90

Specials siehe Aushang

# Getränke

## Kaffee & Co.

Espresso	2,60
Espresso macchiato	2,90
Espresso doppio	3,90
Cappuccino - der kleine Feine	3,90
Cappuccino Grande - der große Kräftige	4,90
Latte Macchiato	4,50
+ Sirup (Vanille, Karamell, Pumpkin Spice)	+0,80
Großer Milchkaffee	4,90
Filterkaffee Tasse   Filterkaffee Haferl	3,60   3,90
Americano	3,60
<b>Apfelpunsch</b>	
Mit Apfel- & Quittensaft, Topping mit Zimtsahne	4,90
mit Schuss:	7,90
Chai Latte (Becks Cocoa)	4,60
- <b>Om</b> indischer Masalachai	
- <b>Sono</b> Matcha Marzipan	
Trinkschokolade	4,60
- <b>Klassisch:</b> Wildbach 50 % Trinitario	
- <b>Zimt:</b> Becks Cocoa Sinnerman (vegan)	
- <b>Vanille:</b> Becks Cocoa Nude (vegan)	
Kinder „Cappuccino“	0,90
Kinder Kakao	2,60

Hafermilch: + 0,50  
auch koffeinfreier Espresso ist möglich

## Tee

Frischer Ingwertee	4,20
HOT Ingwer Shot	4,50

**Ein Haferl Tee von Bioteaque am Chiemsee** 4,20

### **Schwarza Beni**

BIO Schwarztee | Earl Grey

### **Schwarza Seppi**

BIO Schwarztee | Darjeeling

### **Frische Resi**

BIO Grüntee | Ingwer-Limone

### **Freundliche Vicky**

BIO Früchtetee | Persimone-Pfirsich Geschmack

### **Fesche Fini**

BIO Rooibostee | Limone-Vanille Geschmack

### **Guada Luggi**

BIO Kräutertee | Bergkräutertee

### **Seeräuber Tee**

BIO Früchtetee | Erdbeer-Orange

### **Nette Nani**

BIO Kräutertee | Pfefferminze

## Alkoholfreie Getränke

Paulaner Spezi/ Paulaner Spezi Zero 0,5 l 3,90

Limonade Zitrone/ Orange 0,2l 3,00

Coca Cola / Coca Cola zero 0,33 l 3,90

Wechselnde selbstgemachte Limonade  
0,5 l 4,90

Rosenschorle 0,33 l 4,60

Apfelsaft / Apfel-Birnensaft / Quittensaft **aus eigenem Streuobst**

Schorle 0,2 l / 0,5 l 3,00 | 4,60

Saftschorlen **von Perger am Ammersee**

Rhabarber, Johannisbeer, Traube, Orange, Maracuja  
0,2 l oder 0,5 l 3,00 | 4,60

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l 4,60

Frisch gepresster Apfel-Karotten-Ingwer Saft 0,2l 4,60

**Detox Wasser** Gurke / Ingwer / Beere 0,5 l 4,20

Adelholzner Wasser Classic oder Naturell  
Klein 0,25 l oder Groß 0,75 l 3,00 | 6,10

### **Tafelwasser still - Grandeur Wasser**

Nach dem Verfahren von Johann Grandeur - das Wasser wird hier stabilisiert und regeneriert. Es ist länger haltbar und spürbar frischer und feiner im Geschmack.  
0,5 l oder 1 l 3,20 | 4,90

## *Alkoholische Getränke*

### *Bier*

Weißbier 0,5 l (normal/dunkel/leicht/alkoholfrei) 4,20  
Helles 0,5 l / Helles 0,33 l 4,20 / 3,90  
Alkoholfreies Helles 0,5 l 4,20  
Lammsbräu alkoholfrei 0,33 l 3,90  
Radler / Ruß 0,5 l 4,20

Spezialbiere bitte nachfragen

### *Wein*

#### **vom Weingut Hetzel in Oberschwappach**

Weißwein - **Blauer Silvaner (Kabinett, trocken)**  
0,2 l / 0,75 l 5,90 / 21,50

**Rotling (QbA, halbtrocken)**  
0,2 l / 0,75 l 5,90 / 21,50

Rotwein - **Schwarzriesling (QbA, halbtrocken) oder Domina (QbA, trocken)**  
0,2 l / 0,75 l 5,90 / 21,50

Weinschorle  
0,2 l / 0,5 l 3,90 / 5,90

### *Prosecco*

Secco rot oder weiß 0,1 l 3,90  
Rotling Secco 0,75 l 21,50  
Sekt alkoholfrei 0,1 l 3,90

**Spritz mit oder ohne Alkohol** 0,2 l 7,20  
Hugo/ Maracuja Spritz/ Granatapfel Spritz / Rosen Spritz / Apfel Ingwer Spritz

**Gute Laune Spritz** 0,2l 7,50  
Frisch gepresster Orangensaft trifft Secco und Maracuja

**Spritz mit Alkohol**  
Limoncello Spritz 0,2 l 7,20  
Aperol Spritz 0,2 l 7,20