



GOLF VALLEY
MÜNCHEN

ESSZIMMER

Dem Bayerischen Oberland fühlen wir uns verbunden – das wollen wir auch im Golf Valley Restaurant zeigen. Bei traumhaftem Ausblick auf den Alpenkamm servieren wir Ihnen frische, regionale und saisonale Gerichte in unserem gemütlich gestalteten Clubrestaurant, im rundum erneuerten Wintergarten oder auf unserer herrlichen Sonnenterrasse. Unser Team um Restaurantleitung Michaela Hartmann und Küchenchef Nino di Vincenzo freut sich über ihren Besuch. *Bei uns verstehen sich alle Preise als Inklusivpreise inklusive MwSt. und freundlicher Bedienung.*

Aperitif

	0,25l	0,4l
Aperol Sprizz Aperol mit Prosecco, Mineralwasser & Orange		6,50€
Hugo Holundersirup, Minze, Prosecco & Mineralwasser		6,50€
Campari Soda/Orange	6,50€	
Valley Royal Crème de Cassis – Johannisbeerlikör mit Prosecco	4,90€	
Golfer Grapefruitsaft mit Bitter Lemon & Mineralwasser		4,90€

Signature Drinks®

BIO-EISTEE

	0,5l	
Hausgemachter BIO-EISTEE (BIOTEAQUE – CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR)		4,90€
nach Art des Hauses, wechselnd zwischen süffiga Mariandl, frostiga Leo, koide Berta, fetziga Felix, vafroana Alois, schmusige Hilde & aufdradda Michi		
<i>Frisch zubereiteter BIO-Eistee als geschmackvoller Durstlöscher für zwischendurch, serviert im Original WECK Zylinder</i>		

WELLNESS & HEALTH

	0,3l	
BIO MATCHA HUGO mit Prosecco & Minze		6,50€
BIO MATCHA VANILLE mit Vanilleeis		6,50€

COMING HOME

	0,3l	
Valley Mule® Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke & Minze		8,50€
Pink Birdie® Gin, Basilikum, Grapefruitsaft		8,50€
Gin Tonic Gin, Tonic Water		8,50€
Cuba Libre Havana Club 3y, Cola, Limette		8,50€
Caipirinha Havana Club 3y, brauner Rohrzucker, Limette		8,50€

Wir servieren unsere Signature Drinks in einem originalen Kupferbecher mit Henkel.



GOLF VALLEY
MÜNCHEN

Speisekarte

Juli

Liebe Gäste, all unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Da uns das Wohl unserer Gäste sehr am Herzen liegt, beziehen wir unsere Produkte von bekannten regionalen Lieferanten.

Vorspeisen

2 Stück bayrische Weißwürste mit Brezn und süßem Senf, <i>Metzgerei Kleeblatt, Holzkirchen</i>	6,00€
Bayrischer Wurstsalat mit frischem Brot, <i>Metzgerei Kleeblatt, Holzkirchen</i>	9,50€
Caprese Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	9,50€
Tagessuppe wechselnd nach Lust, Laune & Jahreszeit	4,50€
Pizzabrot	4,90€

Pasta nach Art des Küchenchefs

Penne Arrabiata Frisch zubereitete Penne mit getrockneten Tomaten und Zwiebeln, scharf	9,00€
Spaghetti Bolognese Frisch zubereitete Spaghetti mit einer Hackfleisch-Tomatensauce	9,00€

NEU

HAUSGEMACHTE PIZZA

Frisch & knusprig aus dem Steinbackofen



	Pizza	Flammkuchen
Margarita mit Mozzarella, Oregano	9,00€	-
Salami mit Mozzarella, Salami	9,50€	-
Prosciutto mit Mozzarella, gekochter Schinken	10,00€	9,00€
Prosciutto é Funghi mit Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze	10,50€	9,50€
Tonno é Cipolla mit Thunfisch, Zwiebeln	10,50€	9,50€
Rustica mit Speck, Zwiebeln, Rucola	10,50€	9,50€
Romana mit Sardellen, Kapern	10,50€	-
Diavolo mit Tomatensauce, Käse, Salami, <i>scharf</i>	10,50€	9,50€
Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln	-	9,00€
Griechischer Art mit Hirtenkäse und Peperoni	-	9,00€

Beilagenänderungen 1,00€



GOLF VALLEY
MÜNCHEN

VALLEYER BURGER ECK

Royal Burger Valley TS 180g 10,50€
mit Roter Beete, Käse,
frischem Salat, Tomate
mit Nino's BBQ-Sauce

Club Sandwich Esszimmer 10,50€
mit Putenfleisch
mit Nino's Cocktail-Sauce

SIDE

Salatbeilage klein 3,00€
Pommes Frites 3,00€
Kartoffel Wedges 3,50€

SAUCE

Nino's BBQ Sauce 2,00€
Nino's Cocktail-Sauce 2,00€

Hauptgänge

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 19,00€

Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken 13,50€
jeweils an Kartoffel-Gurkensalat mit Preiselbeeren

Thai Curry mit knackigem Gemüse der Saison & Basmatireis **VEGAN** 10,50€
mit Pute 15,00€
mit Garnelen 16,00€

Hausgemachte Fleischpflanzerl (Kalb/Rind) 220gr. Metzgerei Kleeblatt, Holzkirchen 13,00€
nach Art des Küchenchefs mit BBQ-Vinaigrette an Kartoffel-Gurken-Salat

Speckbrettl mit Bergkäse, frischen Kren, Essiggurken & Brot 10,50€

6 Stck. Valleyer Grillwürste Metzgerei Kleeblatt, Holzkirchen 9,50€
mit Kartoffel-Gurken-Salat und frischem Kren

Currywurst „Sportlerteller“ Metzgerei Kleeblatt, Holzkirchen 8,50€
rote Bratwurst mit pikanter hausgemachter Currysauce und Pommes Frites

FRISCHE & KNACKIGE FRÜHLINGSSALATE

„Natur Pur“ leicht & perfekt für den SUMMER DETOX, **VEGAN** 10,50€

„Ziegenwiese“ mit Ziegenkäse, Kräutern, Oliven an hausgemachten Dressing 13,50€

„Birdie“ mit Putenfleisch an hausgemachtem Dressing 13,50€

„Freischwimmer“ mit Garnelen an hausgemachtem Dressing 16,00€

„Greenkeeper“ Rucola-Salat mit Rinderlendenstreifen, Parmesan und Kirschtomaten 17,00€

„Fishermens Friend“ mit Zander an hausgemachtem Dressing 16,00€

Desserts

Des „Kaiser's Schmarrn“ für 2 Personen mit Apfelsmus & Preiselbeeren (20 Min. Zubereitungszeit) 15,50€

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,50€

Gemischtes Eis 3 Kugeln 3,50€ mit Sahne 3,90€

Affogato al caffè Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,50€

BAVARIA mit einem Schuss Baileys 4,50€

Frühstück

Dienstag bis Sonntag von 10:00h bis 12:00h

Frühstücks-Tower Valley für 2 Personen (nur sonntags und auf Vorbestellung)	39,00€
Vier Etagen voller Leckereien: BIO-Eier als Rühreier/Spiegeleier, zwei Croissants, frisches Brot mit Allerlei und vieles mehr.... Inkl. frisch gepresstem Orangensaft, hausgemachtem BIO-Eistee und einem Heißgetränk	
Münchner Gedeck für 2 Personen	18,60€
4 Stück original bayrische Weißwürste (<i>Metzgerei Kleeblatt, Holzkirchen</i>) mit 2 Brezn, süßem Senf und 2 Franziskaner Weißbier vom Fass	
BIO-Frühstücksei weich oder hart, regional	1,20€
BIO-Eier im Glas mit frischem Brot und Butter, regional	4,50€
3 BIO-Rühreier mit frischem Brot und Butter, regional	
- Natur	4,50€
- mit Bacon	6,00€
- mit Kochschinken	5,50€
3 BIO-Spiegeleier mit Brot und Butter, regional	
- Natur	4,50€
- mit Bacon	6,00€
Mia san Mia!	6,00€
2 Stück original bayrische Weißwürste (<i>Metzgerei Kleeblatt, Holzkirchen</i>) mit Brezn und süßem Senf	
Tiger Woods („Strammer Max“)	6,50€
Geröstetes Bauernbrot mit Schinken und BIO-Spiegelei, regional	
BIO-Naturjoghurt	2,50€
BIO-Naturjoghurt mit frischen Früchten	5,50€
Ausgepresst!	
Frisch gepresster Orangensaft 0,3l	5,50€
Croissant Natur	1,80€
Croissant mit Vanillefüllung	2,20€
Brezn	1,20€
Butterbrezn	2,20€



GOLF VALLEY
MÜNCHEN

Getränkekarte

Biere

FRANZISKANER/LÖWENBRÄU

FRISCH VOM FASS

	0,3l	0,5l
Löwenbräu Original (Helles)	2,70€	3,70€
pur malzig, rein frisch, würzig, mit angenehmer Hopfennote		
Franziskaner Weißbier	2,90€	3,90€
trocken, fruchtig, milde Herbe im Nachtrunk		
Leichtes Weißbier		3,90€
Radler		3,70€
Ruß'n		3,90€
Cola Weizen		3,90€

AUS DER FLASCHE

	0,33l	0,5l
Franziskaner Weißbier		3,90€
Harmonischer Malzduft, feine Noten von frischem Brot, Nüssen, Karamell		
Becks Pils Fein. Frisch. Pur	2,90€	
Corona Extra Corona verkörpert die Sonne aus der Flasche	2,90€	

ALKOHOLFREIES BIER

	0,33l	0,5l
Löwenbräu Alkoholfrei, alkoholfreies Helles		3,70€
Franziskaner Alkoholfrei, alkoholfreies Weißbier		3,90€
Franziskaner Weißbier alkoholfrei Blutorange oder Zitrone	2,90€	

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Tafelwasser		2,90€
Apfelsaftschorle		3,40€
Naturtrübe Apfel-, Orangen-, Rhabarber-, Maracuja-oder Johannisbeer-Schorle	2,40€	3,60€
WOLFRA Säfte Johannisbeersaft, Apfelsaft klar/naturtrüb, Orangensaft	2,80€	
Spezi, Colamixgetränk ^(1,2,3)		3,40€
Zitronenlimonade		3,60€
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Bluna	2,80€	
	0,33l	
Coca Cola oder Cola light ^(1,2,3,4,5)	2,80€	
	0,25l	0,75l
Gerolsteiner Gourmet still/medium (Flasche)	2,80€	5,50€

(1) Farbstoffe, (2) Konservierungsstoffe, (3) Koffein, (4) Süßungsmittel, (5) enthält eine Phenylalaninquelle



GOLF VALLEY
MÜNCHEN

Weine

Liebe Gäste, wir beziehen unsere Weine von dem lokalen *Weinfachhandel Priller, Holzkirchen*. Haben sie einen Sonderwunsch oder wünschen sie anlässlich eines Festes bestimmte Weine, sind wir Ihnen zusammen mit dem *Weinfachhandel Priller, Holzkirchen* gerne behilflich. Bitte sprechen sie uns an. *Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor.*

WEISSWEINE		0,2l	0,75l
2016	Grüner Veltliner Weingut Norbert Bauer, Weinviertel, Österreich trocken, leicht, dezente Frucht	4,90€	
2017	Custoza Azienda Agricola Gorgo, Veneto, Italien trocken, fruchtig, jugendlich frisch	6,50€	19,00€
2017	Sauvignon Blanc Domain La Tour Beaumont, Loire, Frankreich trocken, würzig und mineralisch, Stachelbeere	6,50€	21,00€
2017	Riesling Classic Weingut Perers, Wiltingen, Saar, Deutschland halbtrocken bis trocken, fruchtig, Pfirsich, Aprikose		23,00€
2016	Grauburgunder Kabinett Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden, Deutschland trocken, fruchtig, vollmundig, Birne, Quitte		25,00€
2017	Lugana „Limme“ Tenuta Rovégila, Pozzolengo (bei Sirmione), Lombardei, Italien trocken, fruchtig, im Abgang weiche Säure, Apfel		29,00€
2017	Chardonnay Kellerei Terlan, Südtirol, Italien trocken, angenehmer Körper, exotische Früchte		34,00€
ROSÉWEINE			0,75l
2017	Bardolino Chiaretto Azienda Agricola Gorgo, Veneto, Italien trocken, Frisch, Kirscharoma		19,00€
2017	Rosa dei Frati Azienda Agricola Ca dei Frati, Sirmione, Lombardei, Italien trocken, fruchtig, rote Beeren, schöne Länge		35,00€



GOLF VALLEY
MÜNCHEN

ROTWEINE		0,2l	0,75l
2016	Zweigelt Weingut Norbert Bauer, Weinviertel Österreich Trocken, gehaltvoll	5,50€	
2015	Sangiovese Caparzo, Montalcino, Toskana, Italien trocken, harmonisch, Pflaume, Kirsche	6,50€	21,00€
2015	Primitivo die Manduri Torrevento, Aqulien, Italien trocken, fruchtig, ausgewogen, vollmundig		26,00€
2015	Barbera d'Alba „San Pancrazio“ Azienda Agricola Daniele Pelassa, Piemont, Italien trocken, dunkle Beere, langer Abgang		34,00€
2015	Rosso die Montalcino – Einzellage „La Caduta“ Caparzo, Montalcino, Toskana, Italien trocken, elegant, ideal zu dunklem Fleisch		42,00€
2014	Amarone della Valpolicella Centina Valpantena, Veneto, Italien trocken, intensive Frucht, samtig, voll und rund		58,00€

WEINSCHORLE		0,25l	0,5l
	Süß/Sauer rot/weiß	3,60€	6,50€

Champagner und Prosecco		0,1l	0,75l
Valdo	Gran Couveè Prosecco	4,50€	23,00€
Le Contesse	Prosecco Spumante extra dry		26,00€
Cremant De Bourgogne			29,00€
Veuve Pelletier & Fils	Champagne Brut		45,00€
Moët & Chandon	Champagner Imperial		75,00€
Moët & Chandon	Champagner Imperial Rosé		85,00€

Digestif			2cl
Williamsbirnenbrand	Lantenhammer 42% vol.	7,50€	
Haselnussedelbrand	Lantenhammer 42% vol.	7,50€	
Holzfassobstler	Lantenhammer 42% vol.	6,50€	
Ramazzotti	mit Eis und Zitrone oder pur	4,50€	

Heißgetränke

KAFFEE SEGAFREDO

Espresso	1,90€
Espresso doppio	2,70€
Espresso macchiato	2,40€
Cappuccino	3,40€
Latte Macchiato	3,60€
Cafè Cremè	2,50€
Heiße Schokolade	3,00€
+ Espresso	4,50€

BIO-TEE VON BIOTEAQUE - CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

Schwarza Louis <i>Ziehzeit: 2-4 Minuten</i>	4,50€
BIO Schwarztee English Breakfast	
Frische Resi <i>Ziehzeit: 2-3 Minuten</i>	4,50€
BIO Grüntee Limone-Ingwer	
Scheene Leni <i>Ziehzeit: 3-5 Minuten</i>	4,50€
BIO Früchtetee Waldfrucht-Himbeer Geschmack	
Wuida Wasti <i>Ziehzeit: 2-4 Minuten</i>	4,50€
BIO Roibostee Erdbeer-Pfeffer	
Windige Vall(e)y <i>Ziehzeit: 5-10 Minuten</i>	4,50€
BIO Kräutermischung mit Mariendistelsamen Detox Innere Balance	
Duftige Iris <i>Ziehzeit: 2-4 Minuten</i>	4,50€
BIO weißer Tee Aprikosen-Jasmin Geschmack	

RAUSCHBERG GESCHENKSETS *NEU *NEU *NEU

Bayrischer TEE Windige Vall(e)y - lose Kräutermischung - ENTGIFTEND	8,50€ statt UVP 10,00€
Porzellanbecher inkl. Sieb + DETOX TEE Windige Vall(e)y	25,50€ statt UVP 33,70€
Porzellanbecher inkl. Sieb + Rauschberg-Brettel + TEE Windige Vall(e)y + Löffel	49,50€ statt UVP 64,50€

