



Eschi's  
RESTAURANT

*Herzlich Willkommen*

Schön, dass Sie da sind!

Ich begrüße Sie ganz herzlich im "Eschi's", dem neuen Restaurant in Tutzing,  
wo **Bier & Genuss** zuhause sind.

Der Genuss steht hier an erster Stelle. In der Speisekarte finden Sie eine kleine Auswahl an Gerichten, die in mancher Region längst vergessen sind und die wir wieder aufleben lassen möchten. Lassen Sie es sich schmecken!

Bier hat bei uns einen besonderen Stellenwert, denn ohne das Bier gäbe es kein "Eschi's". Die Brauerei Starnberg Bräu hat sich dieses Restaurant zum Herzensprojekt gemacht und mit mir gemeinsam realisiert. Kennengelernt haben wir uns durch das Starnberg Bräu Bier, das genau so schmeckt, wofür es steht: ein Bier für Freunde.  
Natürlich führt unsere Karte auch andere Getränke ;-)

Übrigens: Bei uns können Sie auch feiern! Geben Sie uns einen Anlass und wir geben Ihnen die Location. Sprechen Sie uns einfach an.

Machen Sie es sich gemütlich, lassen Sie es sich bei uns gut gehen und kommen Sie als Freund oder Freundin wieder. Für Reservierungen sind wir nur einen Anruf entfernt:  
+49 8158 9056296

Ihr Gastgeber Michael Esch mit Team

### Öffnungszeiten

Mittwoch - Montag: 11.00 - 22.00 Uhr

Samstag: 11.00 - 01.00 Uhr

Dienstag: Ruhetag

(Warme Küche von 11.30 - 14.00 und von 17.30 bis 21.00 Uhr.)

STARNBERG  
Bräu



Eschi's  
RESTAURANT

# Getränkete Karte

## BIER

### Starnberg Bräu

Helles oder Weissbier vom Fass	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,50
Goaß'n Halbe	0,5 l	4,50
Radler	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,50
Russ	0,5 l	4,50
	0,3 l	3,50

### Starnberg Bräu

Bio Kellerbier	Fl. 0,5 l	4,50
Weissbier	Fl. 0,5 l	4,50
Aldersbacher Dunkles	Fl. 0,5 l	4,50
Aldersbacher dunkles Weißbier	Fl. 0,5 l	4,50
Aldersbacher Helles alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,50
Aldersbacher Weißbier alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,50

## LIMONADEN

Fritz Cola, Fritz Cola Zero, Fritz Orange	0,33 l	3,50
Aldersbacher Zitronenlimonade	0,2 l	2,50
	0,4 l	4
Aldersbacher Cola Mix	0,5 l	4,20

STARNBERG  
Bräu



# Eschis

RESTAURANT

## ALKOHOLFREI

### Tafelwasser

mit und ohne Kohlensäure	0,2 l	2
	0,5 l	4

### Säfte

Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Orange	0,2 l	3,20
	0,4 l	4

### Saftschorle

Apfel naturtrüb, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Orange, Holler	0,2 l	2,90
	0,4 l	4,20

## HEISSGETRÄNKE

Unseren Bio-Kaffee beziehen wir von der Röstperle Seeshaupt.

Espresso	2,60
doppelter Espresso	4
Espresso macchiato	3
Kaffee crème	3
Cappuccino	3,50
Latte macchiato	4,50
Naturata heiÙe Bio-Schokolade	4,50
Lebensbaum Bio-Tee, versch. Sorten	4,50



# Eschis

RESTAURANT

## APERITIF

### Unsere Hausmarke:

Poss Brut noir, Nahe	Glas 0,1 l	7
	Flasche 0,75 l	39
Lillet Wildberry		7
Aperol Spritz		7
Weißbier Spritz		7

## WEINE

Unsere Weine beziehen wir vom Bioweingut Robert Hager, Weinviertel, AT

Riesling		
Grüner Veltliner		
Chardonnay		
Gelber Muskateller		
Zweigelt Rosé	0,2 l	7,50
Zweigelt Rot	Fl. 0,75 l	29

und aus biologischem Anbau vom Weingut Poss an der Nahe, DE.

Weißer Burgunder	0,2 l	8,50
Grauer Burgunder	Fl. 0,75 l	33
Weinschorle	0,2 l	5,50

## SPIRITUOSEN

Unsere Spirituosen beziehen wir von der Feinbrennerei Prinz, AT.

alte Marille, alte Wald-Himbeere, alte Kirsche, alte Williamsbirne, alte Haselnuss	2 cl	4,50
--	------	------



# Esch's

RESTAURANT

Regionalität bei den Zutaten ist uns wichtig! Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Lutz und unser Gemüse, Obst und Salat vom Biomarkt Tutzing, direkt bei uns ums Eck.

## Bier-Schmankerl

von 11.30 bis 21.00 Uhr

### **Brotzeitbrett**

Landjäger | geräucherter Schinken | Salami | Tegernseer Bergkäse | Obatzda |  
Gewürzgurken | Radieserl | Radi | Brez'n | Zieglers Krustenbrot  
für 1 Person 12  
für 2 Personen 20

### **Brotzeitbrett vegetarisch** ✓

Linsenaufstrich | Tomatenfrischkäse | Camembert | Tegernseer Bergkäse | Feigensenf |  
Gewürzgurken | Radieserl | Radi | Brez'n | Zieglers Krustenbrot  
für 1 Person 14  
für 2 Personen 22

### **Kalbsfleischpflanzerl**

mit Kartoffelsalat  
14

### **Tomatenfrischkäse & Obatzda** ✓

mit Brez'n und Zieglers Krustenbrot  
7



Esch's  
RESTAURANT

# Abendkarte

von 17.30 bis 21.00 Uhr

## VORSPEISEN

### Beef Tartar vom Rinderfilet

Zwiebel | Essiggurke | Kapern | Eigelb | Senf | Paprikapulver  
23

### Garnelensalat

grüner Spargel | Limonenschmand  
14

### gegrillte Aubergine "Tonnato" <sup>✓</sup>

14

## SALAT

### Cesar's Salad

Tomaten | Paprika | Gurke | Karotte | Cesar's Dressing | Parmesan | Crôtons  
ohne Topping 8 <sup>✓</sup>  
mit Hähnchenstreifen 14  
mit zwei gebratenen Riesengarnelen 15  
mit gebratenen Rinderfiletstreifen 18

## SUPPE

### Vichyssoise <sup>✓</sup>

kalte Kartoffel-Lauch-Suppe  
9

STARNBERG  
Bräu



Eschi's  
RESTAURANT

# Abendkarte

von 17.30 bis 21.00 Uhr

## HAUPTGERICHTE

### Rehragout vom Maibock

Blaubeerconfit | hausgemachte Spätzle | kleiner Salat  
27

### Rehrücken vom Maibock

(ab 2 Personen, auf Vorbestellung 24 Std. vorab)  
Wacholderrahmsauce | Blaubeerconfit | hausgemachte Spätzle | Pilze  
39 p. P.

### Medaillons vom Schweinefilet

Curryrahm | Kartoffelgratin | kleiner Salat  
21

### gebratenes Saiblingfilet

Pesto-Risotto | kleiner Salat  
25

### Kartoffel-Zucchini-Auflauf <sup>✓</sup>

Kirschtomaten | Büffelmozzarella  
18

### zweierlei handgemachte Ravioli <sup>✓</sup>

Artischocke | Aubergine | Knoblauchbutter | Parmesan  
18

STARNBERG  
Bräu



Eschi's  
RESTAURANT

# Abendkarte

von 17.30 bis 21.00 Uhr

## DESSERTS

### **Pfirsich Melba**

Himbeersauce | Vanilleeis  
9

### **hausgemachtes Kokos-Minz-Parfait**

Schokosplitter  
9

### **Espresso Affogato**

5

STARNBERG  
Bräu