

das Dietmanns



RESTAURANT | BAR | HOTEL | STORE



FOOD

VORSPEISEN

Rinder Carpaccio

Rucola | Parmesan | geröstete Pinienkerne | Baguette

16,0

Peters „Gambas al ajilio“

Gambas in Olivenöl gebraten | Knoblauch | rote Chilischoten | Baguette

17,0

Liebling des Küchenchefs

Dietmanns-Burrata

Burrata | Mangofilets | Rucola | karamalisierte Walnüsse | Baguette | Wildmangobalsamico vom „vomFass“ aus Bad Tölz

16,0

Burrata-Classico

Burrata | Kirschtomaten | Rucola | Pinienkerne | Baguette

14,5

Dietmanns-Gedeck

Tapas Überraschung | frisches Brot |
Glas Prosecco oder Augustiner „Mai voi 0,3 l“ Hell oder Weißbier

21,0

Das Kartoffelrösti

Klassisch & Elegant

Räucherlachs | Sour Cream | Meerrettich

15,5

Aromatisch & Raffiniert

Burrata | Grillgemüse

15,5



SALATE

Salat Shrimp & Avocado 18,5

Blattsalat | Hausdressing | Shrimps | Avocado | Kirschtomaten | Gurke |

Rote Beete Salat (V) 16,5

Rote Beete | Feta | Wallnuss | Rucola

Salat Ziegenkäse 19,5

Bunter Salatteller | Hausdressing | Ziegenkäse im Speckmantel

vegetarische Variante ohne Speck (V) 18,5

Spinatsalat (V) 18,0

Babyspinat | Honig-Senf-Vinaigrette | Avocado | Feta | Mango | Tomate | Paprika

Salat Mozzarella (V) 19,5

Bunter Salatteller | Hausdressing | Gebackener Mozzarella | Sweet-Chili-Sauce

Bayerischer Caesar Salad 15,5

Romana Salatherzen | hauseigenes Caesar Dressing | Parmesan | Brezencroutons

Salat Camembert (V) 19,5

Bunter Salatteller | Hausdressing | Preiselbeeren | gebackener Camembert in Haselnuss - Pistazienkruste

Gib ihnen den letzten Schliff

Huhn | Gamba 7,5

das Dietmanns



RESTAURANT | BAR | HOTEL | STORE



FOOD

PIZZEN

Pizzabrot rot

Tomaten | wahlweiße mit Knoblauch

8,0

Pizzabrot weiß

Olivenöl | Rosmarin | wahlweiße mit Knoblauch

8,0

Connies Liebling

Diavola

Tomaten | Mozzarella | scharfe Salami

17,5

„Tölzer“

Tomaten | Mozzarella | Tölzer Schinken | Rucola | Parmesan

17,5

Gorgonzola und Spinat

Tomaten | Mozzarella | Gorgonzola | Spinat

17,5

Margarita

Tomaten | Mozzarella

12,5

Tricolore

Tomaten | Rucola | Kirschtomaten | Mini Mozzarellakugeln

17,0

Milanese

Tomaten | Mozzarella | Mailänder Salami | Pistazienpesto

17,0

Verdura

Tomaten | Mozzarella | Gemüse

17,0

→ weitere Lieblingspizzen - bitte umblättern



PIZZEN

Mangia & Bevi

Tomaten | Mozzarella | Sardellen | Kapern | frisches Knoblauchöl

17,5

Tonno & Cipolla

Tomaten | Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln

17,0

Inferno & Paradiso

Tomaten | Mozzarella | scharfe Salami | Parmaschinken

17,5

Was Grünes fürs Gewissen

Kleiner bunter Salat

5,5

PASTA

Steinpilztortelloni

Trüffelbutter | Rucola | Parmesan

18,5

Spaghetti Scampi

Leichte Tomatensauce | Scampi | Kirschtomaten | Rucola | Parmesan

21,0

Zitronen Linguine Aglio e Olio mit Garnelen

Knoblauch | Riesengarnelen | Kirschtomaten | rote Chilischoten | Rucola | Parmesan

25,5

Sommerspaghetti - lauwarm

Minimozarella | Kirschtomaten | Rucola | Pinienkerne | Balsamico | Olivenöl | Parmesan

16,5



BURGER

Dietmanns Burger

16,5

Rindfleischpatty | Sesam Bun | Dietmanns Relish | Käse | Bacon | geschmorte Zwiebeln | Salatgurke | Tomaten | Salat

Exotic Burger

16,5

Rindfleischpatty | Sesam Bun | gegrillte Mango | gehackte Nüsse | Käse | Rucola | Sweet Chili Sauce

French Burger

16,5

Rindfleischpatty | Sesam Bun | Camembert | Preiselbeeren | Walnüsse | Salatgurke | Tomaten | Salat

Crispy Chicken Burger

16,5

frisch paniertes Hühner-Cornflakes-Schnitzel | Sesam Bun | Burgersauce | Salatgurke | Tomate | Salat

Vegetarischer Burger

16,5

Soja-Gemüse-Patty | Sesam Bun | Dietmanns Relish | Avocado-creme | Käse | Salatgurke | Tomaten | Salat



Deine Lieblingsbeilagen

Steakhouse Pommes | Cole-Slaw | Bunter Salat

5,5

Süßkartoffel Pommes

6,5

Trüffelpommes

7,5

das Dietmanns



RESTAURANT | BAR | HOTEL | STORE



FOOD

HAUPTSPEISEN

Dietmanns Grillteller Deluxe 35,0

Rinderlende | Kalbslende | Käsekrainer | Scampi | Steakhouse Pommes | Salat | Kräuterbutter | SweetChilisauce

Wienerschnitzel vom Kalb 27,5

Drillings-Bratkartoffeln | Preiselbeeren | grüner Salat | Kürbiskernöl

Rinderlendensteak 32,0

Rinderlende | Relish | Steakhouse Pommes

Lachsfilet 25,5

Lachs | Grillgemüse | Drillings-Bratkartoffeln

BAR FOOD

Dietmanns Käsekrainer Deluxe 15,5

Käsekrainer | Trüffelpommes

Currywurst 14,0

Hausgemachte Currysoße | Röstzwiebeln | *Steakhouse Pommes*

Trüffelpommes  8,5

Steakhouse Pommes | Trüffelbutter | Parmesan

Perfekt zum Teilen

Frituur Deluxe 18,5

Mozzarellasticks | Frühlingsrollen | Tempura Scampi | Chicken Wings | Dips

Nachos - Classic  12,5

Nachos mit Käse überbacken | 3erlei Dips | wahlweise mit Jalapenos

das Dietmanns



RESTAURANT | BAR | HOTEL | STORE



FOOD

♥hafte Stullen von 11- 17 Uhr

Avocado Stulle (V) 13,5

Frische Avocado | Bruschetta Aufstrich | Blattsalat | Granatapfelkerne |
Dukkah | Bauernbrot

Burrata Stulle (V) 13,5

Burrata | Mango | Rucola | Dattel Curry Aufstrich | Basilikum | Pistazienpesto |
Bauernbrot

Räucherlachs Stulle 13,5

Geräucherter Lachs | Basilikum Aufstrich | Meerrettich | Radieschen |
Blattsalat | Kresse | Bauernbrot

Die Kleine Stulle (V) 12,5

3erlei DIP | Bauernbrot



Dein ♥haftes Topping

2 Spiegeleier | Räucherlachs | krosser Speck je 4,0

KUCHEN

Käsekuchen (V) 5,0

Buttriger Mürbeteig | Sahne | Beeren

Schokokuchen (V) 6,0

Schokolade | Sahne

Apfel-Pekannuss Torte (V) 6,5

Apfel | Pekannüsse | Sahne



NACHSPEISEN

Noch Platz?

Espresso-Duetto mit Mandelkuchen nach Omis Rezept ✓ 5,5
Espresso | Mandelkuchen mit leichter Honigglasur

Affogato al caffè ✓ 6,0
Doppelter Espresso | Bourbon Vanilleeis

Schokosouffle mit flüssigem Kern ✓ 7,5
Souffle | Mangosorbet

Hausgemachtes Tiramisu ✓ 7,5
Kaffee | Amaretto | Mascarpone

3 Apfelküchlein ✓ 8,5
Apfelküchlein | Bourbon Vanilleeis

Tartufo ✓ 6,0
Schokolade oder Pistazie

Wer es lieber flüssig mag



Lantehammer 7,5
Williams Birne | Haselnuss | Marille | Waldhimbeergeist

Dietmanns Willi mit Birne 5,0

WASSER

Tafelwasser in der Karaffe mit oder ohne Blubb 0,5 l 4,0

Tafelwasser in der Karaffe mit oder ohne Blubb 0,7 l 5,5

SÄFTE UND SCHORLEN IN DER KARAFFE

Saft und Nektar 0,25 l 4,0

Apfel | Orange | Grapefruit

Johannisbeere | Maracuja | Rhabarber | Mango | Lychee |

Cranberry

Schorle 0,5 l 6,0

Apfel | Orange | Grapefruit | Johannisbeere | Maracuja |

Rhabarber | Mango | Lychee | Cranberry | Ingwer | Holler

SOFTDRINKS

Coca Cola Original | Light | Zero 0,2 l 4,0

Sprite | Fanta 0,2 l 4,0

Spezi 0,33 l 4,0

Red Bull Energy 0,2 l 5,0

Thomas Henry 0,2 l 4,5

Tonic Water | Spicy Ginger | Mystic Mango | Bitter Lemon |

Pink Grapefruit | Ginger Ale

EISTEE

Hausgemachter Eistee 0,4 l 5,0

Traube & Minze, Mango & Maracuja oder Cranberry

BIERE

Augustiner Hell vom Fass	0,5 l	4,9
Augustiner Hell - Mai voi vom Fass	0,3 l	3,9
Augustiner Dunkel	0,5 l	4,9
Augustiner Weißbier	0,5 l	4,9
Augustiner Weißbier - Mai voi	0,3 l	3,9
Augustiner Pils	0,3 l	4,9
Erdinger Weißbier Leicht	0,5 l	4,9
Erdinger Weißbier Dunkel	0,5 l	4,9
Radler	0,5 l	4,9
Rußn	0,5 l	4,9

Alkoholfrei

Augustiner Hell	0,5 l	4,9
Erdinger Weißbier	0,5 l	4,9



WEINE | WEIß

Lieblingswein im dasDietmanns vom Weingut Strobl Lorenz

Grüner Veltliner POYSDORF - Weingut Strobl Lorenz 0,2 l 8,5
frisch | fruchtig | unkompliziert 0,75 l 29,0

Sauvignon Blanc - Weingut Strobl Lorenz 0,2 l 9,5
knackig | frisch | grüne Paprika 0,75 l 32,0

Dreissigacker Weißburgunder 0,2 l 9,0
frisch | elegant | trocken

Toni's Grüner Veltliner „Anton Bauer“ 0,2 l 9,5
Kernobstnote | zarte Würze 0,75 l 32,5

Lugana Cà del Prato 0,2 l 9,5
frisch | würzig | Mandel- und Aprikosearomen 0,75 l 32,5

Lugana Bulgarini 0,75 l 33,0
frisch | würzig | Pfirsich- und Aprikosearomen

WEINE | ROSÉ

Lieblingswein im dasDietmanns vom Weingut Strobl Lorenz

Rosé - Weingut Strobl Lorenz 0,2 l 9,5
frisch | fruchtig | Erdbeeren 0,75 l 32,0

WEINE | ROT

Lieblingswein im dasDietmanns vom Weingut Strobl Lorenz

Sonate in Rot - Weingut Strobl Lorenz 0,2 l 9,5
 Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon und Roesler 0,75 l 32,0
 geschmeidig | weich | Beerenpotpourri

ARES Merlot Barrique - Weingut Strobl Lorenz 0,75 l 45,0
 mächtig | elegant | dunkle Schokolade

ADAGIO Zweigelt Barrique - Weingut Strobl Lorenz 0,75 l 45,0
 samtig | Vanille | schwarze Johannisbeere

smallHill Hillinger 0,2 l 9,0
 Aromen von Kirschen und schwarzen Beeren | Schokolade 0,75 l 31,0

Rossobruno Bulgarini 0,75 l 35,0
 Cuvée aus Corvina, Cabernet und Merlot
 fruchtig | samtig

Primitivo di Manduria 0,2 l 10,0
 sonnenverwöhnt | würzig 0,75 l 35,0

WEINSCHORLE

Weinschorle in der Karaffe 0,5 l 8,0
 Weiß | Rosé | Rot 1,0 l 15,0



Lieblingssprudel

Rosé Sekt „Champagner“-Style - Weingut Markus Meier 0,75 l **65,0**
würzig | fruchtig

Ein wunderbar feinperliger und cremiger Rosé - Winzersekt im „Champagner“-Style, hergestellt nach der „Méthode traditionnelle“, der traditionellen Flaschengärung nach dem berühmten französischen Vorbild.

PROSECCO

Frizzante - Weingut Strobl Lorenz 0,1 l **6,5**
erfrischend | fruchtig | lieblich 0,75 l **19,5**

Frizzante Rosè - Weingut Strobl Lorenz 0,1 l **6,5**
erfrischend | spritziger Trinkspaß | Erdbeere 0,75 l **19,5**

Valdo la Maredana Brut 0,75 l **32,0**

Valdo Rosé la Maredana Brut 0,75 l **35,0**

CHAMPAGNER

Ruinart - Rosé 0,75 l **130,0**



SPIRITUOSEN

Aus der Region

Lantenhammer 2 c l 7,5
Williams Birne | Haselnuss | Marille | Waldhimbeergeist

Lantenhammer 2 c l 10,5
Wildkirsche

Die Klassiker 2 c l 4,0
Ramazotti | Aversa | Baileys | Sambuca | Frangelico 4 c l 6,5

Jägermeister | Ouzo | Stettner Williams | Berliner Luft 2 c l 3,5

Die Auserwählten 2 c l 5,5
Grappa Riserva Marcati | Hennessy Cognac

Am besten auf Eis 4 c l 5,5
Martini Bianco oder Dry

Aus dem Dietmanns

Dietmanns Willi mit Birne 4 c l 5,0

Solero Shot - Malibu mit Maracuja 4 c l 5,0



Flüssiges Gold vom SLYRSee

Mächtige Gipfel, ausgedehnte Tannenwälder und kristallklare Bäche, die in unberührten Bergseen münden: Am Schliersee, ist SLYRS Zuhause. Die einzigartige Natur steckt in jedem einzelnen Tropfen SLYRS. Gebündelt mit bayrischem Pioniergeist, höchster Destillationskunst und einer großen Portion Leidenschaft wurde SLYRS zu dem, was er heute ist: ein waschechter Bayer. Ein Tropfen flüssiges Gold vom SLYRSee.

WHISKY

SLYRS Single Malt Whisky Classic nussig frisch 43% vol.	2 c l	5,0
Single Malt Whisky Port würzig fruchtig 46% vol.	2 c l	5,5
SLYRS Single Malt Whisky Amontillado kräftig feurig 46% vol.	2 c l	5,5
SLYRS Single Malt Whisky Fifty One nussig frisch 51% vol.	2 c l	6,5

LIQUEURE

SLYRS Bavarian Cream	2 c l	5,0
Single Bairish Coffee Liqueur	2 c l	5,0
SLYRS Vanilla & Honey	2 c l	5,0
SLYRS Alpine Herbs	2 c l	5,0
SLYRS Eierlikör	2 c l	5,0

das Dietmanns



RESTAURANT | BAR | HOTEL | STORE



DRINKS

KAFFEE

Espresso	3,2
Doppelter Espresso	4,5
Espresso Macchiato	3,5
Doppelter Espresso Macchiato	4,8
Haferl Kaffee	4,0
Milchkaffee	4,5
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	4,5
Heiße Schokolade <i>mit Sahne</i>	4,5 <i>+0,5</i>

Etwas Süßes?

Espresso-Duetto mit Mandelkuchen nach Omis Rezept Espresso Mandelkuchen mit leichter Honigglasur	5,5
Affogato al caffè Doppelter Espresso Bourbon Vanilleeis	6,0
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne	8,0

TEE

Eiles Tee Earl Grey Darjeeling Sommerbeere Peppermint Kräuterkiste Kamillenblüte Rooibos Vanilla Sonne Asiens Mate Limette Traube Minze	4,0
Eiles Tee Organic Cascara Mango Teaspa Harmonia Relax Ayurvital Teaspa Magica Teaspa Ayurviva	4,0



RECHTLICHES

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen, deutschen Umsatzsteuer.

SYMBOLE



Gütesiegel der Europäischen Vegetarier-Union zur Kennzeichnung von vegetarischen Produkten.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, finden Sie hier.

ENGLISH



For English please scan the code.

