



## Josefa's Signatures

<b>Kuchen des Tages</b>   cake of the day Von der Brotmanufaktur Schmidt	4,20
<b>Hot Toddy</b> Rum   Amaretto   Zimtstange   Orange	14,50
<b>Platzl Hot Toddy</b> Kirsch-Gewürz Likör   Glenfiddich 12   Zimt & Zucker cherry spices liqueur   Glenfiddich 12   cinnamon & sugar	14,50
<b>Irish Coffee</b> Irish whiskey   Kaffee   Sahne	14,50
<b>Brandy Alexander</b> Carlos I   hausgemachter Crème de Cacao   Sahne Carlos I   homemade Crème de Cacao   cream	14,50
<b>Clover Club</b> Madame Geneva Gin   Erdbeer   Zitrone Madame Geneva Gin   strawberry puree   lemon	15,50
<b>Jack Frosty</b> Blue Curacao   Vodka   Kokossirup Blue Curacao   vodka   coconut sirup	14,50

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in EUR

## Signature Drinks / aperitif

<b>Spatzl</b>	9,50
<b>unsere Antwort auf den Aperol Spritz</b> Orangen-Chili-Likör   Lime Juice   Chocolate Bitters   Sekt	
<b>Gspusi</b>	9,50
Bavarian Moonshine Peach Fever   Mandelsirup Peach Bitters   Sekt	
<b>Love Affair</b>	12,50
Anna Famosa Aperitif   White Peach   Sekt	
<b>Josefine</b>	12,50
Canonita   Carpano Classico Vermouth Rosso Schweppes Dry Tonic   Minze	
<b>Lillet Baviere</b>	12,50
Lillet Rouge   Vanille   Cranberry   Sekt	

## Champagner / bubbles

<b>Laurent Perrier Brut</b>	0,1l	21,00
<b>Perrier Jouët Rosé</b>	0,1l	23,00
<b>Ruinart Brut</b>	0,75l	169,00
<b>Ruinart Rose</b>	0,75l	189,00
<b>Laurent Perrier Brut</b>	0,75l	140,00
<b>Dom Perignon</b>	0,75l	395,00

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in EUR

## Weißwein / white wine

<b>Grüner Veltliner „Purus“</b>	0,2l	15,00
Weszeli, Kamptal DAC	0,7l	65,00
<b>Sauvignon Blanc „Kaitui“</b>	0,2l	13,00
Markus Schneider, Pfalz	1,5l	90,00
<b>Chardonnay „Lageder“ 2022</b>	0,2l	15,00
Alois Lageder , Südtirol, Italien	1,5l	110,00

## Roséwein / rosé wine

<b>AIX Rosé Coteaux d'Aix-en</b>	0,2l	14,00
Maison Saint Aix, Provence	1,5l	99,00
<b>Rosalie „Ott“, 2022</b>	0,2l	14,00
Bernhard Ott, Niederösterreich	1,5l	99,00

## Rotwein / red wine

<b>Château Puy-Blanquet</b>	0,2l	13,50
Grand Cru, St.Emilion, Bordeaux	0,75l	48,00
<b>Black Print</b>	0,2l	14,00
Markus Schneider, Pfalz	0,75l	52,50
<b>Cuvée RED</b>	0,2l	12,00
„Platzl Hotel“ Karl Pfaffmann, Pfalz	0,75l	45,00

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in EUR

## Ayinger Bier / beer

**Lager Hell** 0,33l 4,50

**Celebrator „Doppelbock“** 0,33l 4,90

Winner World Beer Awards | 6,7%

**Hopfenthaler** 0,5l 4,70

Alkoholfreies Helles

## Alkoholfreie Getränke / non alcoholic

**Aqua Monaco** naturell | perlend 0,75l 8,00

natural | sparkling

**Softdrinks Aqua Monaco**

Black Cola | Bitter Lemon 0,23l 4,50

Cola Zero | Ginger Beer | Ginger Ale

## Alkoholfreie Cocktails / non alcoholic

**Spicy Ginger** 8,50

Ginger Ale | Apfelsaft | Granatapfel | Rosmarin

**Limonade** 6,50

Holunder | Ingwer | Birne | Rosenblüte

Elderflower | Ginger | Pear | Rose

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in EUR

## Kaffeezeit / coffeetime

<b>Espresso</b>	3,90
<b>Espresso Macchiato</b>	4,10
<b>Doppelter Espresso   double espresso</b>	5,20
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b>	5,40
<b>Tasse Kaffee   cup of c offee</b>	4,00
<b>Café Americano   coffee americano</b>	4,90
<b>Cappuccino</b>	4,90
<b>Milchkaffee   white coffee</b>	4,90
<b>Latte Macchiato</b>	4,90

## **KAFFEE SPEZIALITÄTEN MIT ALKOHOL** / coffee specialties with alcohol

<b>Irish Coffee</b>	14,50
Irish whiskey   Kaffee   Sahne	
<b>Heiße Schokolade mit Baileys</b>	
hot chocolate with Baileys	9,00
Extra Sahne   whipped cream	1,00
<b>Pistazien Latte</b>	7,90
Latte Macchiato mit Fellers Pistazienlikör	
Latte macchiato with pistachio liqueur	

## Tee / teatime

### **Bioteaque – Chiemgauer Tee Manufaktur**

Haferl Tee | Cup of Tea

6,50

**“Schwarzer Louis”** English Breakfast

**“Schwarzer Beni”** Earl Grey

**“Schwarzer Peter”** Ceylon

**“Gfeida Maxi”** Kräutertee | Erdbeer | Minze

Herbal tea | strawberry | mint

**“Scheene Leni”** Früchtetee | Waldfrucht | Himbeer

Fruit tea

**“Frische Resi”** Grüntee | Ingwer | Limone

Green tea | ginger | lime

**“Gschammige Camilla”** Kamillentee

Chamomile flower

**“Fesche Fini”** Roiboos Vanille

Rooibosh

**“Nette Nani”** Pfefferminze

Peppermint

**BIOTEAQUE**  
*Chiemgauer Tee Manufaktur*

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in EUR

## Gin Gin 4cl

<b>Gin Raw</b>	12,50
<b>Beefeater Burrough's Reserve</b>	21,00
<b>Gin Sul</b>	12,00
<b>Humboldt</b> Rye Dry Gin	10,00
<b>Roku</b>	10,00
<b>Schrödinger's Katzen</b>	11,00
<b>Bavarian Moonshine „Platzl Gin“</b>	11,00
<b>The Duke</b>	10,50

## & Tonic

<b>Aqua Monaco Tonic Water</b>	4,50
<b>Schweppes Dry Tonic Water</b>	4,50

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in EUR

## VODKA 4cl

<b>Belvedere</b>	12,00
<b>Lion's Munich</b>	10,00

## RUM 4cl

<b>Don Papa</b>	11,50
<b>Cadca</b> 18y "Vallinch & Mallet"	29,00
<b>Clarendon</b> 12y "Vallinch & Mallet"	28,50
<b>Eminente</b> Reserva	13,50
<b>Flor de Cana</b> 18y	14,50
<b>Havana Club</b> Seleccion de Maestros	16,50
<b>Ron Zacapa</b> Edicion Negra	17,50

## VERMOUTH 4cl

<b>Antica Formula</b>	9,50
<b>Belsazar</b> White   Rose   Red   Dry	8,50
<b>Noilly Prat Dry</b>	8,50

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in EUR



## SHERRY

**Lustau** Amontillado Los Arcos 8,50

## COGNAC | BRANDY 4cl

**Remy Martin** XO 37,50

## TEQUILA I MEZCAL 4cl

**Don Julio** Anejo 11,00

**Patron** Silver 11,00

**Patron** Anejo 11,50

**Perro de San Juan** Espadin 9,50

## EAU DE VIE 2cl

<b>Liebl</b> Bergkirsche/cherry	6,50
<b>Liebl</b> Marille/apricot	6,50
<b>Liebl</b> Haselnuss/hazelnut	6,50
<b>Liebl</b> Rote Williamsbirne/pear	8,00
<b>Liebl</b> Vogelbeere/rowanberry	9,00

## BITTER I LIQUEUR 4cl

<b>Averna</b>	7,50
<b>Benedictine</b>	6,50
<b>Campari</b>	7,50
<b>Cynar</b>	7,50
<b>Disaronno</b>	7,50
<b>Drambui</b>	7,50
<b>Feller Kirsch Whiskey</b>	7,50
<b>Jägermeister</b>	7,50
<b>Ramazotti</b>	7,50
<b>Southern Comfort</b>	7,50
<b>Slyrs Vanilla &amp; Honey</b>	8,00
<b>St. Germain</b>	8,00

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in EUR

## AUS JOSEFAS KÜCHE | BARFOOD

### KALT UND WARM | SOUP AND SALAD

---

**JOSEFAS SUPPEN DER SAISON** 12,00

Unser Team berät Sie gerne

**JOSEFAS SOUP OF THE SEASON**

please ask our staff for our advice

**MARINIERTER WILDKRÄUTERSALAT** 15,90

Geröstete Pinienkerne | Parmesanspäne

Kirschtomaten

**MARINATED WILD HERB SALAD**

roasted pine nuts | parmesan | cherry tomatoes

### KLEINE STÄRKUNG | BARFOOD

---

**JOSEFAS Antipasti** 24,00

Käseauswahl vom Tölzer Kasladen | Trauben | Nüsse

Serano Schinken | Grissini | Oliven | Brot

**JOSEFAS ANTIPASTI**

cheese variation from the "Tölzer Kasladen" | grapes | nuts

serano ham | grissini | olives | bread

**ROASTBEEF BRIOCHE** 18,00

Geröstetes Brioche | Paprika Frischkäse

Roastbeef | Meerrettich | Pommes

**ROASTBEEF BRIOCHE**

roasted brioche | pepper cream cheese | roastbeef

horseraddish | fries

## **GETRÜFFELTE PARMESAN POMMES**

11,00

Trüffel – Mayonnaise

## **TRUFFLED PARMESAN FRIES**

Truffle mayonnaise

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne helfen wir Ihnen mit den Allergenen und Zusatzstoffen weiter.

In case of food allergies and intolerances, please contact our service staff. We will be happy to help you with the allergens and additives.

## **SCHEENE ZEIT, IHRE JOSEFA**

*josefa*  
Bar Kaffee

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise in EUR