



# Willkommen bei Rischart





# Frühstück

Frühstücken Sie bei uns im Café nach Herzenslust bis 12 Uhr

## Kaiserschmarrn Klassik

14,80 € **Vegetarisch**

Unser Original mit Rosinen und Apfelmus

A1, C, G, 8

## Ham & Eggs

13,20 €

Rührei mit Schinken oder Bacon, Frühstücksbrot, Butter, wahlweise Marmelade oder Honig, dazu frisch gepresster Orangensaft 0,2 l

A1, C, F, G, H2, H3, 1, 7, 8, 9

## Avocado-Hummus\*

15,20 € **Vegan**

Guacamole, Rote-Beete Hummus, Gurken, Tomaten, Rucola, Frühstücksbrot und hausgemachter Chia-Pudding mit Kokosmilch

**\*DAZU EMPFEHLEN WIR**

**+9,20 €**

**RÄUCHERLACHS**

A1, A2, A3, A4, A5, F, G, H2, H3, H7, K, L, 1, 7, 8

## Omelette à la Rischart\*

15,80 € **Vegetarisch**

Omelette aus drei Eiern mit Käse und Tomaten gefüllt, dazu Frühstücksbrot mit Frischkäse und frisch gepresster Orangensaft 0,1 l

**\*DAZU EMPFEHLEN WIR SCHINKEN +1,50 €**

A1, C, G, H3, 1, 7, 8, 9

## Gute Laune Frühstück

15,80 € **Vegetarisch**

**NEU !!**

Brie, Emmentaler, cremiger Kräuterfrischkäse, Rote-Beete Hummus, gekochtes Ei, Trauben, und Pink Grapefruit serviert mit Butter und Frühstücksbrot

A1, A2, A3, A4, A5, C, F, G, H2, H3, H7, K, 1, 7, 8, 9

## Obstsalat

7,40 € **Vegan**

aus frischen Früchten

## Knusper Power

14,80 € **Vegetarisch**

Knuspermüsli mit frischen Früchten, Joghurt, hausgebackene Kornsemmel mit Butter und Honig, dazu frisch gepresster Orangensaft 0,2l

A1, A2, A3, A4, A5, G, H, H2, K, L, 11

## Münchner Weißwürste

10,90 €

Zwei frische Weißwürste mit Händlmaier's Hausmachersenf und zwei bayerischen Brezen

A1, G, I, J, 7

## Rischart Klassiker

9,90 €

Cremiger Kräuterfrischkäse, Schinken, Emmentaler und gekochtes Ei, wahlweise Marmelade oder Honig, serviert mit Butter und reichhaltigem Brotkorb mit Croissant

A1, A2, A3, A4, A5, C, F, G, H2, H3, H7, K, 1, 7, 8, 9

## Lachs Royal

17,20 €

Rührei, Räucherlachs, Frühstücksbrot, Meerrettich, Gurken-Senf-Relish, Rucola, Butter, dazu frisch gepresster Orangensaft 0,2 l oder Glas Valdo Prosecco 0,1 l

A1, C, D, G, J, L, 8, 11

## Valdo Prosecco Spumante

D.O.C. del Veneto

0,1 L 6,40 €

Flasche 0,75 L 39,00 €

L

## Orangensaft

0,2L 5,60 €

0,5L 11,60 €

frisch gepresst

Münchner Genuss

Aufpreis: € 1,- bei Umbestellung



# Aus der Küche

Speisen Sie bei uns im Café nach Herzenslust ab 12 Uhr

## Tomatensuppe

7,30 € **Vegetarisch**  
mit Sahnehaube und  
hausgebackenem Baguette  
A1, G, H3, I, 8

## Gulaschsuppe

7,90 €  
mit Hausbrot  
A1, A2, A3, H3, 8

## Flammkuchen Original

12,90 €  
mit Kräuterschmand, Speck und  
Lauchzwiebeln  
A1, G, I, 9

## Flammkuchen Diavolo

13,90 €  
mit Tomaten-Salsa, scharfer  
Salami, Peperoni und Mozzarella  
A1, G, I, 9

## Flammkuchen Basilikum-Tomate

12,90 € **Vegetarisch**  
mit Tomaten-Salsa, Mozzarella  
und Basilikum  
A1, G

## Flammkuchen Rucola-Räucherlachs

17,20 €  
mit Kräuterschmand,  
Kirschtomaten, Rucola und  
Räucherlachs  
A1, D, G

## Flammkuchen Ziegenkäse-Walnuss

15,60 € **Vegetarisch**  
mit Kräuterschmand, Ziegenkäse,  
Honig, karamellisierten  
Walnüssen und Lauchzwiebeln  
A1, G, H3

## Münchner Weißwürste

10,90 €  
Zwei frische Weißwürste mit  
Händlmaier's Hausmachersenf  
und zwei bayerischen Brezen  
A1, G, I, J, 7

## Salat Monaco

17,40 € **Vegan**  
Salat der Saison (gemischte  
Blattsalate, Tomaten, Gurken,  
Karottenstreifen) mit Guacamole,  
Rote-Beete Hummus, Rucola,  
Melone, Kidneybohnen und  
Balsamico-Senf dressing  
A1, G, H3, J, L, 2, 11, F, C, H

## Salat Ziegenkäse

18,20 € **Vegetarisch**  
Salat der Saison (gemischte  
Blattsalate, Tomaten, Gurken,  
Karottenstreifen) mit  
gratiniertem Ziegenkäse,  
karamellisierten Walnüssen und  
Balsamico-Senf dressing  
A1, A2, C, G, H3, J, L, 2, 11

## Salat Gourmet

17,80 €  
Salat der Saison (gemischte  
Blattsalate, Tomaten, Gurken,  
Karottenstreifen) mit gegrillter  
Hähnchenbrust und Balsamico-  
Senf dressing  
A1, A2, C, G, H3, J, L, 2, 11

## Bergspätzle

15,20 € **Vegetarisch**  
mit geriebenem Bergkäse und  
Emmentaler, gerösteten Zwiebeln  
und Salatgarnitur  
A1, C, G

Aufpreis: € 1,- bei Umbestellung



Bitte wählen Sie Ihren Kuchen an der Theke aus  
und bestellen am Tisch.

Die ausgezeichneten Ladenpreise sind nur für den außer Haus Verzehr.

# - Kaiserschmarrn & Kuchen -

Gerne erhalten Sie zum Kuchen eine Portion Sahne GRATIS

## Klassik

14,80 € **Vegetarisch**

Unser Original mit Rosinen und Apfelmus

A1, C, G, 8

## Rischart

16,70 € **Vegetarisch**

Kaiserschmarrn mit Rosinen, überzogen mit Eierlikör und karamellisierten Walnüssen

A1, C, G, H3, 8

## Datschi

14,80 € **Vegetarisch**

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Zwetschgenröster

A1, C, G, 8

## Marille

14,80 € **Vegetarisch**

Kaiserschmarrn mit Rosinen und österreichischem Marillenröster

A1, C, G, 8

## Schoko-Banane

15,90 € **Vegetarisch**

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Banane, Schokosauce und Mandeln

A1, C, G, H1, 8

## Hausgemachte Strudel mit Vanillesoße

9,90 € **Vegetarisch**

Apfelstrudel oder Wiener Mohnstrudel

A1, C, G, H1

## Austria Strudelteller

11,90 € **Vegetarisch**

Apfelstrudel oder Wiener Mohnstrudel mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

A1, C, G, H1

## Apfel-Mandeldatschi

5,80 € **Vegan**

mit fein säuerlichen Äpfeln und süßen Sultaninen

A1, H1, 11

## Käsekuchen

5,60 € **Vegetarisch**

Hauspezialität mit Berchtesgadener Quark

A1, C, G

## Munich Cheesecake

6,60 € **Vegetarisch**

Saftiger Rüblikuchen trifft auf cremigen Cheesecake mit Zitrone verfeinerter Mascarpone-Frischkäse-Creme

A1, A, A2, C, E, F, G, H2, 2, H3, L, 1

## Tiramisu

6,90 €

Unsere Spezialität mit Amaretto verfeinert

A1, C, G, 3

## Himbeerkuchen

6,40 € **Vegetarisch**

Fruchtige Himbeeren auf Schokoladenbiskuit

A1, C, G, 10

## Spanische Vanilletorte

5,90 € **Vegetarisch**

Biskuitböden, die sich mit leicht aufgeschlagener Vanillecreme abwechseln

A1, C, F, G, I, H1, H2, L, 1, 2, 11

## Schokomousse-Torte

5,90 € **Vegetarisch**

mit feiner Jamaica-Rumtränke

A1, C, F, G, H2, 2, L, 1

Aufpreis: € 1,- bei Umbestellung





# Kaffee & Co.

## Kaffee

Grande 6,20 €

Medium 5,20 €

auch entkoffeiniert

## Cappuccino

Grande 6,30 €

Medium 5,30 €

G

## Milchkaffee

Grande 6,30 €

Medium 5,30 €

G

## Latte Macchiato

Grande 6,30 €

Medium 5,30 €

G

## Espresso

3,90 €

## Espresso Doppio

5,60 €

## Espresso Macchiato

4,20 €

G

## Heiße Schokolade

Grande 6,20 €

Medium 5,20 €

mit frischer Sahne

G

Unsere Kaffeespezialitäten sind auch mit Haferdrink erhältlich.

Zur Herstellung unserer Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich Bio-Milch der Molkerei Berchtesgadener Land und fair gehandelten Bio-Kaffee.

## Teespezialitäten

5,20 €

verschiedene Sorten:

**Assam Second Flush**

Höchster Aromawert: kräftig, würzig, malzig

**Roibos**

Afrikanische Spezialität ohne

Teein

**Pfefferminze**

Marokkanische Nanaminze

**Fit und Frucht**

Früchtetee mit Mangogesmack

**Morgentau**

Sencha, japanischer grüner Tee

aromatisiert, fein-fruchtiger

Mango-Zitronengeschmack

**Darjeeling**

Blumige Eleganz und köstliches

Aroma

## Heißer Ingwertee

5,20 €

mit frischer Minze

**Irish Coffee**

8,90 €

mit original Irish Whiskey

G

## Café Amaretto

8,90 €

G

## Schoko Baileys

8,90 €

G



DE-ÖKO-060



# — Getränke — alkoholisch —

## Sprizz

Aperol Sprizz

0,2 L 9,40 €

0,4 L 13,40 €

mit Aperol, Prosecco,  
Sodawasser  
L, 2, 5

Rischart Himbeer Sprizz

0,2 L 9,80 €

0,4 L 13,80 €

mit Schweppes Wild Berry,  
Prosecco und Himbeeren  
L, 4, 2

Hugo

0,2 L 9,40 €

0,4 L 13,40 €

mit Holundersirup, Minze,  
Prosecco und Sodawasser  
L

## Prosecco/Champagner

Valdo Prosecco Spumante

D.O.C. del Veneto

0,1 L 6,40 €

Flasche 0,75 L 39,00 €

L

Champagner Veuve

Clicquot

Flasche 0,75 L 81,00 €

L

Chandon Garden Sprizz *NEU !!*

außergewöhnlicher Schaumwein  
trifft auf Bitterlikör aus natürlichen  
Orangenschalenextrakt,  
erlesenen Kräutern und Gewürzen

0,2 L 14,80 €

Flasche 0,75 L 49,00 €

## Roséwein aus Italien

Classico Rosé

Bardolino Chiantetto Italien

Cantina di Custoza Veneto D.O.C  
fruchtig, saftige Struktur, Aroma  
von Erd- und Himbeeren

0,2 L 8,90 €

Flasche 0,75 L 29,00 €

L

## Weißwein aus

Deutschland und Italien

Just Riesling

Gut Hermannsberg Nahe  
trocken, frische Zitrusaromen,  
feine Kräuternoten, würzig

0,2 L 8,90 €

Flasche 0,75 L 29,00 €

L

Lugana "I Frati" DOC

Cà dei Frati, Lombardei Italien  
trocken, mit floralen Noten  
und Aprikosengeschmack

0,2 L 11,80 €

Flasche 0,75 L 39,00 €

L

Chardonnay Bundschuh

Emil Bauer Pfalz

weich mit ausgeprägten  
Primäraromen von Mango,  
Litschi, Melone und  
feinen Nussaromen

0,2 L 9,60 €

Flasche 0,75 L 32,00 €

L

## Rotwein aus Italien

Tratturi Primitivo I.G.P.

Cantine San Marzano,

Apulien Italien,

intensives Bukett,

saftige dunkle Frucht, würzig

0,2 L 8,90 €

Flasche 0,75 L 29,00 €

L

Ursprung Cuvée

Markus Schneider Pfalz

trocken, fruchtig,

Aromen von dunkler Schokolade  
und Kräutern

0,2 L 11,80 €

Flasche 0,75 L 39,00 €

L

Weißweinschorle

0,5 L 13,60 €

L

Münchner Genuss

# Getränke

## Erfrischungsgetränke

-alkoholfrei-

Gerolsteiner  
Mineralwasser

0,25 L 4,60 €

0,75 L 7,90 €

classic oder still

Münchener Wasser

0,5 L 5,10 €

classic oder still

Coca-Cola

0,5 L 5,80 €

2, 3

Coca-Cola Zero

0,33 L 5,10 €

2, 3, 4, 4a

Cola Mix

0,5 L 5,80 €

2, 3

Eistee

0,5 L 5,80 €

2, 3

## Fruchtschorlen

Apfelsaftschorle  
(naturtrüb)

0,5 L 5,90 €

Johannisbeerschorle

0,5 L 5,90 €

## Fruchtsäfte und -nektar

Orangensaft

0,2 L 5,60 €

0,5 L 11,60 €

frisch gepresst

Apfelsaft (naturtrüb)

0,2 L 4,60 €

Johannisbeernektar

0,2 L 4,60 €

## Biere

Paulaner Hell

0,5 L 6,20 €

A3

Radler

0,5 L 6,20 €

A3

Franziskaner Weißbier

(auch alkoholfrei)

0,5 L 6,30 €

A1, A3

## Spirituososen

Jack Daniel's

Grappa

Vodka

Lantenhammer Williamsbirne

Lantenhammer Haselnuss

2 CL 4,90 €

Ramazotti

4 CL 6,50 €

Hendrick's Gin Tonic

11.20 €

mit Tonic Water

5

Rischart Himbeer Sprizz

0,2 L 9,80 €

0,4 L 13,80 €

mit Schweppes Wild Berry,  
Prosecco und Himbeeren

L 4, 2



Alle Preise auf dieser Karte sind Inklusivpreise

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 koffeinhaltig, 3a erhöhter Koffeingehalt, 4 mit Süßungsmittel, 4a enthält eine Phenylalaninquelle, 5 chininhaltig, 6 mit Taurin, 7 mit Geschmacksverstärker, 8 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 mit Phosphat, 11 geschwefelt, 12 geschwärzt, 13 gewachst

A Glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Macadamianüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

*For the english version of the menu  
please scan this QR code.*



# Münchner Genuss

Seit 1883 steht der Name Rischart für ganz besondere Genussmomente. In unserer Backstube im Herzen Münchens backen wir nach alter Tradition und mit viel Liebe zum Detail – Tag für Tag dreht sich bei uns alles um besten Geschmack und handwerkliche Perfektion. Um Sie mit unseren feinen Backwaren zu verwöhnen, achten wir bereits beim Einkauf unserer Rohstoffe auf höchste Qualität und verarbeiten ausschließlich natürliche, ausgewählte und möglichst regionale Zutaten. Als Familienbetrieb in fünfter Generation pflegen wir dabei eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten.

Bei Rischart erwartet Sie kulinarischer Hochgenuss den ganzen Tag – am Morgen ausgiebig frühstücken mit ofenfrischen handgemachten Croissants, mittags beim legendären Kaiserschmarrn nach original Wiesn-Rezept, krossem Flammkuchen und anderen ausgewählten Gerichten neue Kraft tanken, nachmittags die stadtbekanntesten Kuchen und Torten genießen oder abends bei einem spritzigen Drink entspannen.

Weil uns für Sie nur das Beste gut genug ist, verwöhnen wir Sie mit Frühstückseiern aus der Freilandhaltung von glücklichen bayrischen Hühnern, Kaffeespezialitäten in Bio- und Fairtrade-Qualität und bayerischer Bio-Milch aus dem Berchtesgadener Land.

Als Münchner Traditionsunternehmen sehen wir uns in der Verantwortung auch für die kommenden Generationen unsere Umwelt zu erhalten. Wir bemühen uns unsere Ressourcen zu schonen und den gesamten Betrieb über Backstube, Auslieferung, Verkauf und Verwaltung umweltfreundlich zu organisieren. Jährlich stecken wir uns neue Ziele auf unserem Weg hin zum klimaneutralen Unternehmen. So setzen wir Lieferfahrzeuge mit Elektro- und Erdgasantrieb ein und verwenden umweltfreundliches Verpackungsmaterial. Achten Sie zum Beispiel auf die Serviette, die Sie später vielleicht benutzen werden – diese besteht aus recyceltem Papier und ist nicht gebleicht. Der Umwelt zuliebe!

Ihr Magnus Müller-Rischart

