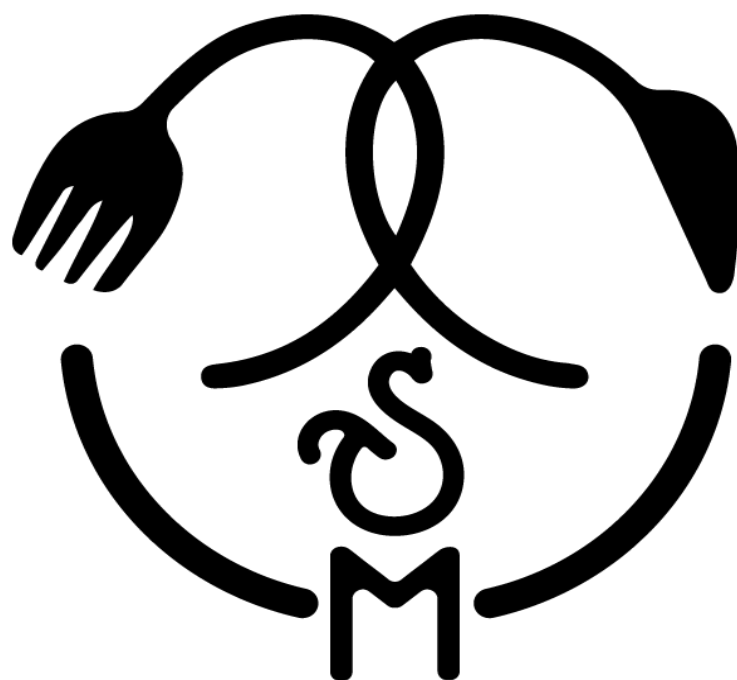




SPEISEKARTE

Aperitif

Wildpreiselbeer – Spritzer	Glas 0,2l	€ 8,00
Prosecco , Tafelwasser, Wildpreiselbeer-Sirup, Beeren, Eiswürfel		
Hausgemachte Wildpreiselbeer – Limonade	Glas 0,3l	€ 4,90
Tafelwasser, kaltgerührter Wildpreiselbeer-Sirup, Eiswürfel		

Weinempfehlung

Weisswein

Baden

Blanc

Erz. Abf. Weingut Klumpp	Riesling	0,75l	€ 32,00
	trocken	0,20l	€ 9,50
	Qualitätswein	0,10l	€ 5,20

60% Riesling / 30% Sauvignon Blanc / 10% Scheurebe Gelbfleischig, sanft, zart exotisch, charmant – und auch ein wenig unergründlich wild. Eine faszinierende Liaison aus heiterem, rassigem Riesling und wunderbar süffigem, mundwässernd präsentem Sauvignon Blanc. Steinobst, kandierte Zitrus, Cavaillon-Melone, Holunderblüte und auch etwas Schwarze Johannisbeere: ein Fruchtcocktail vom Feinsten. Kompromisslos lecker und einfach nur tiefenentspannt!

Rotwein

Trentino

Teroldego Rotaliano

Erz. Abf. Kellerei Meran	Teroldego	0,75l	€ 38,00
	D.O.C.	0,20l	€ 10,90
	riserva	0,10l	€ 5,50
	superiore		

Der Teroldego Riserva wird nur in großen Jahren aus den besten Trauben gekeltert. Im Glas zeigt er eine rubinrote Farbe und sein typisches Bouquet nach reifer Frucht aus Heidelbeeren, Pflaumen und Johannisbeeren sowie leicht würzige Noten.

Roséwein

Südtirol

„Lagrein Rosé“

Erz. Abf. Kellerei Terlan	Lagrein	0,75l	€ 45,00
	D.O.C.	0,20l	€ 12,90
	trocken	0,10l	€ 6,80

Klar, intensiv rosarot leuchtend mit lachsfarbenen Reflexen. Im Duftspiel sehr fruchtig mit Noten von Himbeeren und Erdbeeren aber auch einem Hauch von Amarenakirsche.

Vorspeisen

Bunte Salat Bowl Quinoa / Sprossen Gemüse / Hausdressing		€ 10,60
Wahlweise extra dazu: Karamellisierter Ziegenkäse/ Portweinfeige Hirschschenken/ Preiselbeer-Birnenchutney		+ € 12,50 + € 12,90
Hausgeräuchertes Stremel- Lachsforellenfilet Hausgebackenes Holzofenbrot / zweierlei Kren		€ 17,00
Tatar vom Oberland Weiderind Tramezzini / Parmesan / körniger Senf	klein groß	€ 23,40 € 31,20
Schmankerlbrettl ab 2 Personen Tatar /Stremel-Lachsforelle / Alpenkäse Hausgeräucherter Hirschschenken Almbutter / Holzofenbrot	pro Person	€ 26,00
Kürbissüppchen Steierisches Kernöl/ karamellisierte Kerne		€ 8,50
Latte Macchiato Esskastanie Zimt- Croutons		€ 10,00

Hauptgerichte

Blutwurstgröstel	klein	€ 12,50
Apfel- Ingwerkompott	groß	€ 18,50
Röstzwiebeln / Kartoffelstampf		
 Krustenbraten vom Bayerischen Landschwein		€ 19,50
Kümmel- Bierjus / Krautsalat / Kartoffelknödel		
 Klassisches Wiener Schnitzel vom Bayerischen Kalb		€ 30,60
Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln / kaltgerührte Preiselbeeren		
 Kalbsleber Brombeer- Balsamicojus		€ 26,50
Kartoffelmousseline/ Perlwiebeln		
 Rosa gebratene Barbarie Entenbrust		€ 32,00
Orangensauce / Kürbismousseline / Zuckerschoten		
 Sauerbraten vom Hirsch		€ 29,50
Haselnussspätzle / Speck- Rosenkohl		
 Steak von der Bayerischen Rinderlende		€ 36,00
Zwiebel- Senfkruste/ Estragon Flageolett / Kartoffelpavé		

Fischgerichte

Zanderfilet Kartoffelkruste	€ 27,00
Champagnerkraut	
 Bayerisches Saiblingsfilet	€ 33,00
Kürbisrisotto	

Vegetarische Gerichte

Tiroler Schlutzkrapfen Nussbutter / Bergkäse / getrocknete Tomaten	€ 24,50
Karamellierter Ofenkürbis Ziegenfrischkäse / Bulgurrisotto	€ 18,50
Gegrillter Kräuterseitling Rote Beete Risotto / Salzeibutter	€ 21,50

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarrn Terrassenhof Mandeln / Apfelmus / Preiselbeeren	€ 15,40
Walnuss- Apfel-Crumble Karamell- Calvadosis	€ 9,50
Haselnuss Crème Brûlée Quittenkompott	€ 11,50
Alpenländische Käseauswahl Hausgebackenes Feigenbrot / Traubensenf	€ 18,50

Unser Fondue

ein geselliges Vergnügen!

Schon ab **2 Personen** servieren wir Ihnen das Fondue in unserer gemütlichen Auwinkler Stube.
Entweder als Käse- oder als Fleischfondue.

Reservieren Sie jetzt Ihren Fondueabend unter Angabe der gewünschten Personenzahl mit **einem Tag Vorlauf**.

Käsefondue: € 40,00 pro Person

*Alpenländische Käse in Riesling geschmolzen
um Fondue servieren wir Ihnen:
Geräucherter Bauernschinken, Gekochter Schinken
Kaminwurz, Mailänder Salami
Frische Traube
Gebratene Kartoffelwürfel
Hausgebackenes Brot aus unserem Holzbackofen*

Fleischfondue: € 48,50 pro Person

*in einer kräftigen Rinderbouillon mit Wurzelgemüse
Allgäuer Rinderfilet, Landhendlbrust, Heimisches Kalbsfilet
Zum Fondue servieren wir Ihnen:
Saucen
Barbecue Sauce, Cocktailsauce, Mango-Curry-Dip und Kräuter-Sauerrahm
Salate
Kleiner Blattsalat, rahmiger Gurkensalat
Tomaten Salat mit roten Zwiebeln
Hausgebackenes Brot aus unserem Holzbackofen*

Edelfischfondue: € 47,00 pro Person

*im Bouillabaisse-Sud pochiert
Seeteufel, Jakobsmuscheln, Bayerischer Saibling, Garnelen*

*Zum Fondue servieren wir Ihnen:
Saucen
Sauce Rouille, Cocktailsauce
Mango-Curry-Dip und Kräuter-Sauerrahm
Salate
Kleiner Blattsalat, rahmiger Gurkensalat
Tomaten Salat mit roten Zwiebeln,
Kräuter Focaccia*

PEISEMEISTEREI

**Hotel Terrassenhof GmbH
Adrian-Stoop-Str. 50
83707 Bad Wiessee
Tel: 08022-863-242**