



**SPEISEKARTE**

## Aperitif

<b>Wildpreiselbeer – Spritzer</b> Prosecco , Tafelwasser, Wildpreiselbeer-Sirup, Beeren, Eiswürfel	Glas 0,2l	€ 8,00
--	-----------	--------

<b>Hausgemachte Wildpreiselbeer – Limonade</b> Tafelwasser, kaltgerührter Wildpreiselbeer- Sirup, Eiswürfel	Glas 0,3l	€ 4,90
---	-----------	--------

## Weinempfehlung

### Weisswein

#### Österreich

<b>Wachauer Terrassen“Federspiel“</b> Erz. Abf. Domäne Wachau	Grüner Veltliner trocken	0,75l	€ 39,00
		0,20l	€ 11,90
		0,10l	€ 6,00

Aromen von grünem Apfel, weißem Pfeffer, etwas Mango und zarte Kräuternoten.

### Rotwein

#### Trentino

<b>Lagrein</b> Erz. Abf. Kellerei Meran	Lagrein D.O.C.	0,75l 0,20l 0,10l	€ 39,00 € 11,90 € 6,00
--	-------------------	-------------------------	------------------------------

Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, duftet er intensiv nach Veilchen und Gewürzen. Vollmundiger und intensiver Beerengeschmack.

### Roséwein

#### Südtirol

<b>„Lagrein Rosé“</b> Erz. Abf. Kellerei Terlan	Lagrein D.O.C. trocken	0,75l 0,20l 0,10l	€ 45,00 € 12,90 € 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**

<b>Bunte Salat Bowl</b>		€ 10,60
Quinoa / Sprossen		
Gemüse / Hausdressing		
<b>Wahlweise extra dazu:</b>		
Karamellisierter Ziegenkäse/ Portweinfeige		+ € 12,50
Hirschschinken/ Preiselbeer-Birnenchutney		+ € 12,90
<b>Hausgeräuchertes Lachsforellenfilet</b>		€ 17,00
Orange- Rote Beete gebeizt /		
Hausgebackenes Holzofenbrot / zweierlei Kren		
<b>Tatar vom Bayerischen Rind</b>	klein	€ 23,40
Tramezzini / Parmesan / körniger Senf	groß	€ 31,20
<b>Schmankerlbrettl ab 2 Personen</b>	pro Person	€ 26,00
Tatar / Lachsforelle / Alpenkäse		
Hausgeräucherter Hirschschinken		
Almbutter / Holzofenbrot		
<b>Ochsenschwanzessenz</b>		€ 8,50
Wurzelgemüse / gezupftes Fleisch		
<b>Latte Macchiato Esskastanie</b>		€ 10,00
Zimt- Croutons		

## Hauptgerichte

<b>Krustenbraten vom Bayerischen Landschwein</b>	€ 19,50
Kümmel- Bierjus / Krautsalat / Kartoffelknödel	
<b>Klassisches Wiener Schnitzel vom Bayerischen Kalb</b>	€ 30,60
Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln / kaltgerührte Preiselbeeren	
<b>Geschmortes Ochsenbackerl</b>	€ 33,50
geträfflete Sellermouselline / Wurzelgemüse	
<b>Bayerische Bauern-Ente</b>	€ 25,50
Jus/ Blaukraut/ Kartoffelknödel	€ 37,50
<b>Sauerbraten vom Hirsch</b>	€ 29,50
Haselnussspätzle / Speck- Rosenkohl	
<b>Steak von der Bayerischen Rinderlende</b>	€ 36,00
Zwiebel- Senfkruste/ Estragon Flageolett /	
Kartoffelpavé	
<b>Kalbsfiletsteak</b>	€ 40,50
Roquefort / Birnenspalte / grüner Spargel /	
Fondantkartoffeln	

## Fischgerichte

<b>Zanderfilet Kartoffelkruste</b>	€ 27,00
Champagnerkraut	
<b>Bayerisches Saiblingsfilet</b>	€ 33,00
Apfel- Mandelrisotto	

## Vegetarische Gerichte

<b>Pecorino- Feigenravioli</b>	€ 22,00
Nussbutter / Pecorino/ Cassis	
<b>Karamellisierter Ofenkürbis</b>	€ 18,50
Ziegenfrischkäse / Bulgurrisotto	
<b>Gegrillter Kräuterseitling</b>	€ 21,50
Rote Beete Risotto / Salbeibutter	

## Dessert

<b>Karamellisierter Kaiserschmarrn Terrassenhof</b>	€ 15,40
Mandeln / Apfelmus / Preiselbeeren	
<b>Walnuss- Apfel-Crumble</b>	€ 9,50
Rotwein- Butterreis	
<b>Haselnuss- Nougat Crème Brûlée</b>	€ 11,50
Quittenkompett	
<b>Alpenländische Käseauswahl</b>	€ 18,50
Hausgebackenes Feigenbrot / Traubensenf	

# 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 Garkensalat  
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 Garkensalat  
Tomaten Salat mit roten Zwiebeln,  
Kräuter Focaccia*



# SPEISEMEISTEREI

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