



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

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

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

Rotwein

Trentino			
Lagrein	Lagrein	0,75l	€ 39,00
Erz. Abf. Kellerei Meran	D.O.C.	0,20l	€ 11,90
		0,10l	€ 6,00

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

Roséwein

Südtirol			
„Lagrein Rosé“	Lagrein	0,75l	€ 45,00
Erz. Abf. Kellerei Terlan	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		+ € 12,50
Hirschschinken/ Preiselbeer-Birnenchutney		+ € 12,90
Hausgeräuchertes Lachsforellenfilet Orange- Rote Beete gebeizt / Hausgebackenes Holzofenbrot / zweierlei Kren		€ 17,00
Tatar vom Bayerischen Rind Tramezzini / Parmesan / körniger Senf	klein groß	€ 23,40 € 31,20
Schmankerlbrettl ab 2 Personen Tatar / Lachsforelle / Alpenkäse Hausgeräucherter Hirschschinken Almbutter / Holzofenbrot	pro Person	€ 26,00
Ochsenschwanzessenz Wurzelgemüse / gezupftes Fleisch		€ 8,50
Latte Macchiato Esskastanie Zimt- Croutons		€ 10,00

Hauptgerichte

Krustenbraten vom Bayerischen Landschwein Kümmel- Bierjus / Krautsalat / Kartoffelknödel		€ 19,50
Klassisches Wiener Schnitzel vom Bayerischen Kalb Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln / kaltgerührte Preiselbeeren		€ 30,60
Geschmortes Ochsenbackerl getrübete Sellermousseline / Wurzelgemüse		€ 33,50
Bayerische Bauern-Ente Jus/ Blaukraut/ Kartoffelknödel	$\frac{1}{4}$	€ 25,50
	$\frac{1}{2}$	€ 37,50
Sauerbraten vom Hirsch Haselnussespätzle / Speck- Rosenkohl		€ 29,50
Steak von der Bayerischen Rinderlende Zwiebel- Senfkruste/ Estragon Flageolet / Kartoffelpavé		€ 36,00
Kalbsfiletsteak Roquefort / Birnenspalte / grüner Spargel / Fondantkartoffeln		€ 40,50

Fischgerichte

Zanderfilet Kartoffelkruste Champagnerkraut	€ 27,00
Bayerisches Saiblingsfilet Apfel- Mandelrisotto	€ 33,00

Vegetarische Gerichte

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

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn Terrassenhof Mandeln / Apfelmus / Preiselbeeren	€ 15,40
Walnuss- Apfel-Crumble Rotwein- Buttereis	€ 9,50
Haselnuss- Nougat 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**