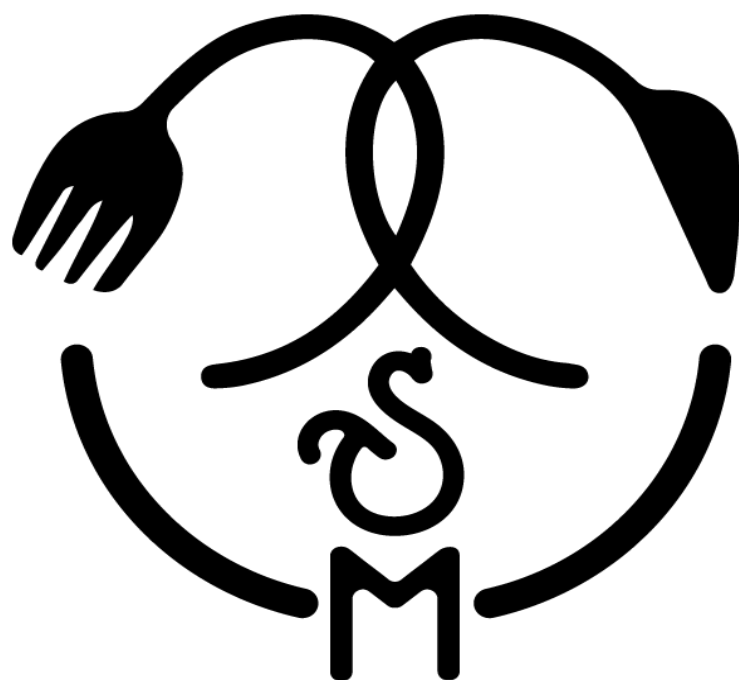




SPEISEKARTE

Aperitif

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

Weinempfehlung

Unser neuer Sommer-Wein

Krems, Niederösterreich			
Grüner Veltliner TEGERNSEER	Qualitätswein	0,75l	€ 28,00
Lesehof der Tegernseer 1424		0,20l	€ 8,50
Erz. Abf. Lesehof Stagård	trocken	0,10l	€ 4,30

Frisch, Aprikose, Apfel, typisches Pfefferl, milde Säure

Weisswein

Terlan	Cuvée	0,75l	€ 32,00
Pietragrande Vigneti delle Dolomiti	IGT	0,20l	€ 9,50
Erz. Abf. Kellerei Terlan	trocken	0,10l	€ 5,20

Sauvignon, Pinot bianco und Chardonnay faszinierend und verführerisch.

Roséwein

Südtirol	Lagrein	0,75l	€ 45,00
„Lagrein Rosé“	D.O.C.	0,20l	€ 12,90
Erz. Abf. Kellerei Terlan	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.

Speisekarte ab 17:00 Uhr

Vorspeisen

Bunte Salat Bowl Quinoa / Sprossen Gemüse / Hausdressing		€ 10,60
Wahlweise extra dazu: Sautierte Pfifferlinge Kräutergarnelen / Avocadodip	(Vegan)	+ € 16,50 + € 15,50
Hausgeräuchertes Stremel- Lachsforellenfilet Hausgebackenes Holzofenbrot / zweierlei Kren		€ 17,00
Tatar vom Oberland Weiderind Tramezzini / Parmesan / körniger Senf	klein groß	€ 23,40 € 31,20
Schmankerlbrett ab 2 Personen Tatar /Stremel-Lachsforelle / Alpenkäse Hausgeräucherte Hirschwurz Almbutter / Holzofenbrot	pro Person	€ 26,00
Chili-Kokossüppchen Garnelenspieß		€ 10,50
Pfifferlingssüppchen Lachsschinkenstreifen		€ 10,50

Hauptgerichte

Biergarten- Burger Gezupfter Schweinebraten / Brezensemmel /Krautsalat Röstzwiebeln / Kren/ Steakhouse-Pommes	€ 16,50
Krustenbraten vom Bayerischen Landschwein Kümmel- Bierjus / Krautsalat / Kartoffelknödel	€ 19,50
Klassisches Wiener Schnitzel vom Bayerischen Kalb Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln / kaltgerührte Preiselbeeren	€ 30,60
Kräuterbackhendl Maispoularde / Kartoffel- Gurkensalat Zitronenmayonnaise	€ 23,80
Rosa gebratenes Roastbeef vom Oberland Weiderind Remouladensoße / Speck-Bratkartofeln	€ 26,50
Gebratene Perlhuhnbrust Pfifferlings-Risotto / Portwein Tomaten Marmelade	€ 34,60
Zwiebelrostbraten Lende vom Oberland Weiderind / Röstzwiebeln Nadelbohnen / Rosmarinkartoffeln	€ 36,00

Fischgerichte

Zanderfilet Zitronen-Risotto / getrocknete Tomaten	€ 28,00
Bayerisches Saiblingsfilet rahmiger Junglauch / Kartoffelstroh	€ 31,00

Vegetarische Gerichte

Tiroler Schlutzkrapfen Nussbutter / Bergkäse / getrocknete Tomaten	€ 25,50
Thaicurry (Vegan) Gartengemüse / Kichererbsen / Wildreis	€ 20,00
Pfifferling in Kräuterrahm Tagliarini	€ 28,00

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarrn Terrassenhof Mandeln / Apfelmus / Preiselbeeren	€ 15,40
Aprikosen-Crumble Joghurteis	€ 9,50
Marsala Sabayon Marinierte Erdbeeren / Pistazieneis	€ 13,50
Alpenländische Käseauswahl Hausgebackenes Feigenbrot / Traubensenf	€ 18,50

PEISEMEISTEREI

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