



**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

<b>Krems, Niederösterreich Venetien</b> <b>Grüner Veltliner TEGERNSEER</b> Lesehof der Tegernseer 1424 Erz. Abf. Lesehof Stagard	Qualitätswein trocken	0,75l € 34,00 0,20l € 9,80 0,10l € 5,30
---	--------------------------	---

Frisch, Aprikose, Apfel, typisches Pfefferl, milde Säure

..

### Rotwein

<b>Trentino</b> <b>Lagrein</b> Erz. Abf. Kellerei Meran	Lagrein D.O.C.	0,75l € 39,00 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

<b>Südtirol</b> <b>„Lagrein Rosé“</b> Erz. Abf. Kellerei Terlan	Lagrein D.O.C. trocken	0,75l € 45,00 0,20l € 12,90 0,10l € 6,80
---	------------------------------	--

## Vorspeisen

<b>Bunte Salat Bowl</b> Quinoa / Sprossen Gemüse / Hausdressing		€ 10,60
<b>Wahlweise extra dazu:</b> Karamellierter Ziegenkäse/ Rhabarberchutney gegrillte Garnelen / Guacamole		+ € 12,50 + € 15,50
<b>Vitello Tonnato</b> Rosa gebratene Kalbshende / Thunfischsauce Stielkapern / Ruccola		€ 18,50
<b>Tatar vom Bayerischen Rind</b> Tramezzini / Parmesan / körniger Senf	klein groß	€ 23,40 € 31,20
<b>Schmankerlbrettl ab 2 Personen</b> Tatar / Vitello Tonnato / Alpenkäse Almbutter / Holzofenbrot	pro Person	€ 26,00
<b>Spargelcremesüppchen</b> Tiroler Speck		€ 10,50
<b>Bärlauchsüppchen</b> geräuchertes Forellenfilet		€ 10,50

## Hauptgerichte

<b>Krustenbraten vom Bayerischen Landschwein</b> Kümmel- Bierjus / Krautsalat / Kartoffelknödel	€ 19,50
<b>Frühlings Burger</b> Gezupftes Lammhaxerl / Sauerteigbun / Bärlauchmayonnaise Erbsen-Guacamole / Süßkartoffel-Pommes	€ 19,00
<b>Klassisches Wiener Schnitzel vom Bayerischen Kalb</b> Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln / kaltgerührte Preiselbeeren	€ 30,60
<b>Gegrillte Maispouardenbrust</b> Spargel- Buchweizenrisotto	€ 27,50
<b>Bayerische Bauern-Ente</b>	$\frac{1}{4}$ € 25,50
Jus/ Blaukraut/ Kartoffelknödel	$\frac{1}{2}$ € 37,50
<b>Steak von der Bayerischen Rinderlende</b> Bohnencassolet / Bärlauch- Pavé	€ 36,00

## Fischgerichte

<b>Zanderfilet</b> Bärlauchrisotto / Kirschtomaten	€ 28,50
<b>Bayerisches Saiblingsfilet</b> Spargel-Kartoffelsauté	€ 33,00

## Bayerischer Stangenspargel

<b>Portion Schrobenhausener Stangenspargel</b> mit neuen Kartoffeln Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	€ 26,00
<b>Wahlweise mit:</b>	
Zweierlei hausgeräucherte Schinken	€ 8,80
kleines Wiener Schnitzel	€ 14,00
kleines Rinderlendensteak	€ 16,50

## Vegetarische Gerichte

<b>Tiroler Schlutzkrapfen</b> Bärlauchpesto / Bergkäse / getrocknete Tomaten	€ 24,50
<b>Frühlingsburger Kräuterseitling (Vegan)</b> Sauerteigbun / Rote Beete / Erbsenguacamole / Süßkartoffel-Pommes	€ 19,00

## Dessert

<b>Karamellierter Kaiserschmarrn Terrassenhof</b> Mandeln / Apfelmus / Preiselbeeren	€ 15,40
<b>Rhabarber-Crumble</b> Sauerrahmeis	€ 10,50
<b>Crème Brûlée Waldmeister</b> Erdbeersorbet	€ 10,50
<b>Alpenländische Käseauswahl</b> Hausgebackenes Feigenbrot / Traubensenf	€ 18,50

# SPEISEMEISTEREI

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