



**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>Venetien</b>			
<b>Sauvignon Tardo</b>	Sauvignon	0,75l	€ 35,00
Erz. Abf. Villa Sandi	IGT	0,20l	€ 10,20
		0,10l	€ 5,70

Frisch und leicht spritzig mit einer lebhaften grünen Aromatik nach Kiwi und frischem Gras..

### Rotwein

<b>Trentino</b>			
<b>Lagrein</b>	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

<b>Südtirol</b>			
<b>„Lagrein Rosé“</b>	Lagrein	0,75l	€ 45,00
Erz. Abf. Kellerei Terlan	D.O.C.	0,20l	€ 12,90
	trocken	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>Chili Kokos Süppchen</b> Gegrillte Garnele		€ 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> grüner Spargel- Buchweizenrisotto		€ 26,50
<b>Bayerische Bauern-Ente</b> Jus/ Blaukraut/ Kartoffelknödel	$\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$	€ 25,50 € 37,50
<b>Geschmortes Lammhaxerl</b> Rosmarinjus / Bohnensauté / cremige Parmesan- Polenta		€ 30,50
<b>Steak von der Bayerischen Rinderlende</b> Sautiertes Marktgemüse / Bärlauch- Pavé		€ 36,00

## Fischgerichte

<b>Zanderfilet</b> Bärlauchrisotto / Kirschtomaten		€ 28,50
<b>Bayerisches Saiblingsfilet</b> Balsamicolinsen/ Selleriemousseline		€ 33,00

## 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 Zitronengras</b> Karamellisiertes Ananassorbet	€ 10,50
<b>Alpenländische Käseauswahl</b> 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**