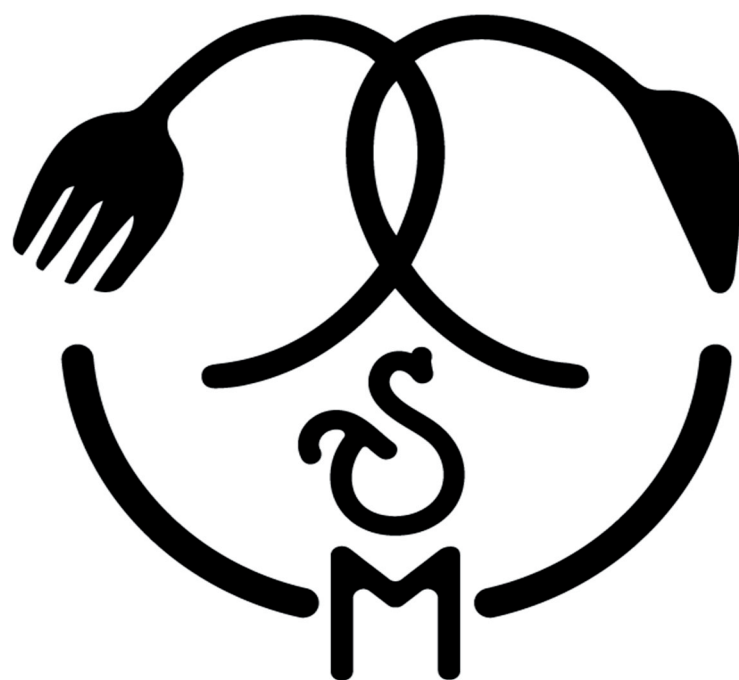




SPEISEKARTE

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

Weisswein

Italien / Venetien	DOC	0,75l	€ 28,00
Bianco Di Custoza	trocken	0,20l	€ 7,50
Erz. Abf. Saccetto		0,10l	€ 4,20

Von lebhafter Farbe und erfrischendem Geschmack.
Die Nase verwöhnt er mit würzig-aromatischen Noten.

Rotwein

Trentino	DOC	0,75l	€ 38,00
Teroldego Rotaliano	riserva superiore	0,20l	€ 10,90
Erz. Abf. Kellerei Meran		0,10l	€ 5,50

Der Teroldego Riserva wird nur in großen Jahren aus den besten Trauben gekeltert. Im Glas zeigt er eine rubinrote Farbe und sein typisches Bouquet nach reifer Frucht aus Heidelbeeren, Pflaumen und Johannisbeeren sowie leicht würzige Noten.

Roséwein

ROSÉ SALLIE	0,75l	€ 39,00
Merlot, Lagrein Weingut	0,20l	€ 12,50
Castell Sallegg	0,10l	€ 7,00

Zartes Rosa, fruchtig-florales Bukett
mit feinen Veilchennoten und knackiger Säure.

Vorspeisen

Wirtshaus-Schüssel Pflücksalat / Dinkelgrauen / Sprossen Gemüse / Honig-Senfdressing / Brotkrusteln	€ 10,60
--	---------

Wahlweise extra dazu:

Gepickelter Kürbis / Preiselbeeren	Vegan	+€ 6,50
Marinierter Kalbstafelspitz / Kürbis-Kernöl karamellierte Kerne		+€ 13,50

Hausgeräuchertes Stremel-Lachsforellenfilet Hausgebackenes Holzofenbrot / zweierlei Kren	€ 17,00
--	---------

Geflammtter Bauch vom bayrischen Strohschwein Dunkelbier-Zwiebelchutney / rahmiger Krautsalat Kümmelpopcorn	€ 14,50
--	---------

Tatar vom Bayerischen Rind Gerösteten Holzofenbrot / Eigelb / körniger Senf	klein groß	€ 23,40 € 31,20
---	---------------	--------------------

Schmankerlbrettl ab 2 Personen Tatar/ Stremel-Lachsforelle/ Alpenkäse Almbutter / Holzofenbrot	pro Person	€ 26,00
---	------------	---------

Suppen

Kräftige Essenz vom heimischen Hirsch Portwein / Wurzelgemüse / Nockerl	€ 10,50
---	---------

Kürbissüppchen Steierisches Kernöl / geröstete Kerne / Brezencroutons	€ 9,50
---	--------

Hauptgerichte

Saures Kalbslünge Semmelknödel	€ 15,50
Krustenbraten vom Bayerischen Landschwein Kümmel-Bierjus / Krautsalat / Kartoffelknödel	€ 19,50
Klassisches Wiener Schnitzel vom Bayerischen Kalb Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln / kaltgerührte Preiselbeeren	€ 30,60
Ragout vom heimischen Hirsch Haselnussspätzle / Kräuterseitling	€ 31,20
Geschmortes Ochsenbackerl Kartoffelmousseline / getrüffelt Stroh / Wurzelgemüse	€ 34,00
½ Bayerische Bauern-Ente Jus / Blaukraut / Kartoffelknödel	€ 35,00
Zwiebelrostbraten Lende vom Bayerischen Weiderind / Röstzwiebeln Nadelbohnen / Speck-Bratkartoffeln	€ 38,50
Wirtshaus-Reindl ab 2 Personen Bauernente / Krustenbraten / Hirschragout verschiedene Beilagen	pro Person € 35,00

Fischgerichte

Zanderfilet Kartoffelkruste Rahmsauerkraut	€ 33,00
Forelle Müllerin im ganzen gebraten Petersilienkartoffeln / Petersilien-Nussbutter kleiner Beilagensalat	€ 36,00

Vegetarische Gerichte

Gebratener Spinat-Kaspressknödel Bergkas / Nussbutter	€ 14,50
---	---------

Gegrillter Kräuterseitling / Vegan Rote Beete / Dinkelgrauen / Salbeiöl	€ 18,50
---	---------

Dessert

Karamellierter Kaiserschmarrn Terrassenhof Mandeln/ Apfelmus /Preiselbeeren	€ 15,40
---	---------

Apfel-Sauerrahm-Streusel Zimteis	€ 10,50
--	---------

Nougat Bayrisch Creme Haselnusskrokant / Hagebutten Mark	€ 9,50
--	--------

Alpenländische Käseauswahl Hausgebackenes Feigenbrot / Traubensenf	€ 18,50
--	---------

PEISEMEISTEREI

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