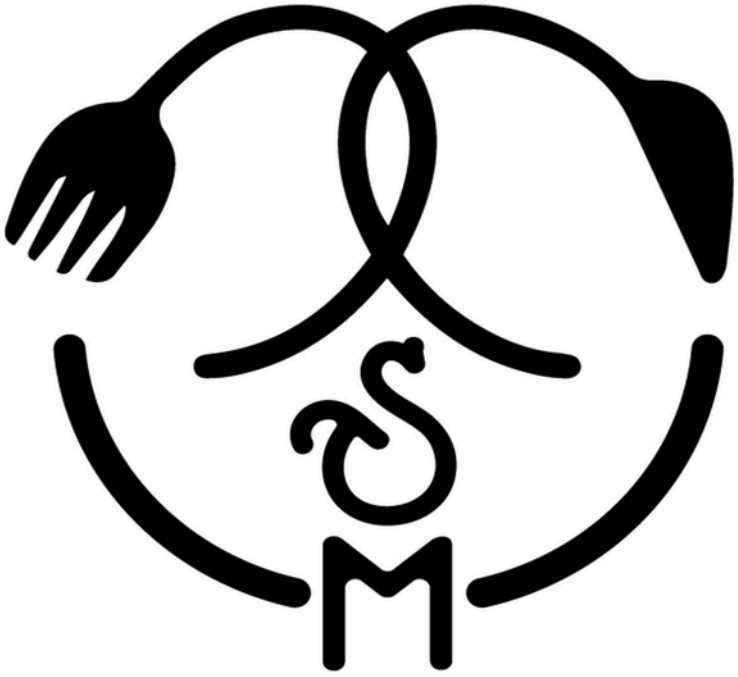


SPEISEKARTE

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

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

Rotwein

Trentino **Teroldego Rotaliano** Erz. Abf. Kellerei Meran	DOC riserva superiore	0,75l 0,20l 0,10l	€ 38,00 € 10,90 € 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 Merlot, Lagrein Weingut Castell Sallegg	0,75l 0,20l 0,10l	€ 39,00 € 12,50 € 7,00

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

Vorspeisen

Wirtshaus-Schüssel Pflücksalat / Dinkelgraupen / Sprossen Gemüse / Honig-Senfdressing / Brotkrusteln		€ 10,60
Wahlweise extra dazu: Gepickelter Kürbis / Preiselbeeren Marinierter Kalbstafelspitz / Kürbis-Kernöl karamellisierte Kerne	Vegan	+€ 6,50 +€ 13,50
Hausgeräuchertes Stremel-Lachsforellenfilet Hausgebackenes Holzofenbrot / zweierlei Kren		€ 17,00
Geflammter 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 Kalbslüngerl € 15,50
Semmelknödel

Krustenbraten vom Bayerischen Landschwein € 19,50
Kümmel-Bierjus / Krautsalat / Kartoffelknödel

Klassisches Wiener Schnitzel vom Bayerischen Kalb € 30,60
Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln / kaltgerührte Preiselbeeren

Ragout vom heimischen Hirsch € 31,20
Haselnussspätzle / Kräuterseitling

Geschmortes Ochsenbackerl € 34,00
Kartoffelmousseline / getrüffeltes Stroh / Wurzelgemüse

½ Bayerische Bauern-Ente € 35,00
Jus / Blaukraut / Kartoffelknödel

Zwiebelrostbraten € 38,50
Lende vom Bayerischen Weiderind / Röstzwiebeln
Nadelbohnen / Speck-Bratkartoffeln

Wirtshaus-Reindl ab 2 Personen pro Person € 35,00
Bauernente / Krustenbraten / Hirschragout
verschiedene Beilagen

Fischgerichte

Zanderfilet Kartoffelkruste € 33,00
Rahmsauerkraut

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

Vegetarische Gerichte

Gebratener Spinat-Kaspressknödel € 14,50
Bergkas / Nussbutter

Gegrillter Kräuterseitling / Vegan € 18,50
Rote Beete / Dinkelgraupen / Salbeiöl

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn Terrassenhof € 15,40
Mandeln/ Apfelmus /Preiselbeeren

Apfel-Sauerrahm-Streusel € 10,50
Zimteis

Nougat Bayrisch Creme € 9,50
Haselnusskrokant / Hagebutten Mark

Alpenländische Käseauswahl € 18,50
Hausgebackenes Feigenbrot / Traubensenf

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

SPEISEMEISTEREI

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