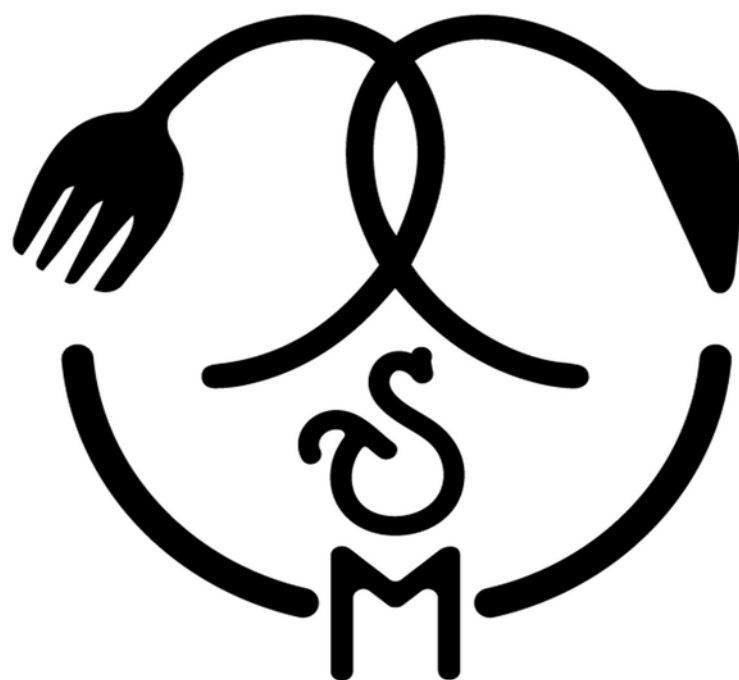




SPEISEKARTE

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

Krems, Niederösterreich Venetien Grüner Veltliner TEGERNSEER Lesehof der Tegernseer1424 Erz. Abf. Lesehof Stagar	Qualitätswein trocken	0,75l 0,20l 0,10l	€ 34,00 € 9,80 € 5,30
---	--------------------------	-------------------------	-----------------------------

Frisch, Aprikose, Apfel, typisches Pfefferl, milde Säure

Rotwein

Trentino-Südtirol Marzemino Erz.Abft.Kellerei Gaierhof	Marzemino D.O.C.	0,75l 0,20l 0,10l	€ 35,00 € 10,20 € 5,70
--	---------------------	-------------------------	------------------------------

Typische Weinrebe des südlichen Trentino, angenehm harmonisch nach
Veilchengeschmack, leicht zu trinken.

Roséwein

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

Animierendes Bouquet aus floralen Noten mit einem Hauch von
Veilchen und einer Variation von Fruchtaromen wie Erdbeere, Melone
und weißer Pfirsich. Das Mundgefühl ist frisch und fruchtig.

Vorspeisen

Bunte Salat Bowl

Quinoa / Sprossen Gemüse /
Hausdressing

€ 10,60

Wahlweise extra dazu:

Sautierte Pfifferlinge
gegrillte Garnelen / Guacamole

Vegan

+€ 16,50

+€ 15,50

Hausgeräuchertes Stremel- Lachsforellenfilet

Hausgebackenes Holzofenbrot / zweierlei Kren

€ 17,00

Tatar vom Bayerischen Rind

Tramezzini/ Parmesan/ körniger Senf

klein

€ 23,40

groß

€ 31,20

Schmankerlbrettl ab 2 Personen

Tatar/ Stremel-Lachsforelle/ Alpenkäse
Almbutter / Holzofenbrot

pro Person

€ 26,00

Chili- Kokossüppchen

Garnelen- Gröstel

€ 10,50

Pfifferlingssüppchen

Tirolerschinkenstreifen

€ 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 Bayerischen Rind Remouladensoße/ Speck-Bratkartoffeln	€ 28,00
Gebratene Perlhuhnbrust Pfifferlings-Risotto/ Portwein Tomaten Marmelade	€ 34,60
Paillard von der Rinderlende Panzanella/ Schmorschälottenjus	€ 36,00

Fischgerichte

Bayerische Bouillabaisse Zander/ Saibling/ Lachsforelle / Safran- Gemüsesud / Focaccia	€ 31,50
Bayerisches Saiblingsfilet Zitronen- SpinatRisotto	€ 33,00

Vegetarische Gerichte

Sautierte Pfifferlinge a la Creme Tagliarini	€ 29,50
--	---------

Thaicurry (Vegan) Gartengemüse/ Kichererbsen / Wildreis	€ 20,00
---	---------

Dessert

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

Aprikosen-Crumble Sauerrahmeis	€ 10,50
--	---------

Panna Cotta Erdbeersalat	€ 9,50
------------------------------------	--------

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

PEISEMEISTEREI

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