



Speisekarte

Weinempfehlung

Italien

Lugana

Erz. Abf. Ottella

trocken

0,75 l € 34,00

0,20 l € 9,20

0,10 l € 4,70

Frisch angeschnittene Birne, Holunderblüte und knackiger Apfel strömen aus dem Glas. Am Gaumen sorgt die toll rausgearbeitete Frucht im Zusammenspiel mit der moderaten Säure für viel Trinkvergnügen, einfach ein sehr saftiger und harmonischer Lugana.

Roséwein

Pfalz

„rosé“ (Cabernet Sauvignon & St. Laurent)

Erz. Abf. Weingut Rings

Qualitätswein,

trocken

0,75 l € 33,00

0,20 l € 8,90

0,10 l € 4,50

Cocktail aus hellen Früchten mit etwas Würze. Klar und erfrischend; sehr feine Erscheinung mit einer animierenden Frucht: helle Kirschen, Ananas und sogar etwas frische Banane mit einem Hauch Kräuterwürze; schlank wirkender Körper mit fester Struktur, animierend frisch mit viel Spiel; am Gaumen wird die Kräuterwürzigkeit immer deutlicher; gute Balance, sehr trocken wirkend, guter Abgang.

Österreich / Thermenregion

Ausstich

Erz. Abf. Leopold Aumann

St. Laurent

trocken

0,75 l € 33,00

0,20 l € 8,90

0,10 l € 4,50

Aus der Selektion der besten großen Holzfässer jedes Jahrgangs komponiert der Kellermeister den St. Laurent Ausstich. Er erinnert sowohl in Farbe wie auch in der Aromatik an Herzkirschen, rote Johannisbeeren und dunkle Beeren. Das macht diesen Wein zu einem besonderen Vertreter seiner Sorte.

Salat € 7,50
Bunte Blattsalate / Hausdressing
Sonnenblumenkerne

Wahlweise:

gegrillter Ziegenkäse	Stück	€ 4,50
Hähnchenbruststreifen	120 g	€ 6,20
gebratene Rinderstreifen	120 g	€ 8,50
gebratene Avocado	Stück	€ 4,80

Tomaten-Carpaccio / Balsamico € 14,00
Avocado / Räucherlachs

Blattsalate / Balsamicodressing / Pinienkerne € 12,50
Italienischer Landschinken / Feige

Tomatenrahmsuppe € 7,50
Croutons

Allgäuer Käsesuppe € 7,50
Kresse

Beef tagliata / Ruccola / Balsamico Olivenöl / Kirschtomaten / Grana Padano	€ 19,90
Ochsenbackerl / Kartoffelpüree Marktgemüse	€ 18,50
Maishähnchenbrust / Gnocchi mediterranes Grillgemüse	€ 19,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln Preiselbeeren	€ 24,50
Doradenfilet Süßkartoffelpüree / Mix Gemüse / Wilder Brokkoli	€ 26,50
Zanderfilet / Spanische Chorizo Erbsenpüree / frittierte Kartoffelwürfel	€ 25,80
Steinpilz-Ravioli / Bröselbutter getrocknete Tomaten / Grana Padano	€ 19,00
Feine Bandnudeln Egerlinge / Pak Choi / Grana Padano	€ 19,00

Brotzeit

Bayrischer Wurstsalat / rote Zwiebeln € 13,50
Butter / Bauernbrot

Abgebräunter Leberkäse € 13,00
2 Stück Spiegeleier / Speck-Bratkartoffeln

Strammer Max / rescher Speck € 13,70
würzige Senfsoße / Tomaten / 2 Spiegeleier

Kaiserschmarrn Terrassenhof € 13,80
Mandeln / Apfelmus / Preiselbeeren

Joghurt-Basilikum-Mousse € 7,50
Mangofrüchte

Erdbeeren mit Grand Manier € 8,50
und Orangensaft, mariniert
Vanilleeis / Schlagrahm

Eistorte von zweierlei Schokoladen € 7,50
Himbeeren

S'ROESELER

FEINE BAYERISCHE KÜCHE



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