



Speisekarte

Weinempfehlung

Franken

5 Freunde

	Riesling	0,75 l € 28,00
Erz. Abf. Weingut zur Schwane	trocken	0,20 l € 7,90
		0,10 l € 3,90

Das Weingut liegt im Herzen Frankens in Volkach an der Mainschleife. An den steilen Hängen wächst ein exotischer Riesling mit Aromen von tropischen Früchten. Ein fruchtig, saftiger Wein mit feiner Mineralität, zartem Schmelz und langem Nachhall.

Roséwein

Pfalz

„rosé“ (Cabernet Sauvignon & St. Laurent)

		0,75 l € 33,00
Erz. Abf. Weingut Rings	Qualitätswein,	0,20 l € 8,90
	trocken	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.

Italien

Chiaramonte

Erz. Abf. Firriato

Nero D'Avola	0,75 l € 31,50
	0,20 l € 8,50
	0,10 l € 4,40

Dieser Rosso gilt als der typische Vertreter Siziliens wichtigster autochthoner Rebsorte, des Nera D'Avola. Ausgeprägt sind seine Duftnoten nach roten Beeren und Gewürzen.

6 Monate im Barrique ausgebaut findet er eine faszinierende Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmundigkeit.

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

Pilzrahmsuppe € 7,50
Croutons

Rinderkraftbrühe € 7,50
Markklösschen / Schnittlauch

Beef tagliata / Ruccola / Balsamico Olivenöl / Kirschtomaten / Grana Padano	€ 19,90
Kalbsleber / Röstzwiebeln Kartoffelpüree / Apfelscheibe	€ 20,50
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 Selleriepüree / Balsamico Beluga Linsen	€ 25,80
Spinat-Käse-Tortellini / Bröselbutter getrocknete Tomaten / Grana Padano	€ 19,00
Pfifferlinge in Rahm feine Bandnudeln	€ 19,90

Brotzeit

Obatzda / Zwiebeln € 11,50
Radieserl / Bauernbrot / Butter

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

Schokoladen-Mousse € 7,50
Rumkirschen

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

Tonkabohnen-Parfait € 7,50
Rhabarber

S'ROESELER

FEINE BAYERISCHE KÜCHE



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