



# Speisekarte

## Aperitif

**Wildpreiselbeer – Spritzer** Glas 0,2l € 7,50  
Prosecco , Tafelwasser, Wildpreiselbeer-Sirup,  
Beeren, Eiswürfel

**Hausgemachte Wildpreiselbeer – Limonade** Glas 0,3l € 4,50  
Tafelwasser, kaltgerührter Wildpreiselbeer-Sirup  
Eiswürfel,

## Weinempfehlung

### Franken

<b>Iphöfer</b>	<b>Müller-Thurgau</b>	0,75 l € 31,50
Erz. Abf. Weingut Julius spiral	trocken	0,20 l € 8,50
		0,10 l € 4,40

Der Weißwein überzeugt durch seine komplexen Fruchtaromen. Die Apfel- und Birnennuancen harmonieren perfekt mit einer gewissen Würzigkeit. Der geübte Weinkenner schmeckt ebenfalls einen Hauch von Orange heraus. Der Abgang ist lang und trocken.

### Roséwein

#### Pfalz

<b>„rosé“ (Cabernet Sauvignon &amp; St. Laurent)</b>		0,75 l € 33,00
Erz.Ab. Weingut Rings	Qualitätswein, trocken	0,20 l € 8,90
		0,10 l € 4,50

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

<b>Chiaramonte</b>	<b>Nero D'Avola</b>	0,75 l € 31,50
Erz.Ab. Firriato		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** € 9,50  
Bunte Salatbowl / Quinoa / Sprossen  
geröstete Kerne / Hausdressing

**Wahlweise:**

Bayrische Antipasti		€ 8,00
Hähnchenbruststreifen	120 g	€ 6,20
gebratene Rinderstreifen	120 g	€ 8,50
Portwein marinierter Ziegenkäse		€ 9,00

**Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet** € 16,50  
Kraut / Kaviar / Apfelkren

**Mild geräucherter Hirschschinken** € 18,00  
eingekochter Kürbis / Preiselbeer-Birnenchutney

**Hokkaido - Kürbissüppchen** € 8,50  
Kernöl / Kerne / knusper Garnele

**Latte Macchiato Esskastanie** € 8,50  
Entenstrudel

<b>¼ Bayrische Bauern-Ente</b> Naturjus Blaukraut / Kartoffelknödel	€ 26,50
<b>Geschmortes Ochsenbackerl</b> Selleriewurzelgemüse / Austernpilze	€ 20,30
<b>Rosa gebratener Hirschrücken</b> Esskastanienmousseline Rosenkohl / Quitte	€ 34,00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln kaltgerührte Preiselbeeren	€ 24,50
<b>Lachsforellenfilet</b> Orangen-Kürbisrisotto	€ 28,50
<b>Zanderfilet / Champagnerkraut</b> Kartoffelpüree / Blutwurst	€ 27,00
<b>Kürbis-Ravioli</b> / Kernöl Kerne / Grana Padano	€ 18,00
<b>Waldpilze a la Creme</b> Tagliarini	€ 19,90

## **Bayrische Schmankerl**

**Duo vom Altbayrischen Landschwein** € 18,50  
confierte Brust / Krustenbraten / Dunkelbiersoße  
Kartoffelknödel / Krautsalat

**Kräuter-Backhendl** / Maispoularde € 19,00  
Zitronenmayonnaise / Kartoffel-Gurkensalat

**Kaspressknödel** / Tafelspitzbouillon € 8,00  
Tafelspitz / Wurzelgemüse

**Kaiserschmarrn Terrassenhof** € 13,80  
Mandeln / Apfelmus / Preiselbeeren

**Creme Brûlée von Apfel und Zimt** € 9,50  
Schokoladen-Ingweweis

**Vanillerahmeis** / Kürbiskrokant € 7,50  
Kernöl

**Französische Schokoladentarte** € 10,50  
Mango-Passionsfruchtsorbent

S'ROESELER

FEINE BAYERISCHE KÜCHE

---



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