



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

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.Ab. Weingut Rings	Qualitätswein,	0,20 l € 8,90
	trocken	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

Chiaromonte	Nero D'Avola	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
Sautierte Steinpilze		€ 9,50

Duo Tegernseer Saibling € 16,50
geräuchert / Tatar / Gurke / Apfel
Kaviar / Pernod

Steinpilz Crostini / Steinofenbaguette € 19,80
getrocknete Tomaten / Parmaschinken

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

Pfifferlingsrahmsuppe € 7,50
Croutons

Geschmortes Ochsenbackerl Selleriewurzelgemüse / Pfifferlinge	€ 20,30
Rinderlende / Radi / Rosmarinkartoffeln Schmorschalotten	€ 27,50
Barberie Entenbrust / Gelbe Zwetschgen Chutney Ofenkürbis / getrüffeltes Kartoffelstroh / Zuckerschoten	€ 25,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln kaltgerührte Preiselbeeren	€ 24,50
Lachsforellenfilet / Pfifferlings-Risotto Wildkräuter / Beurre blanc	€ 28,50
Zanderfilet Selleriepüree / Balsamico Beluga Linsen	€ 25,80
Steinpilz-Ravioli / Bröselbutter getrocknete Tomaten / Grana Padano	€ 19,00
Pfifferlinge in Rahm Serviettenknödel	€ 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

Schokoladenmousee € 8,00
Rumkirschen

Rote Grütze / Vanilleeis € 8,50
Amarettosahne

Buttermilch-Panna-Cotta € 8,00
Zwetschgenröster

S'ROESELER

FEINE BAYERISCHE KÜCHE



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