ERHOLEN UND TAGEN AM TEGERNSEE

Speisekarte

Aperitif

Wildpreiselbeer – Spritzer Prosecco , Tafelwasser, Wildpreiselbeer-Sirup Beeren, Eiswürfel	Glas 0,2l	€ 7,90
Hausgemachte Wildpreiselbeer – Limonade Tafelwasser, kaltgerührter Wildpreiselbeer-Sirup Eiswürfel	Glas 0,3l	€ 4,70

Weinempfehlung
Weisswein

Italien / Südtirol

Chardonnay „Graf von Meran“	Chardonnay	0,75 l € 44,00
Kellerei Meran	D.O.C.	0,20 l € 11,80
		0,10 l € 6,60

Der Chardonnay ist ein richtiges Multitalent. Während beim Stahltank-Ausbau vor allem die Frische im Vordergrund steht, kommt seine komplexe Aromavielfalt und Langlebigkeit erst durch die Lagerung im Eichenholzfass wirklich zum Tragen. Nur Trauben von alten Rebstöcken mit exzellenter Qualität aus ausgewählten Weinbergen sind hierfür geeignet. Er leuchted grünlich-gelb. Sein Duft erinnert an Ananas und Banane. Schöne Fülle, gut eingebundene Fruchtsäure, harmonischer Abgang.

Roséwein

Baden

Cuvée Rosé	Cuvée	0,75 l € 31,00
Erz.Abf. Weingut Klumpp	trocken	0,20 l € 9,00
		0,10 l € 5,00

Satt rosérote Farbe. Knisternde Fruchtigkeit von Him- und Erdbeeren, feinwürziges Spiel mit Anklängen an Pfeffer und Paprika. Ob zur Party, zu Pasta, Pizza oder einfach nur so:
Dieser Rosé ist weit mehr als nur an die süffige Sommerkante gesetzt.
Sein Kick ist das fruchtbetonte Säurespiel, ihm liegt die Trinkfreude förmlich im Blut.
Reine Handlese und **ausgereifte** High-End-Trauben sind der Grundstock für pure Lebensfreude im Glas!

Rotwein

Italien

Chiaramonte	**Nero D‘Avola**	0,75l € 35,00
Erz. Abf. Firriato	trocken	0,20l € 9,80
		0,10l € 5,80

Dieser Rosso gilt als der typische Vertreter Siziliens wichtigster autochonthoner 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 € 10,60
Bunte Frühlingssalat Bowl
Croutons / Sprossen / Quinoa / Balsamicodressing

Wahlweise extra dazu:

Sautierter Spargel / Parmesanspäne + € 14,40
Sautierte Garnelen / Chili-Limettendip + € 16,50

Bayerisches Saiblingsfilet € 20,60
Rahmiger Gurkensalat / Kaviar / Avocado

Tatar vom Bayerischen Rind klein € 23,40
Tramezzini / Parmesan / körniger Senf groß € 31,20

Bärlauchsüppchen
Gezupfte Räucherforelle € 9,60

Spargelcremesüppchen € 8,60
Lachsschinkenstreifen

Duo vom Lamm € 38,50
Geschmorte Hüfte / rosa Rücken / weißer Spargel /
Risoleekartoffeln

Pfeffersteak von der Rinderlende € 39,00
Confierte Kirschtomaten / Nadelbohnen
Rosmarinkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 30,60
Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln
kaltgerührte Preiselbeeren

Lachsforellenfilet € 31,70
Bärlauch-Kirschtomatenrisotto

Saiblingsfilet € 37,20
Spargelragout / Erbsenmousseline / Kartoffelstroh

Südtiroler Schlutzkrapfen € 25,90
Spinat-Kartoffelfüllung / Nussbutter
getrocknete Tomaten / Bergkäse

Thaicurry (Vegan) € 20,00
Frühlingsgemüse / Kichererbsen / Wildreis

Bayrische Schmankerl

Zweierlei Kaspressknödel € 15,60
Rote Beete / Kräuter / Nussbutter / alter Bergkäse

Bayrische Bauern-Ente ¼ € 30,60
Naturjus / Blaukraut / Kartoffelknödel

Kräuterbackhendl € 23,80
Maispoularde / Kartoffel-Rucolasalat /
Zitronenmayonnaise

Kaiserschmarrn Terrassenhof € 15,40
Mandeln / Apfelmus / Preiselbeeren

Omas Eierlikör € 10,80
Weiße Schokolade / Mousse /
Pitazienerde / Schokowaffelbruch

Rhabarber „Kuchen“ € 11,80
Topfeneis

Allergene
Eier 1, Fisch 2, Krebstiere 3, Milch 4, Sellerie 5, Sesamsamen 6,
Schwefeldioxid 7, Erdnüsse 8, Glutenhaltiges Getreide 9, Lupine 10, Schalenfrüchte 11,

SPEISEMEISTEREI

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