



Speisekarte

Aperitif

Wildpreiselbeer – Spritzer Glas 0,2l € 7,90
Prosecco , Tafelwasser, Wildpreiselbeer-Sirup
Beeren, Eiswürfel

Hausgemachte Wildpreiselbeer – Limonade Glas 0,3l € 4,70
Tafelwasser, kaltgerührter Wildpreiselbeer-Sirup
Eiswürfel

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 leuchtet 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

Chiaromonte	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 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 € 10,60
Bunte Salat 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

Kräuterbackhendl Maispoularde / Kartoffel-Rucolasalat Zitronenmayonnaise	€ 23,80
Pfeffersteak von der Rinderlende Confierte Kirschtomaten / Nadelbohnen Rosmarinkartoffeln	€ 39,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln kaltgerührte Preiselbeeren	€ 30,60
Lachsforellenfilet Bärlauch-Kirschtomatenrisotto	€ 31,70
Saiblingsfilet Spargelragout / Erbsenmousseline / Kartoffelstroh	€ 37,20
Südtiroler Schlutzkrapfen Spinat-Kartoffelfüllung / Nussbutter getrocknete Tomaten / Bergkäse	€ 25,90
Thaicurry (Vegan) Gartengemüse / Kichererbsen / Wildreis	€ 20,00

Bayrischer Stangenspargel

Portion Schrobenhausener Stangenspargel € 23,50
mit neuen Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Wahlweise mit:

Zweierlei hausgeräucherte Schinken + € 8,80
kleines Wiener Schnitzel + € 14,50
kleines Rinderlendensteak + € 16,50
geräucherter Lachs + € 14,50

Karamellierter Kaiserschmarrn Terrassenhof € 15,40
Mandeln / Apfelmus / Preiselbeeren

Rhabarbercrumble € 9,50
Vanillerahmeis / Beeren

Marsala Sabayon € 13,50
marinierte Erdbeeren / Pistazieneis

PEISEMEISTEREI

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