



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

Rheingau

Riesling „101“ Q.b.A. 0,75 l € 33,00
Erz. Abf. Weingut Spreitzer 0,20 l € 8,90
0,10 l € 4,50

Der Riesling 101 ist eine spritzige und feinherbe Komposition. Er besticht durch seine komplexe aber gleichzeitig erfrischende Harmonie.

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

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.

Baden

Oberbergener Bassgeige 1.Lage 0,75 l € 45,00
Erz. Abf. Franz Keller Spätburgunder 0,20 l € 12,20
Q.b.A. 0,10 l € 6,30

Mit einer glänzenden Ziegelsteinfarbe präsentiert sich dieser Wein im Glas. Eine klassische Kirschfrucht mit einem hauch von Eisen steigt aus dem Glas, ergänzt wird diese mit einer würzigen Zedernholznote. Am Gaumen spielen sich Würze und Frucht, die auch in der Nase wahrgenommen werden, den Ball zu. Die frische Säure lässt diesen Spätburgunder auf der Zunge tänzeln, während ihn die Mineralik noch lange am Gaumen trägt. Eine angenehme mittlere Länge rundet ihn ab.

Salat € 9,50

Knackiger Feldsalat
Croutons / Sprossen / Kartoffeldressing

Wahlweise:

Karamellisierter Ziegenkäse € 9,00

Geräucherte Gänsebrust € 9,80

Geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet € 16,50

Rote Beete Carpaccio / Kaviar / Sahnemeerrettich

Mild geräucherter Hirschschinken € 18,00

eingekochter Kürbis / Preiselbeer-Birnenchutney

Getrüffeltes Selleriecremesüppchen € 8,50

Hausgeräucherter Pastrami

Latte Macchiato Esskastanie € 8,50

Entenstrudel

Gebratene Perlhuhnbrust	€ 26,50
Gerösteter Kohlrabi / Kräutersaitling getrüffelte Kartoffelmousseline	
Rinderfilet / Morchelrahmsauce	€ 38,30
Glasiertes Wurzelgemüse / Kartoffelgratin	
Rosa gebratener Rehrücken	€ 36,00
Esskastanienmousseline Rosenkohl / Quitte	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	€ 24,50
Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln kaltgerührte Preiselbeeren	
Lachsforellenfilet	€ 28,50
Orangen-Kürbisrisotto	
Krustentiercassoulet	€ 29,50
Riesengarnelen / Safranfenchel Cannellini- Bohnen / Perlgraupen	
Walnuss- Feigenravioli	€ 18,00
Ziegenkäse / karamellisierte Walnüsse	
Waldpilze a la Creme	€ 19,90
Tagliarini	

Bayrische Schmankerl

Böfflamott vom Hirsch € 23,50
Karamellierter Spitzkohl
Serviettenknödel / Walnuss

¼ Bayrische Bauern-Ente € 26,50
Naturjus
Blaukraut / Kartoffelknödel

Kaspressknödel / Tafelspitzbouillon € 8,00
Tafelspitz / Wurzelgemüse

Kaiserschmarrn Terrassenhof € 13,80
Mandeln / Apfelmus / Preiselbeeren

Zwetschengencrumble € 9,50
Walnuss-Karamelleis / Vanillesoße

Vanillerahmeis € 7,50
Kürbiskrokant / Kernöl

Mousse von Zartbitter Schokolade € 9,00
Rumkirschen

SPEISEMEISTEREI

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