



## GASTHOF ZUR WEISSACH

### WIR HEIßEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF ZUR WEISSACH!

Hier wurde Geschichte geschrieben und gelebt. Der Ursprung liegt über 150 Jahre zurück. Kaiser und Könige haben sich hier eingefunden und sich mit gutem Essen und Trinken für die Weiterfahrt mit den Kutschen nach Wildbad Kreuth gestärkt.

Ludwig Thoma, Olaf Gulbransson und weitere Dichter und Denker haben dies weitergeführt.

Wie schön, dass wir nun auch Sie bei uns begrüßen dürfen.

Der Gasthof zur Weissach ist unser traditionell-bayerisches Restaurant. Klassiker der bayerischen Küche, wie auch feine nationale und internationale Gerichte wissen hier zu begeistern und werden mit einem gewissen modernen Anstrich zubereitet.

Die Interpretationen der Traditionsrezepte brechen durchaus Konventionen, ohne den Geist des Originals zu verraten.

Regional, saisonal, vielfältig und fundamental ehrlich, das ist der Anspruch unseres Küchenteams.

Wir bescheren Ihnen kulinarische Glücksmomente durch eine klare Linie mit Feinsinn.

Viel Vergnügen wünschen

## Ihre Gastgeber & Team vom Bachmair Weissach

### Von folgenden regionalen Erzeugern beziehen wir Lebensmittel und Getränke

Naturkäserei Tegernseer Land  
Früchtegroßhandel Max Wunderlich  
Fischerei Tegernsee  
Milchhof Miesbach  
Steaksmiede Kreuth  
TegYu Rindfleisch

Metzgerei Holnburger  
Pastificio Palese  
Konditorei Café Krupp  
Bäckerei Kuhn  
Mein Affineur – Tölzer Kasladen  
Butter Boyz

Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee  
Erste Tegernseer Kaffeerösterei  
Wolfra Kelterei  
Edelbrand Destillerie Liedschreiber  
Destillerie Hoermann




## GASTHOF ZUR WEISSACH

### VORSPEISEN / SUPPEN / KLEINIGKEITEN €

<b>SALATSCHÜSSEL</b>	21,50
mit knackigem Kopfsalat, Wildkräutersalat, Erbsensprossen, Granatapfel, Tomate, Gurke, Radieserl und gerösteten Kernen	
<b>Dressing zur Wahl:</b> Haus Dressing, Nuss Dressing, Sesam Dressing, French Dressing oder Balsamico Dressing	
<b>mit gegrillter Maishähnchenbrust</b>	32,00
<b>mit gegrillten bayerischen Garnelen</b>	34,50
<b>mit gegrillten Filetspitzen vom Simmentaler Rind</b>	34,50
<b>FITNESSBROT</b>	19,50
Geröstetes Bauernbrot mit Humus und Antipasti	
<b>TRÜFFELPOMMES</b>	19,00
mit Parmesan und Trüffel-Mayonnaise	
<b>CONSOMMÉ VOM SIMMENTALER RIND</b>	15,50
mit Gemüsebrunoise und Kräuterflädle	
<b>CREMESUPPE VON KNOLLENSELLERIE</b>	14,50

### HAUPTSPEISEN €

<b>HAUSGEMACHTE WALDPILZRAVIOLI</b>	32,00	
mit Cassoulet von Artischocken, sonnengetrocknete Tomaten, Oliven, Kräutern und geröstete Pinienkerne und Parmesanschaum		
<b>SPINAT-TAGLIARINI</b> mit Erdnuss, Tofu, wildem Broccoli und Kopfsalat 	29,00	
mit gegrillten bayerischen Garnelen		42,00
<b>TEGERNSEER SAIBLING</b>	34,00	
Gebratenes Saiblingsfilet von den Tegernseer Fischern, mit Petersilienkartoffeln, sautiertem Blattspinat und Beurre Blanc		
<b>RINDERTATAR</b>	39,00	
vom Simmentaler Rind mit Trüffelpommes und Trüffelmayonnaise		
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	32,00	
dazu Kartoffel-Gurkensalat und kalt gerührten Preiselbeeren		
<b>PULLED BEEF SANDWICH</b>	26,50	
mit mit BBQ-Koriander-Sauce, Bergkäse und Grillgemüse		
dazu servieren wir einen Cole Slaw Salat		
<b>auch vegetarisch möglich mit Grillkäse</b>		

## VOM GRILL

<b>RINDERFILET VOM SIMMENTALER RIND 250G</b>	45,00
mit Cafe de Paris Kruste	
wahlweise mit Wildfang Riesengarnele pro Stück	14,00
<b>TRANCHE VOM LABEL ROUGE LACHS ca.180g</b>	29,50
auf der Haut gebraten mit Mango-Chutney	
<b>dazu wahlweise:</b>	
Home Style Pommes oder Süßkartoffelpommes	6,50
gegrilltes Gemüse	7,50
Trüffelpommes	12,50

## UNSER BAYERISCHES SCHMANKERL €

<b>OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN</b>	
<b>VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN</b>	23,50
dazu Tegernseer Dunkelbiersauce mit bayrischen Krautsalat und zweierlei Knödel	

## DESSERT €

<b>CRÈME CATALANA</b>	16,50
mit Kumquat Ragout	
<b>CHEESE CAKE BACHMAIR WEISSACH</b>	16,50
mit Hafer Crumble, Heidelbeer Sorbet und Lemon Curd	
<b>HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET JE KUGEL</b>	3,50
Bourbon-Vanille   Schokolade   Erdbeere, Yuzu-Limette   Passionsfrucht   Banane-Basilikum	
<b>KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERSONEN</b>	29,00
mit Pflaumenröster und Apfelmus	
<b>KÄSEAUSWAHL VOM TÖLZER KASLADEN</b>	19,50
mit Trauben, Früchtebrot, Feigensenf und hausgemachten Chutneys	
<b><i>Dazu passt:</i></b>	
2020 BEERENAUSLESE	0,05l   8,50
ÖSTERREICHISCHER PRÄDIKATSWEIN WEINLAUBENHOF KRACHER	

LIEBE GÄSTE,  
FALLS SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSEREN SERVICE. ER GIBT IHNEN GERNE FACHKUNDIG AUSKUNFT ODER REICHT IHNEN UNSERE KARTE, MIT DEN AUSGEWIESENEN ALLERGENEN ZUTATEN.

## OFFENE WEINE

### WEISSWEINE

<b>2021 SULZFELDER SILVANER</b> Deutscher Qualitätswein VDP Ortswein Weingut Zehnthof Luckert I Franken	0,1L	8,00 €
<b>2021 RIESLING „VOM LÖSS“</b> Deutscher Qualitätswein Weingut Zöller   Pfalz	0,1L	7,00 €
<b>2021 SAUVIGNON BLANC</b> Deutscher Qualitätswein Weingut am Nil I Pfalz	0,1L	8,00 €
<b>2021 PINOT BLANC „HAUS KLOSTERBERG“</b> Deutscher Qualitätswein Weingut Molitor I Mosel	0,1L	7,00 €
<b>2021 GRÜNER VELTLINER „THEYERNER BERG“</b> Österreichischer Qualitätswein Weingut Tom Dockner   Traisental   Österreich	0,1L	8,00 €
<b>2021 CHARDONNAY „RESERVE“</b> Österreichischer Qualitätswein Weingut Alexander Egermann   Neusiedlersee	0,1L	9,00 €
<b>2021 LUGANA „CATULLIANO“</b> Trebiano di Lugana DOP   Bio zertifiziert Pratello   Lombardei	0,1L	8,00 €
<b>2019 HERMES DIACTOROS</b> IGP Omina Romana   Latium	0,1L	7,50 €
<b>2020 PLANTIES WEISS</b> IGT   Bio zertifiziert St. Quirinus	0,1L	9,50 €
<b>2022 CHARDONNAY</b> DOP   Bio zertifiziert Cantina Terlan	0,1L	8,00 €

## ROTWEINE

<b>2021 CUVÉE MOLLIE</b> Deutscher Qualitätswein Weingut Zöller   Pfalz	0,1L	7,00 €
<b>2019 AUS DEN DÖRFERN</b> Blaifränkisch   St. Laurent   Zweigelt Österreichischer Qualitätswein Weingut Rosi Schuster	0,1L	8,50 €
<b>2017 CARO</b> Blaifränkisch   Zweigelt   Cabernet Sauvignon Österreichischer Qualitätswein Weingut Franz Sommer   Neusiedlersee-Hügelland	0,1L	10,50 €
<b>2019 MERLOT QUIRINUS</b> DOCG St. Quirinus	0,1L	10,50 €
<b>2019 ROSSO DI MONTALCINO</b> DOCG Corte Pavone	0,1L	10,00 €

## ROSÉWEINE

<b>2020 ROSÉ SPÄTBURGUNDER</b> Deutscher Qualitätswein Weingut Zöller   Pfalz	0,1L	6,00 €
<b>2021 ROSÉ „EDEN“</b> Cabernet Franc   Zweigelt Österreichischer Qualitätswein Weingut Weszeli   Kamptal	0,1L	7,50 €
<b>2021 ROSÉ „BY OTT“</b> AOC Domaine Ott	0,1L	10,50 €

Weine können Sulfite enthalten. Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

SAN PELLEGRINO	0,25 L	4,00
	0,75 L	9,00
ACQUA PANNA	0,25 L	4,00
	0,75 L	9,00
COCA COLA <sup>1/2/6</sup> / COCA COLA LIGHT <sup>1/2/6/8/9</sup>	0,2 L	4,50
FANTA <sup>1</sup> / SPRITE <sup>1/2/6</sup> / COLA MIX <sup>1/2/6</sup>	0,2 L	4,50
AQUA MONACO TONIC WATER <sup>7</sup> BITTER LEMON <sup>8</sup> /GINGER ALE <sup>1</sup>	0,2 L	4,90
WOLFRA SÄFTE APFEL / ORANGE / ROTE TRAUBE / JOHANNISBEER RHABARBER / MARACUJA	0,2 L	4,20
SAFTSCHORLEN	0,3 L	4,90

## KAFFEE & TEE

€

TASSE KAFFEE		4,50
ESPRESSO		3,80
ESPRESSO DOPPIO		5,50
CAPPUCCINO		5,00
MILCHKAFFEE		5,20
LATTE MACCHIATO		5,20
KÄNNCHEN TEE		6,50
Schwarzteesorten Earl Grey, Darjeeling, Assam		
Grüntee		
Früchtetee		
Pfefferminz		
Kamillentee		

## BIER VOM FASS

€

**TEGERNSEER HELLES** 0,50 L 6,00  
vom Herzoglichen Brauhaus

**HOPF HELLES WEISSBIER** 0,50 L 6,00

## FLASCHENBIERE

€

**HOPF HEFEWEISSBIER** 0,50 L 6,00  
dunkel / leicht / alkoholfrei

**SPATEN** 0,50 L 6,00  
alkoholfrei

**KÖNIG PILSENER** 0,33 L 4,50

## SPIRITUOSEN

€

**SANDEMANN SHERRY Rich Gold** 5 cl 6,00

**SANDEMANN SHERRY Medium Dry** 5 cl 6,00

**BELSAZAR RED/WHITE/ROSE/DRY 4** 5 cl 7,00

**FERNET BRANCA** 4 cl 6,00

**FERNET MENTA** 4 cl 6,00

**AVERNA** 4 cl 6,00

**RAMAZZOTTI** 4 cl 6,00

**LINIE AQUAVIT** 2 cl 5,00

**FRAGEN SIE GERNE NACH UNSEREN REGIONALEN BRÄNDEN**

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker,  
3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat,  
6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= Chinin haltig,  
9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle, 11=Säuerungsmittel, 12=Stabilisator  
13= Nitrat/Nitrit, 14= geschwefelt  
Weine und weinhaltige Getränke können Sulfite enthalten