



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 €

| | |
|--|-------|
| SALATSCHÜSSEL | 19,50 |
| mit knackigem Kopfsalat, Wildkräutersalat, Erbsensprossen, Granatapfel, Tomate, Gurke, Radieserl und gerösteten Kernen | |
| Dressing zur Wahl: Haus Dressing, Nuss Dressing, Sesam Dressing, French Dressing oder Balsamico Dressing | |
| mit gegrillter Maishähnchenbrust | 29,00 |
| mit gegrillten bayerischen Garnelen | 31,50 |
| mit gegrillten Filetspitzen vom Simmentaler Rind | 31,50 |
| | |
| FITNESSBROT | 19,50 |
| Geröstetes Bauernbrot mit Humus und Antipasti | |
| | |
| TRÜFFELPOMMES | 19,00 |
| mit Parmesan und Trüffel-Mayonnaise | |
| | |
| CONSOMMÉ VOM SIMMENTALER RIND | 12,50 |
| mit Gemüsebrunoise und Kräuterflädle | |
| | |
| KÜRBISCREMESUPPE -VEGAN - | 11,50 |
| mit kandierten Kürbiskernen und Chutney | |
| | |
| WALDPILZESSENZ -vegan möglich - | 12,50 |
| mit eingelegten Pilzen und Waldpilzravioli | |

HAUPTSPEISEN €

| | |
|---|-------|
| WALDPILZRAVIOLI | 27,50 |
| mit Pak Choi, Kräuterseitlingen und Kafir Limetten Schaum | |
| | |
| TOMATEN-PERLGRAUPENRISOTTO – vegan möglich - | 24,50 |
| mit Tomaten-Sugo, Rucola-Creme, frischem Rucola und Parmesan | |
| mit gegrillten bayerischen Garnelen | 32,50 |
| | |
| TEGERNSEER SAIBLING | 32,00 |
| Gebratenes Saiblingsfilet von den Tegernseer Fischern, mit Petersilienkartoffeln, sautiertem Blattspinat und Beurre Blanc | |
| | |
| RINDERTATAR | 36,00 |
| vom Simmentaler Rind mit Trüffelpommes und Trüffelmayonnaise | |
| | |
| WIENER SCHNITZEL | 29,00 |
| dazu Kartoffel-Gurkensalat mit steirischem Kürbiskernöl und kalt gerührten Preiselbeeren | |
| | |
| PASTRAMI SANDWICH | 26,50 |
| mit geschmorten Zwiebeln, gegrilltem Gemüse, Ajvar-Creme | |
| auch vegetarisch möglich mit Grillkäse | |

VOM GRILL

| | |
|---|-------|
| RINDERFILET VOM SIMMENTALER RIND ca.250g mit BBQ-Sauce | 42,00 |
| TRANCHE VOM LABEL ROUGE LACHS ca.180g auf der Haut gebraten mit Mango-Chutney | 29,50 |
| dazu wahlweise: | |
| Home Style Pommes oder Süßkartoffelpommes | 6,50 |
| gegrilltes Gemüse | 7,50 |
| Trüffelpommes | 12,50 |

UNSER BAYERISCHES SCHMANKERL €

| | |
|---|-------|
| OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN | 22,50 |
| dazu Tegernseer Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und zweierlei Knödel | |

DESSERT €

| | |
|---|--------------|
| CRÈME BRÛLÉE | 14,50 |
| von Vanille und weißer Schokolade mit Rote-Bete-Kirschen-Sorbet | |
| APFELCRUMBLE | 14,50 |
| mit salted-Caramel-Eis und Pistazien-Creme | |
| HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET JE KUGEL | 2,50 |
| verschiedene Sorten | |
| KÄSEAUSWAHL VOM TÖLZER KASLADEN | 19,50 |
| mit Trauben, Fruchtebrot, Feigensenf und hausgemachten Chutneys | |
| <i>Dazu passt:</i> | |
| 2013 BEERENAUSLESE „SW“ | 0,05L 8,50 |
| ÖSTERREICHISCHER PRÄDIKATSWEIN WEINGUT HEINZ VELICH | |

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

| | | |
|--|------|--------|
| 2021 SULZFELDER SILVANER Deutscher Qualitätswein VDP Ortswein Weingut Zehnthof Luckert | 0,1L | 8,00 € |
| 2021 RIESLING „VOM LÖSS“ Deutscher Qualitätswein Weingut Zöller Pfalz | 0,1L | 7,00 € |
| 2020 PINOT BLANC „HAUS KLOSTERBERG“ Deutscher Qualitätswein Weingut Molitor | 0,1L | 7,00 € |
| 2021 GRÜNER VELTLINER „THEYERNER BERG“ Österreichischer Qualitätswein Weingut Tom Dockner Traisental Österreich | 0,1L | 8,00 € |
| 2020 CHARDONNAY „RESERVE“ Österreichischer Qualitätswein Weingut Alexander Egermann Neusiedlersee | 0,1L | 9,00 € |
| 2021 LUGANA „CATULLIANO“ Trebiano di Lugana DOP Bio zertifiziert Pratello Lombardei | 0,1L | 8,00 € |
| 2019 HERMES DIACTOROS II IGP Omina Romana Latium | 0,1L | 7,50 € |
| 2020 SAUVIGNON BLANC QUIRINUS DOP Bio zertifiziert St. Quirinus | 0,1L | 9,50 € |
| 2021 CHARDONNAY DOP Bio zertifiziert Cantina TerlaN | 0,1L | 8,00 € |

ROTWEINE

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

ROSÉWEINE

| | | |
|---|------|--------|
| 2020 ROSÉ SPÄTBURGUNDER Deutscher Qualitätswein Weingut Zöller Pfalz | 0,1L | 6,00 € |
| 2021 ROSÉ „EDEN“ Cabernet Franc Zweigelt Österreichischer Qualitätswein Weingut Weszeli Kamptal | 0,1L | 7,50 € |

Weine können Sulfite enthalten. Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

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

KAFFEE & TEE

€

| | | |
|---|--|------|
| TASSE KAFFEE | | 4,10 |
| ESPRESSO | | 3,50 |
| ESPRESSO DOPPIO | | 5,00 |
| CAPPUCCINO | | 4,50 |
| MILCHKAFFEE | | 4,80 |
| LATTE MACCHIATO | | 4,80 |
| KÄNNCHEN TEE | | 6,00 |
| Schwarzteesorten Earl Grey, Darjeeling, Assam | | |
| Grüntee | | |
| Früchtetee | | |
| Pfefferminz | | |
| Kamillentee | | |

BIER VOM FASS

€

TEGERNSEER HELLES 0,50 L 5,50
vom Herzoglichen Brauhaus

HOPF HELLES WEISSBIER 0,50 L 5,50

FLASCHENBIERE

€

HOPF HEFEWEISSBIER 0,50 L 5,50
dunkel / leicht / alkoholfrei

SPATEN 0,50 L 5,50
alkoholfrei

KÖNIG PILSENER 0,33 L 4,50

SPIRITUOSEN

€

SANDEMANN SHERRY Rich Gold 5 cl 5,00

SANDEMANN SHERRY Medium Dry 5 cl 5,00

BELSAZAR RED/WHITE/ROSE/DRY 4 5 cl 5,50

FERNET BRANCA 4 cl 6,00

FERNET MENTA 4 cl 6,00

AVERNA 4 cl 5,50

RAMAZZOTTI 4 cl 5,50

LINIE AQUAVIT 2 cl 3,50

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