



GASTHOF ZUR WEISSACH

VORSPEISEN/SUPPEN / KLEINIGKEITEN €

SALATSCHÜSSEL	17,50
mit knackigem Kopfsalat, Wildkräutersalat, Erbsensprossen, Granatapfel, Tomate, Gurke, Radieserl und gerösteten Kernen	
Dressing zur Wahl: Nuss Dressing, Sesam Dressing, French Dressing oder Balsamico Dressing	
mit gegrillter Maishähnchenbrust	25,00
mit gegrillter Garnele	27,50
mit Ochsenfetzen	27,50
AVOCADOBROT	15,50
Geröstetes Bauernbrot mit Guacamole, Avocado und Onsen-Ei	
RINDERTATAR	19,50
mit Brotchips, Himbeere, Treviso und Saiblingskaviar	
CONSOMMÉ VOM WEIDERIND	10,50
mit Gemüsebrunoise und Kräuterflädle	
KÜRBIS-KOKOS-CREME-SUPPE	11,50
mit gebackenem Kalbsbries und Kürbis-Chutney	

HAUPTSPESIEN €

KÜRBIS-GNOCCHI	24,50
mit bunten Tomaten, Herbsttrüffel und Parmesan	
QUINOA-GRANATAPFEL-KÜRBIS-CURRY	22,50
mit Cashewkernen, fruchtiges Curry und Kichererbsen	
TEGERNSEER SAIBLING	29,00
Gebratenes Filet mit Mangold, Hokkaido Kürbis, Kirschtomaten und Ofen-Kartoffeln	
WIENER SCHNITZEL	26,00
dazu Kartoffel-Gurkensalat mit steirischem Kürbiskernöl und kalt gerührten Preiselbeeren	
BAYRISCHER HOTDOG	19,50
Getrüffelte Bratwurst mit Obazda, Krautsalat, Essiggurken, Röstzwiebeln dazu Homestyle Pommes auch vegetarisch möglich	

VOM GRILL

ENTRECÔTE ca.250g	29,00
RINDERFILET ca. 250g	42,00
LACHSSTEAK vom Label Rouge Lachs ca.250g	26,50
dazu wahlweise:	
Home Style Pommes oder Süßkartoffelpommes	6,50
gegrilltes Gemüse	7,50
Blattsalat mit Dressing zur Wahl, Sprossen und Kernen	7,50
Café de Paris Butter, BBQ-Soße, Mango-Chutney	3,50

UNSER BAYERISCHES SCHMANKERL €

OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN	21,50
dazu Tegernseer Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und zweierlei Knödel	

DESSERT €

CRÈME BRÛLÉE	12,50
Maroni & Apfel	
TOPFENKNÖDEL MIT BEERENRAGOUT	12,50
HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET JE KUGEL	2,50
verschiedene Sorten	
KÄSEAUSWAHL VOM TÖLZER KASLADEN & TEGERNSEER KÄSEREI	15,50
mit Trauben, Fruchtebrot, Feigensenf und hausgemachten Chutneys ^{3/6}	
<i>Dazu passt:</i>	
2013 BEERENAUSLESE „SW“	0,05L 8,50
ÖSTERREICHISCHER PRÄDIKATSWEIN	
WEINGUT HEINZ VELICH	