



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	
MELONEN-MINZKALTSCHALE	11,50
mit eigener Einlage und Hirtenkäse	

HAUPTSPESIEN €

MEDITERRANE SPAGHETTI	22,50
mit Artischocken, bunten Tomaten, Oliven und Parmesan	
TEGERNSEER SAIBLING	29,00
Gebratenes Filet mit Mangold, Kirschtomaten und Ofen-Kartoffeln	
WIENER SCHNITZEL	26,00
dazu Kartoffel-Gurkensalat mit steirischem Kürbiskernöl und kalt gerührten Preiselbeeren	
TEGERNSEER STEAK SANDWICH	19,50
Roastbeef, karamellierte Zwiebeln, Rote Beete, hausgemachte BBQ-Soße, Tegernseer Heumilchkäse und Kopfsalat	

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
Kokosnuss und Passionsfrucht	
MANGO-CHIA-PUDDING	11,50
HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET JE KUGEL	2,50
verschiedene Sorten	
KÄSEAUSWAHL VOM TÖLZER KASLADEN & TEGERNSEER KÄSEREI	15,50
mit Trauben, Früchtebrot, Feigensenf und hausgemachten Chutneys ^{3/6}	
<i>Dazu passt:</i>	
2013 BEERENAUSLESE „SW“	0,05L 8,50
ÖSTERREICHISCHER PRÄDIKATSWEIN	
WEINGUT HEINZ VELICH	