



GASTHOF  
ZUR WEISSACH

FONDUE RESTAURANT

KREUTHER STUBE

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN AUFENTHALT IM BACHMAIR WEISSACH

---

FOLGENDE BEILAGEN REICHEN WIR ZU ALLEN  
UNSERER FONDUES

Dips und Chutney:

Sauce Rouille  
Orangen-Curry-Chutney  
Avocado-Chili-Dip  
Zitronenmelisse-Crème  
Szechuan-Pfeffer-Chili-Crème

Salate:

Feldsalat  
Cremiger Gurkensalat  
Linsensalat mit Granatapfel, Avocado und Orange  
Waldorfsalat

Beilagen:

Süßkartoffel-Pommes Frites  
Bamberger Hörnchen  
auf Wunsch zusätzlich mit Trüffelpommes  
Aufpreis 19,00 €

FLEISCH FONDUE  
SERVIERT MIT KRÄFTIGER BRÜHE

**ab 2 Personen**

Amuse bouche

\*\*\*

Kalbsrücken, Rinderfilet und Brust vom bayrischen Hendl  
ca. 180gr pro Person

**pro Person: 59,00 €**

**wahlweise nur mit Rinderfilet  
pro Person: 69,00 €**

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN AUFENTHALT IM BACHMAIR WEISSACH

FISCH FONDUE  
SERVIERT ALS FOND  
MIT ZITRONENGRAS AROMATISIERT

**ab 2 Personen**

Amuse bouche

\*\*\*

Garnele, Lachs und Jakobsmuschel  
ca. 150gr pro Person

**pro Person: 65,00 €**

VEGETARISCHES FONDUE  
SERVIERT MIT JAPANISCHER MISOBRÜHE

**ab 2 Personen**

Amuse bouche

\*\*\*

Brokkoli, Champignons, breite Bohnen, Spinat, Ramennudeln, Tofu und Karotte  
ca. 150gr pro Person

**pro Person: 49,00 €**

JAPANISCHES FONDUE  
SERVIERT MIT JAPANISCHER MISOBRÜHE

**ab 2 Personen**

Amuse bouche

\*\*\*

Tegyu-Filet, Kaisergranat, Schweinebauch, Pak Choi, Shitake,  
Sojasprossen und Edamame  
ca. 150gr pro Person

**pro Person: 79,00 €**

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN SCHÖNEN AUFENTHALT IM BACHMAIR WEISSACH

## UPGRADE

Gerne kann zu jedem Fondue ein Gemüseteller bestehend aus Brokkoli, Champignons, breiten Bohnen und Karotten dazu bestellt werden.

**pro Portion: 8,50 €**

## TEGERNSEER KÄSE FONDUE VON DER NATURKÄSEREI KREUTH

**ab 2 Personen**

Amuse bouche

\*\*\*

Heumilchkäse, Bergkäse und Wallberger in Riesling geschmolzen

Geräucherter Bauernschinken, gekochter Schinken  
Kaminwurzn und Trauben  
100gr pro Person

**pro Person: 58,00 €**

mit schwarzem Trüffel und Champagner aufgegossen

**pro Person: 69,00 €**

## DESSERT

**Bratapfel**

Bratapfelmousse auf Crumble  
**12,50 €**

**Vanilleeis**

mit Grand-Cru-Schokoladen-Sauce  
**10,50 €**