



BACHMAIR
WEISSACH
HOTEL



ORIGINAL
TEGERNSEE
URLAUB

by

KULINARISCHER
KALENDER
2017/2





LIEBE GÄSTE,

vorab vielen Dank für das rege Interesse
an meinem kulinarischen Kalender 2017/1.

Jetzt möchte ich Sie mit meinem Team weiter verwöhnen
und präsentiere Ihnen den Kalender 2017/2. Die Kalender erscheinen
quartalsweise, um Ihnen saisonale und kulinarische Abwechslung zu bieten.

Ich freue mich, Sie in den verschiedenen Restaurants
des Hotel Bachmair Weissach begrüßen zu dürfen
und Ihnen auch ungewöhnliche Kombinationen zu präsentieren.

Ihr
Küchendirektor Tobias Jochim & Team



Reservierung und Information

T+49 (0) 8022 278-523
service@bachmair-weissach.com

bachmair-weissach.com





OSTERN IM GASTHOF ZUR WEISSACH
KARFREITAG FISCHMENÜ
14.04.2017

Variation von der Jakobsmuschel
mit Löwenzahn und Frühlingsblüten € 18

Velouté von jungen Zuckererbsen
mit Crevetten € 9

Filet vom Donau-Huchen
auf Artischockensauté € 22

Heimischer Zander
mit Saubohnen, Gnocchi und Spitzmorchelsauce € 24

Bleu d'Auvergne
im Filoblatt gebacken auf Feigen-Pfefferchutney € 8

Komposition von Topfen und Vanille € 12



3-Gang-Menü (Vorspeise/Hauptgang/Dessert) ... € 49

4-Gang-Menü (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert) ... € 59

4-Gang-Menü (Vorspeise/Zwischengang/Hauptgang/Dessert) ... € 69

5-Gang-Menü ... € 76

Dazu servieren wir ausgewählte Weine von unserem Sommelier Marcus Beetz.





OSTERBRUNCH
IM GASTHOF ZUR WEISSACH
16.04.2017

Vorspeisen

Blattsalate, Karotte-Orange, Rote Beete, Mais, Taboulé,
Wurst-Käsesalat, Sellerie mit Walnüssen,
Balsamessig & Olivenöl, Balsamico- und Italiendressing,
Saisonale Terrinen & Pasteten, Crevetten-Cocktail,
Seafoodplatte mit ganzem Lachs & Saibling,
Flusskrebse, Melone mit Bresaolaschinken,
Geräucherte Fische: Stör, Graved Lachs, Felchen, Saibling, Forelle,
Salat Caprese mit Büffelmozzarella und Tomaten

Suppe

Weisse Spargelcrèmesuppe

Hauptgänge

Keule und Rücken vom Osterlamm, Rinderentrecôte,
Fisch-Potpourri aus Land & Meer, Basmatireis, Frühlingsgemüse,
Kartoffelgratin, Ratatouille mit Oliven und Pinienkernen,
Bärlauchravioli, Thymianjus, Safransauce

Dessert

Erdbeer-Buttermilchmousse, Rhabarberschnitte, Zwetschgenragout,
Tiramisu, weißes und dunkles Schokoladenmousse,
Kernobststrudel mit Vanillesauce



Brunch-Bufferet € 49

Brunch inklusive Getränke (Bachmair Weissach Cuvée, Heißgetränke,
Wasser und frisch gepresste Säfte) € 64





MUTTERTAG
IM GASTHOF ZUR WEISSACH
14.05.2017

Für unsere lieben Mamis!

Variation vom Irischen Wildsaibling
auf Cous-Cous und Avocado-Mangomousse € 17

Brunnenkressevelouté
mit Taschenkrebsravioli € 11

Filet von der Bodensee-Renke
auf Spargelrisotto mit Bärlauchschaum € 16

Supreme vom Schwarzfederhuhn
in Nussbutter confiert, mit Frühlingslauch
und Morcheln € 24

Allerlei von Rhabarber & Erdbeere
mit Waldmeister-Limetteneis € 11



3-Gang-Menü (Vorspeise/Hauptgang/Dessert) ... € 49
4-Gang-Menü (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert) ... € 59
4-Gang-Menü (Vorspeise/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)... € 63
5-Gang-Menü...72 €

Dazu servieren wir ausgewählte Weine von unserem Sommelier Marcus Beetz.
(exklusive Menüpreis)





MIZU

SUSHI — BAR

KIRSCHBLÜTENZEIT
10.05.-22.05.2017

Unsere japanischen Köche unter der Leitung von Sushimeister Chiori Kudo kreieren zur Kirschblütenzeit außergewöhnliche Gerichte, welche Sie im Zeitraum vom 10.05.-22.05.2017 bei uns, in der MIZU Sushi Bar, kosten können.

Genießen Sie die japanische Küche mit all ihren Sinnen und echten Geschmackserlebnissen

Zu diesem traditionellen Fest werden wir auch spezielle und einzigartige Kirschblüten-Drinks für Sie zubereiten.





**SPARGELMENÜ MIT WEINBEGLEITUNG
VOM BAYERISCHEN WEINGUT HANS WIRSCHING
16.05-22.05.2017**

Spargelmousse und Spargelsalat
in Holunderessig-Vinaigrette,
mit Atlantikhummer und Kresse € 24
2015 Silvaner Julius-Echterberg, Erste Lage 0,1l € 6,50

Weißes Spargelschaumsüppchen
mit gebeizter bayerischer Bachforelle € 10

Bretonischer Seeteufel
auf Leipziger Allerlei mit jungen Erbsen,
Spargel und Flusskrebse € 21
2013 Tri Terra Spitzencuvée aus Grauburgunder, Weißburgunder
und Chardonnay 0,1l..€ 9,50

Spargel-Eisenkraut-Sorbet € 5
aufgegossen mit 2014 Jahrgangssekt Silvaner brut € 4,00

Filet vom Milchkalb
auf Spargelsauté, mit gebratener Kartoffelroulade
und Trüffel-Gänseleberglace € 28
2013 Spätburgunder S, Premium Rotwein aus dem Eichenholzfass 0,1l € 12,50

Törtchen von Buttermilch und Spargel
mit Limonensorbet, Spargelragout und Minzpesto € 12
2015 Wqem, Edelsüßer Auslese cuvée 0,05l € 7,00



3-Gang-Menü (Vorspeise/Hauptgang/Dessert) ... € 49
4-Gang-Menü (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert) ... € 65
4-Gang-Menü (Vorspeise/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)... € 75
6-Gang-Menü...89 €





PFINGSTEN IM GASTHOF ZUR WEISSACH
PFINGSTSONNTAG UND -MONTAG
04.06-05.06.2017

PFINGST-OCHSE - "NOSE TO TAIL"

Tatar & Zunge
mit gerösteten Bauernbrotchips, Kapernapfel
und roter Zwiebel € 18

Tafelspitzconsommé
mit Rindsleber-Grießnockerl € 8

Gebratenes Filet & geschmorte Bäckchen
auf zweierlei Spargel und neuen Kartoffeln € 28

Joghurtmousse
mit Himbeeren und Schokoladensorbet € 9



3-Gang-Menü (Vorspeise/Hauptgang/Dessert) ... € 49
4-Gang-Menü ... € 58

Dazu servieren wir ausgewählte Weine von unserem Sommelier Marcus Beetz.
(exklusive Menüpreis)





KÜCHENSCHLACHT
À LA BACHMAIR WEISSACH

EAST MEETS WEST
- KUDO VS JOCHIM -

22.06.2017

Der Küchendirektor des Hotel Bachmair Weissach, Tobias Jochim,
und Küchenchef Chiori Kudo vom Restaurant MIZU Sushi Bar
kochen zusammen und vereinen somit ihre Küchenphilosophien.
An diesem Abend offerieren wir Ihnen ein abwechslungsreiches Menü,
in welchem jeder der Protagonisten drei Gänge präsentiert.

Lassen Sie sich überraschen!

Menü 6-Gang € 88
inklusive Sake- & Weinbegleitung € 147



**„Fein sein, beieinander bleibn, mags regnen oder windn oder
aber schneibn, fein beinander bleibn...“**

... das ist der Anfang eines alten Liedes, das oft auf der Zither gespielt wird. Wer im Tegernseer Tal daheim ist, erinnert sich gerne an gemütliches Zusammensitzen in diesem traditionsreichen Berggasthaus Altes Wallberghaus, wo auch Musikanten dieses Lied aufspielten. Hier wurden nach einer Wanderung die Kräfte wieder aufgetankt.

Diesen besonderen Ort erfüllt Korbinian Kohler nun wieder mit Energie und Leben. Schon jetzt können Wanderer hier wieder rasten, im Berghotel Altes Wallberghaus.

Denn schöne Wanderrouen führen dort vorbei, <https://image.shutterstock.com/z/stock-photo-fresh-rhubarb-and-strawberries-on-a-wooden-underground-200643533.jpg> auf 1512 Metern Höhe, am Sattel zwischen Wallberg und Setzberg, den beiden Tegernseer Hausbergen.



Den Überblick gewinnen durch Distanz zum Alltag

Seit dem 15.01.2017 steht das Berghotel Altes Wallberghaus auch Tagungsgästen für ganz besondere Erlebnisse zur Verfügung und ist allein durch seine Lage eine wertvolle Location für intensive sowie erfolgreiche Tagungen, Assessments oder Konferenzen.

Reservierung und Information

T+49 (0) 8022 278-524
event@bachmair-weissach.com
bachmair-weissach.com





**ALTES
WALLBERGHAUS**
– BERGHOTEL –





HOTEL BACHMAIR WEISSACH GMBH & CO.KG

WIESSEER STRASSE 1

83700 WEISSACH / ROTTACH-EGERN

T +49 (0) 8022 278-523 · F +49 (0) 8022 278-550

SERVICE@BACHMAIR-WEISSACH.COM