

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 durch unseren Küchendirektor Franz-Josef Unterlechner zubereitet.

Die Interpretationen der Traditionsrezepte brechen durchaus Konventionen, ohne jedoch 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

Franz-Josef Unterlechner
Küchendirektor

Marcus Beetz
F&B Manager & Sommelier

Veit Habersetzer
Direktor F&B



**GASTHOF
ZUR WEISSACH**

VORSPEISEN / SUPPEN	€
SALATSCHÜSSEL mit knackigem Römersalat, rotem Chicoree, Kräuter gekochtem Wachtelei, Erbsensprossen, Trauben, Granatapfel und gerösteten Kernen ^{3/6}	15,00
GEBEIZTE GELBSCHWANZMAKRELE mit eingelegten bunten Karotten, Berberitzen und Haselnussöl-Emulsion	23,00
GEBRATENE RIESENGARNELEN mit marinierter Petersilienwurzel und Passionsfrucht vinaigrette	24,00
TEGERNSEER FISCHSUPPE mit Saibling, Forelle, Zander und Wurzelgemüse	18,00
RINDSSUPPN mit Gemüse, Pfannkuchenstreifen, Tafelspitz und Schnittlauch	9,00
VEGETARISCH	€
AUF SALZ IM GANZEN GEGARTER SELLERIE mit Haselnüssen glaciert, auf grüner Petersiliencremé und schwarzem Wintertrüffel	18,50
GESCHWENKTE TAGLIATELLE mit frisch gehobeltem weißen Alba Trüffel (2 Gramm)	26,00
FISCH UND FLEISCH	€
SANFT GEGARTES SAIBLINGSFILLET mit roter Bete, feinen Perlgraupen, Schnittlauch und Kaviar Beurre Blanc	26,00
KNUSPRIG GEBRATENER KABELJAU, auf sanft gegarten blauen Kartoffeln und angeschwenkten Rosenkohlblättern	26,00
OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN mit Tegernseer Dunkelbiersauce, Semmel- und Kartoffelknödel und hausgemachter Krautsalat ^{3/6}	18,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Petersilienkartoffeln und kaltgerührten Preiselbeeren	24,00
GEBRATENES HEIMISCHES HIRSCHMEDAILLON auf saftigem Blaukraut, geschmorten Pastinaken und marinierter Gänseleber	38,00
SAFTIG GESCHMORTE OCHSENBACKE mit gerösteter Topinambur, glacierten Schwarzwurzeln und eingelegtem Treviso	30,00
ROSA GEGARTES ROASTBEEF kalt aufgeschnitten, Röstkartoffeln, Sauce Remoulade und Meerrettich	17,50

DESSERT	€
KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN (ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN) mit Marillenröster und Vanilleeis	12,50
KNUSPERKUGEL mit Pekanuss, Mascarpone und marmoriertes Manderineneis	12,00
HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET JE KUGEL verschiedene Sorten	2,50
KÄSEAUSWAHL VOM TÖLZER KASLADEN mit Trauben, Früchtebrot, Feigensenf und hausgemachten Chutneys ^{3/6}	15,50
<i>Dazu passt:</i>	
2013 BEERENAUSLESE „SW“ Österreichischer Prädikatswein Weingut Heinz Velich	0,05L 6,50
KINDERKARTE	€
TOMATENCREMESUPPE	4,50
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Pommes frites	11,50
LANDHENDLBRUST Kartoffelpüree und Karotten ^{5/13}	9,50
HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN VOM KABELJAU Reis und Spinat	12,00
PENNE natur	5,50
Tomatensauce	7,50
Sauce Bolognese	9,50
gerne servieren wir dazu gehobelten Parmesan	
SCHINKENUDELN Penne mit gekochtem Schinken & Erbsen ^{5/13}	8,00
RAHMIGER MILCHREIS (WARM) mit Vanille, Zimt & Zucker und marinierten Erdbeeren	7,00

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

2017 RIESLING „VOM LÖSS“ Deutscher Qualitätswein Weingut Zöller Pfalz	0,1L	6,00 €
2017 SILVANER „PRIVATE EDITION DIETRICH“ Deutscher Qualitätswein Winzerkeller Sommerach	0,1L	6,00 €
2017 GRÜNER VELTLINER „HIRSCHVERGNÜGEN“ Österreichischer Qualitätswein Weingut Hirsch Kamptal	0,1L	6,00 €
2017 CHARDONNAY „RESERVE“ Österreichischer Qualitätswein Weingut Alexander Egermann Neusiedlersee	0,1L	7,00 €
2017 LUGANA „CATULLIANO“ Trebiano di Lugana DOP Bio zertifiziert Pratello Lombardei	0,1L	6,00 €

ROTWEINE

2016 SPÄTBURGUNDER Deutscher Qualitätswein Weingut Rings Pfalz	0,1L	7,00 €
2015 K+K CUVÉE Blaufränkisch Zweigelt Österreichischer Qualitätswein Weingut K+K Kirnbauer Mittelburgenland	0,1L	6,00 €
2015 CARO Blaufränkisch Zweigelt Cabernet Sauvignon Österreichischer Qualitätswein Weingut Franz Sommer Neusiedlersee-Hügelland	0,1L	8,50 €
2015 CHIANTI CLASSICO I Colombi DOCG Castello di Querceto Toskana	0,1L	7,00 €
2016 HITO Tempranillo Bodegas Cepa 21 Ribera del Duero	0,1L	7,50 €

ROSÉ WEINE

2017 ROSÉ SPÄTBURGUNDER Deutscher Qualitätswein Weingut Zöller Pfalz	0,1L	5,50 €
2017 ROSÉ „EDEN“ Cabernet Franc Zweigelt Österreichischer Qualitätswein Weingut Weszeli Kamptal	0,1L	6,00 €
2017 ROSÉ „VOM BLAUFRÄNKISCH“ Österreichischer Qualitätswein Weingut Prieler Neusiedlersee - Hügelland	0,1L	5,50 €

Weine können Sulfite enthalten. Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

SAN PELLEGRINO	0,25 L	3,20
	0,50 L	5,90
	0,75 L	7,50
ACQUA PANNA	0,25 L	3,20
	0,50 L	5,90
	0,75 L	7,50
COCA COLA ^{1/2/6} / COCA COLA LIGHT ^{1/2/6/8/9}	0,2 L	3,50
FANTA ¹ / SPRITE ^{1/2/6} / COLA MIX ^{1/2/6}	0,2 L	3,50
AQUA MONACO TONIC WATER ⁷ BITTER LEMON ⁸ /GINGER ALE ¹	0,2 L	3,90
APFELSAFT / ORANGENSAFT TRAUBENSAFT / JOHANNISBEERNEKTAR	0,2 L	3,60
SAFTSCHORLEN	0,3 L	3,90
ZITRONENLIMONADE ⁶	0,3 L	2,60

KAFFEE & TEE

€

TASSE KAFFEE		3,50
ESPRESSO		3,00
ESPRESSO DOPPIO		4,50
CAPPUCCINO		4,20
MILCHKAFFEE		4,50
LATTE MACCHIATO		4,50
KÄNNCHEN TEE		6,00
Schwarzteesorten Earl Grey, Darjeeling, Assam		
Grüntee		
Früchtetee		
Pfefferminz		
Kamillentee		

BIER VOM FASS €

TEGERNSEER HELLES 0,50 l 4,90
vom Herzoglichen Brauhaus

HOPF HELLES WEISSBIER 0,50 l 4,90

FLASCHENBIERE €

HOPF HEFEWEISSBIER 0,50 l 4,90
dunkel / leicht / alkoholfrei

SPATEN 0,50 l 4,90
alkoholfrei

KÖNIG PILSENER 0,33 l 3,90

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

OBSTLER ODER ENZIAN AUS DEM HOLZFASS 2 cl 4,00
Destillerie Lantenhammer, Schliersee

BRÄNDE VOM FAMILIENUNTERNEHMEN LIEDSCHREIBER verschiedene Sorten
Destillerie Liedschreiber, Gmund am Tegernsee

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