

HOTEL WIESSEER HOF

Die Kirchenwirtin

Die Kirchenwirtin empfiehlt ...

Bärlauchcremesuppe
€ 3,90

*Piccata von der Hähnchenbrust
auf Tomatentagliatelle*
€ 12,50

*großer Gartensalat mit Balsamicodressing,
gebratenen Hähnchenbruststreifen und
Knoblauchgarnelen, dazu ofenfrisches Baguette*
€ 9,20

*Wildlachsfilet in Butter gebraten,
auf Bärlauchrisotto,
mit Fenchel-Paprikagemüse*
€ 13,80

*rosa gebratene Rinderlende mit Pfeffersoße,
Gemüsebukett und gratinierten Rahmkartoffeln*
€ 14,80

*Kleine Schweineschnitzel von der Lende
gefüllt mit Gorgonzola, serviert auf
Blattspinat, dazu Nusskartoffeln*
€ 13,20

HOTEL WIESSEER HOF

Die Kirchenwirtin

Suppen

*kräftige Rindsuppe
mit hausgemachter Einlage
€ 3,50*

*Kartoffelrahmsuppe mit Speck
und Knoblauchcroutons
€ 3,90*

Fisch & Fleischloses

*fangfrischer Tegernsee Saibling (kein Zuchtfisch) in Butter gebraten,
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten
€ 14,90*

*Penne rigate mit Blattspinat in Gorgonzolarahm
€ 7,20*

*Gemüsestrudel, Kräutersoße
und Salatbukett
€ 7,90*

HOTEL WIESSEER HOF

Die Kirchenwirtin

Hauptgerichte

*Kalbsrahmbraten
mit Spätzle und Salat
€ 11,90*

*grosses, in der Pfanne mit Butterschmalz
gebackenes Schnitzel vom Schwein
mit Bratkartoffeln
€ 12,10*

*kleiner Salat
€ 3,10*

. . . und am Sonntag,
*wählen Sie „Ihren“ Schweinsbraten mit:
Apfelrotkraut oder Speck-Krautsalat
Kartoffelknödel^{1,2} oder Semmelknödel
€ 8,90*

frische Schweins- und/oder Kalbshaxen auf Vorbestellung

lt. amtlicher Kennzeichnungspflicht: ¹ Farbstoff, ² Konservierungsstoff, ³ Geschmacksverstärker, ⁴ Phosphat
⁵ geschwefelt, ⁶ koffeinhaltig, ⁷ chininhaltig, ⁸ Süßungsmittel, ⁹ Phenylalaninquelle, ¹⁰ Taurin

HOTEL WIESSEER HOF

Die Kirchenwirtin

Desserts

gemischtes Eis¹ mit Sahne
€ 3,10

Bayrisch Creme
mit Fruchtmark
€ 4,50

Apfelkücherl, Zimtzucker
und Vanilleeis
€ 4,80

Apelstrudel mit Vanillesoße¹ oder Schlagrahm
€ 4,80

Vanilleeis¹ mit heisser Schokoladensoße
€ 3,50

Joghurtsülze mit Erbeer-Rhabarberragout
€ 4,80

lt. amtlicher Kennzeichnungspflicht: ¹ Farbstoff, ² Konservierungsstoff, ³ Geschmacksverstärker, ⁴ Phosphat
⁵ geschwefelt, ⁶ koffeinhaltig, ⁷ chininhaltig, ⁸ Süßungsmittel, ⁹ Phenylalaninquelle, ¹⁰ Taurin

HOTEL WIESSEER HOF

Die Kirchenwirtin

Brotzeitkarte

Regensburger Wurstsalat^{2,3,4} mit Hausbrot
€ 5,70

Schweizer Wurstsalat^{2,3,4} mit Hausbrot
€ 5,90

Rostbratwürstel auf Sauerkraut mit Hausbrot
€ 7,20

Tegernseer Brotzeitbrettl⁴ mit Hausbrot
€ 8,60

gemischte Schinkenplatte mit frischem Meerrettich und Hausbrot
€ 8,80

*abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei
und Bratkartoffeln*
€ 6,80

1 Paar Münchner Weißwürste⁴ mit ofenfrischer Brezel
€ 4,80

2 Paar Wiener Würstel⁴ mit Hausbrot
€ 5,40

Käsevariation mit Butter und Hausbrot
€ 8,80

HOTEL WIESSEER HOF

Die Kirchenwirtin

Spargelkarte

Unser Küchenchef empfiehlt:

*Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen
und frischen Kräutern*
€ 3,90

*Spargelragout mit Schinkensauce
serviert in einer Blätterteigpastete,
garniert mit einem Salatbukett*
€ 8,80



Frischer Schrobenhausener Spargel

mit

- gekochtem und rohem Schinken, € 13,20
- einem kleinen Schweineschnitzel, € 13,60
- einem Wildlachsfilet, € 14,90
- einem kleinen Rinderfiletsteak, € 15,80

Dazu servieren wir Ihnen zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln.



*Frische Erdbeeren mit Vanilleeis
und Schlagrahm*
€ 4,50