



## Vorspeisen und Salate

- Blattsalate  
in leichtem Kräuter-Senf-Dressing  
mit Kirschtomaten, Radi, Radieserl,  
Karotten und Sprossen 7,10\*
- Feldsalat mit Kirschtomaten,  
Brombeer-Dressing  
und Kräuter-Streusel 8,90\*
- Caesar Salat  
Romanosalat mit Kirschtomaten,  
Hähnchenstreifen, Parmesan, Croutons  
und Caesar-Dressing 14,90
- Bunter Blattsalat  
mit Kräuter-Senfdressing  
und Ofenkartoffel mit Sauerrahm 14,50
- Ziegenkäse mit Thymianhonig gratiniert  
auf Mango-Chutney mit  
bunten Blattsalaten  
in Erdbeer-Vinaigrette 14,90

## Brotzeit

- Weißbier-Obazda  
mit blauen Zwiebelringen, Radieserl  
und geröstetem Treberbrot 10,50\*
- Bayrischer Wurstsalat  
aus Regensburger vom Strohschwein  
in Senf-Essig-Sud mit  
blauen Zwiebelringen und  
Gewürzgurken 11,80\*
- Hopfenbratwurst vom Strohschwein  
auf Weinsauerkraut  
mit Kräutersenf 15,20

## Suppe

- Kartoffelcremesuppe  
mit frischem Majoran 7,40

## Fisch

- Lachsfilet auf der Haut gegrillt  
mit Kräuter-Zitronenpesto  
auf Ratatouille-Risotto 25,80

## Weichandhof Klassiker

- Alpen-Burger  
vom bayrischen Rind 180g  
mit Bergkäse, Speckmarmelade,  
Meerrettich-Mayonnaise und  
Pommes frites 18,90
- Strohschwein Pulled Pork Cheese-  
burger mit BBQ Sauce,  
hausgemachten Chili-Gurken  
und Pommes frites 18,50
- Roulade vom Chiemgauer Weiderind  
mit Apfelblaukraut und  
Kartoffelknödel 25,20
- Ofenfrischer Schweinskrustenbraten  
vom Strohschwein aus artgerechter  
Haltung mit Dunkelbiersauce,  
Kartoffelknödeln und  
Speck-Krautsalat 17,10\*
- Hühnerkeule vom Grill in BBQ Sauce  
mit Kartoffel-Gemüsesalat  
und Gurken 19,50\*
- Bayrischer Hot Dog  
von der Hopfenbratwurst  
mit BBQ Sauce, Röstzwiebeln, Gurken-  
chutney und Pommes frites 18,80
- Weichandhof Fleischpflanzerl  
mit Schalottensauce und  
Kartoffel-Gurken-Salat 16,80\*
- Sous vide gegarter Kalbstafelspitz  
mit Portweinsauce, Grillgemüse  
und Rosmarinkartoffeln 23,50\*

- Bayrische Entenbrust  
vom Lugeder Hof  
acht Stunden gegart  
mit Honig-Bier-Glasur  
auf Schalottensauce mit Apfel-  
blaukraut und Kartoffelknödel 26,80\*

## Vegan

- Vegane Krautwickerl  
auf buntem Grillgemüse  
mit Orangen-Rosmarin-Dip 17,90\*
- Gegrillter Sellerie mit Apfelchutney,  
Walnusskrokant, Salatbouquet  
und Rosmarinkartoffel 16,80\*

## Vegetarisch

- Zweierlei Knödel  
Spinat-Käseknödel und Tomatenknödel  
auf Weinsauerkraut  
mit geriebenem Parmesan 15,90\*

## Hausgemachte Nachspeisen

- Heiße Liebe  
2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen  
Himbeeren und Schlagrahm 7,90\*
- Kokos-Blaubeermousse  
auf Biskuit mit  
Passionsfruchtsorbet 8,50
- Macadamia-Schokoladen-Crème Brûlée  
mit marinierten Erdbeeren  
und Vanilleeis 8,70

\* Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch  
als kleine Portionen an.

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.



## Tegernseer Leicht | Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee

Tegernseer Biere - Handwerkliche Braukunst. Qualität und Nachhaltigkeit statt Menge. Was die Benediktiner als erste Tegernseer Brauherrn vormachten, bestimmt bis heute unser Handeln. So verbinden sich in den Bieren des Herzoglichen Brauhauses die überlieferten Braurezepturen der Mönche mit den Erkenntnissen modernster Brautechnologie: Hohes handwerkliches Können, beste Rohstoffe und eine konsequent traditionsbewusste Herstellungsphilosophie.

**Beschreibung:** 40% weniger Alkohol, 33% weniger Kalorien als unser Tegernseer Hell. Gebraut nach dem bayerischen Reinheitsgebot

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz und Hopfen  
**Alkoholgehalt:** 2,8% Vol.