

• Speisen •

Die Qualität und Nachhaltigkeit der Produkte ist unser größter Anspruch und wird mit viel Liebe zum Detail präsentiert.

Bei uns können Sie sich Ihr Menü (ab 20 Personen) und Flying Cocktail (ab 50 Personen) individuell selbst zusammen stellen. Suchen Sie sich hierfür jeweils einen passenden Gang aus unseren Vorschlägen heraus.

Auf Wunsch stellt Ihnen unser Wirt & Sternekoch Johann Rappenglück ein auf Ihren Anlass abgestimmtes Menü persönlich zusammen.

Für Vegetarier, Veganer und Gäste mit Unverträglichkeiten bieten wir gerne entsprechende Gerichte an.

• Imbiss zum Aperitif | Regional & International •

... Auf frischen Bauernbrot, Crostini und Pumpernickel angerichtet

Hausgemachter Obazda	€	3,00
Kräuter-Frischkäse Spicy Paprika	€	3,00
Südtiroler Speck Frischer Meerrettich	€	3,50
Blauschimmelkäsecreme Feigensenf	€	3,50
Räucherfischmousse	€	4,00
Kalbsleberwurst	€	4,00
Guacamole Tomate	€	4,50
Crevetten Cocktail	€	4,50
Tatar vom Saibling Meerrettich	€	5,00
Gebeizter Norwegischer Lachs Honig-Senf-Dill Sauce	€	5,00
Tatar vom Rind Schnittlauch	€	5,00

• Vorspeise •

Gratinierter Ziegenkäse Honig-Thymiansauce Wildkräutersalat	€	11,00
Tegernseer Saiblingsfilet „Hausfrauenart“ Gurke Sauerrahm Cornichons	€	15,00
Tatar vom Bayerischen Rind Kapern Geröstetes Brot	€	16,00
Gebeizter Norwegischer Lachs Honig-Senf-Dill Sauce Wildkräuter Rösti	€	17,00
Vitello Tonato „Deluxe“ Yellowfin Tuna Milchkalb Apfelkarpfen	€	18,00
Schneekrabbensalat Avocado Ingwer Tomatenvinaigrette	€	18,00
Entenleberparfait Cox Orange Apfel Brioche	€	21,00
Rindercarpaccio Trüffelcreme Rucola Brotchip	€	22,00

• Suppe •

Festtagssuppe Leberspätzle Backerbsen Fritatten	€	9,00
Erbsenschaumsuppe Haselnuss Pulpo	€	9,00
Karotten-Ingwer Suppe Gamba	€	9,00
Kalte Gurkensuppe Gebeizter Lachs Dill Sauerrahm	€	9,00
Steinpilzconsommée Wurzelgemüse	€	9,00
Bortsch Sauerrahm	€	9,00
Schaumsuppe vom Muskatkürbis Ingwer Gamba Ragout	€	9,00
Getrüffelte Sellerieschaumsuppe Wildgarnele	€	9,00
Gazpacho Aioli Gamba	€	10,00
Klare Tomatensuppe Basilikum-Topfenockerl	€	10,00
Tegernseer Fischsuppe Sauce Rouille	€	13,00

• Zwischengang •

Südtiroler Schlutzkrapfen Spinat I Bergkäse	€	13,00
Gebratene Blutwurst Kartoffelmousseline I geschmorten Zwiebeln	€	16,00
Maispoularde Wasabi I Le Puy-Linsen a la Creme	€	16,00
Kartoffelgnocchi Feigensenf I Schnittlauchnage I Forum d'Ambert	€	16,00
White Tiger Gamba Ratatouille I Pesto I Safran I Risotto	€	19,00
Norwegischer Lachs Teriyaki I Miso sauce I Eisbergsalat	€	21,00
Tegernseer Lachsforelle Mediterraner Couscous I Curryschaum	€	23,00

• Hauptgang •

Schweinebraten „Schlossbrennerei“ Tegerndseer Dunkelbiersauce Krautsalat Kartoffelknödel	€	15,00
Tafelspitz vom bayerischen Rind Im eigenen Sud Meerrettich Apfel Spinat Wurzelgemüse	€	21,00
Tegerndseer Saibling Tomatenconfit Basilikum	€	22,00
Ragout vom heimischen Reh Blaukraut Knöpfli Preiselbeeren	€	23,00
Heimisches Flank Steak Kräuterbutter Speckbohnen Rosmarinkartoffeln	€	23,00
Entenbrust Senfkörner Balsamicosauce Orangenmousseline	€	25,00
Crepinette vom Milchkalb Trüffelsauce Kohlrabi Kartoffelmousseline	€	25,00
Seeteufel Sternanissauce Fenchel	€	26,00
Bayerische Rinderlende Trüffelsauce Karotte Selleriemousseline	€	26,00
Rinderfilet Breite Bohnen Kartoffelmousseline Trüfflejus	€	29,00
Mediterraner Lammrücken Kräutersauce Ratatouille Olive	€	29,00
Bayerischer Rehrücken Wacholdersauce Blaukraut Spätzle Sellerie	€	29,00

• Dessert | Je nach Saison •

Bayerische Creme Waldfrüchte Himbeersorbet	€	9,00
Dunkle Mousse au Chocolat Mangosalat	€	10,00
Topfenknödel Vanillesauce Waldfrüchte	€	10,00
Hausgemachte Apfelkücherl Zimt-Zucker Vanilleeis	€	10,00
Beeren,- & Früchtevariation „Schlossbrennerei“ Mangosorbet	€	12,00
Herzkirschen Honig-Rotweinsauce Krokant Vanille	€	12,00
Crepes Grand Marnier Orangenfilet Grand Marnier Mousse	€	12,00
Gratinierte Himbeeren Cointreau Schaum	€	12,00
Flüssiges Schokoladenkücherl Eierlikör Walnusseis	€	12,00
Kaiserschmarrn „Schlossbrennerei“ Marillenröster oder Apfelmus Vanilleeis	€	15,00

• Flying Cocktail | Regional & International •

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir beim Flying Cocktail eine Mindestabnahme von 50 Stück pro Gericht vorsehen müssen.

• Kalt •

Wurstsalat „Schlossbrennerei“ Rote Zwiebel Tegernseer Bergkäse Regensburger	€	5,50
Cous-Cous Salat Korianderjoghurt	€	6,00
Tegernseer Saiblingsfilet „Hausfrauenart“ Gurke Sauerrahm Cornichons	€	7,00
Tatar vom Tegernseer Saibling Dill-Gurken Brotchip	€	7,00
Gebeizter Norwegischer Lachs Honig-Senf-Dill Sauce Wildkräuter Rösti	€	8,00
Geflämmter Lachs Zitronenvinaigrette Eisbergsalat	€	8,00
Ziegenkäse Wildkräutersalat Honig	€	8,00
Oktopussalat Tomatenvinaigrette	€	8,00
Tafelspitzsülze Kürbisöl-Vinaigrette Kräutersalat	€	8,00
Geräucherter Saibling Kräuter-Rührei Pumpernickel	€	9,00
Asiatischer Glasnudelsalat Kokos Gamba Sesamvinaigrette	€	9,00

Roastbeef Remouladensauce Bratkartoffel	€	9,00
Vitello Tonnato Thunfisch-Kapernsauce	€	9,00
White Tiger Gamba Ratarouille Curryschaum	€	9,50
Tatar vom Bayerischen Rind Kapern Geröstetes Brot	€	10,00
Gebratene Entenleber Selleriemouse Trüfflejus	€	15,00
• Warm •		
Flammkuchen Elsässer Crème Fraîche Speck Zwiebeln	€	3,00
Flammkuchen vegetarisch Blauschimmelkäse Walnuss Feigensenf	€	3,00
Saisonale Suppe	€	4,00
Saisonales Risotto	€	5,00
Gnocchi Salsiccia Tomate Basilikum	€	6,00
Flammkuchen gebeizter Lachs Honig-Dill-Senfsauce Meerrettich	€	6,00
Rahmschwammerl Semmelknödel	€	7,00
Hausgemachte Spinatknödel Braune Butter Bergkäse	€	7,00
Tegernseer Saiblingspflanzerl Kartoffel-Gurken Salat	€	7,50

Kälberne Fleischpflanzerl Kartoffel-Gurkensalat	€	7,50
Mariniertes Backhendl Kartoffel-Gurken Salat Kräutermayo	€	8,00
Ungarische Gulaschsuppe	€	8,00
Kalbsrahmgeschnetzeltes Knöpfli	€	9,00
Ragout vom heimischen Reh Blaukraut Semmelknödel	€	9,00
Gebratener Zander Kapern-Nussbutter Blattspinat Zitrone	€	10,00
• Dessert •		
Tiramisu	€	4,00
Bayerische Creme Waldfrüchte	€	4,00
Dunkles Mousse au Chocolat Mangosalat	€	5,00
Heiße Liebe Sahne Vanilleeis Himbeeren	€	5,00
Topfenknödel Vanillesauce	€	5,00
Kaiserschmarrn „Schlossbrennerei“ Marillenröster oder Apfelmus	€	5,00

• Kuchen •

Kuchen nach Tagessangebot	€	4,00
---------------------------	---	------

• Hochzeitstorte •

Auf Wunsch sind wir Ihnen bei der Organisation Ihrer Hochzeitstorte gerne behilflich.

• Tellergeld •

Gerne können Sie Ihren Kuchen oder Hochzeitstorte selbst mitbringen.

Hier berechnen wir ein Tellergeld von € 4,00 pro Person.

• Kinderkarte •

Herzhaftes

Fischstäbchen Pommes	€	8,00
------------------------	---	------

Kinder Schnitzel Pommes	€	12,00
---------------------------	---	-------

Knusper Hähnchen Pommes	€	8,00
---------------------------	---	------

Butternudeln Parmesan	€	6,00
-------------------------	---	------

Spätzle Sauce	€	6,00
-----------------	---	------


Süßes

Bunter Eisbecher Smarties	€	3,50
-----------------------------	---	------

• Imbiss in den Morgenstunden •

Asiatischer Glasnudelsalat Kokos Gamba Koriander Chilli	€	8,50
Asiatische Tom Kha Gai Suppe	€	6,00
Oma's Ungarische Gulaschsuppe Bauernbrot	€	6,00
Fleischpflanzerl Senf Kartoffel-Gurkensalat	€	8,00
Currywurst „Schlossbrennerei“ Pommes	€	8,50
Mini-Burger	€	9,00
• Käse •		
Das Beste aus der Naturkäserei Tegernsee Hausgemachtes Chutney Weintrauben Walnüsse Brotauswahl	€	14,00

• Erfrischender kleiner Drink •

<p>Aperol Spritz Aperol & Prosecco & Soda & Orange</p>		0,2 l €	7,90
<p>Hugo Holundersirup & Prosecco & Zitrone & Minze</p>		0,2 l €	7,90
<p>Lillet Wild Berry Lillet & Wildberry Tonic **** & Beerenmix</p>		0,2 l €	7,90
<p>Lillet Mango Lillet Mangolimonade**** Limette Minze</p>		0,2 l €	7,90
<p>Hugo Alkoholfrei Holundersirup Ginger Ale Limette Minze</p>		0,2 l €	7,50
<p>Campari Orange Tonic Water **** Soda</p>	0,2 l €	7,90	

• Prosecco •

<p>Prosecco Silber Veneto IGT Vino Frizzante</p>	0,75 l €	33,00
------------------------------------------------------	----------	-------

• Crémant •

<p>Crémant d'Alsace Blanc de Blanc Brut Henri Kieffer & Fils Blienschwiller Elsass</p>	0,75 l €	47,00
----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-------

<p>Crémant d'Alsace Rosé Brut Henri Kieffer & Fils Blienschwiller Elsass</p>	0,75 l €	51,00
------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-------

• Champagner •

<p>Laurent Perrier Blanc Brut</p>	0,75 l €	85,00
<p>Laurent Perrier Rosé Brut</p>	0,75 l €	139,00
<p>Taittinger Reserve Blanc Brut</p>	0,75 l €	79,00
	1,5 l €	169,00
<p>Taittinger Prestige Rosé Brut</p>	0,75 l €	94,00
	1,5 l €	184,00



• Mineralwasser •

Adelholzener Mineralwasser Classic Prickelnd & Still	0,75 l €	5,90
---------------------------------------------------------	----------	------

• Softdrinks •

Coca Cola & Coca Cola light ** ***	0,33 l €	3,50
Fanta ***	0,33 l €	3,50
Spezi ** ***	0,4 l €	4,00
Zitronenlimonade	0,4 l €	4,00



• Bitter | Thomas Henry •

Bitter Lemon & Ginger Ale & Tonic Water & Ginger Beer ****	0,2 l €	3,80
------------------------------------------------------------	---------	------

• Fruchtsaft | Wolfra •

Naturrüber Apfelsaft Johannisbeere Maracuja Rhabarber Auch als Fruchtschorle erhältlich	0,4 l €	4,50
--------------------------------------------------------------------------------------------------	---------	------

• Bierspezialitäten | Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegerensee •

Tegernseer Helles *	Vom Fass 0,5 l €	4,00
Tegernseer Dunkel *	Vom Fass 0,5 l €	4,00
Tegernseer Kellerbier *	Vom Fass 0,5 l €	4,20
Radler *	Vom Fass 0,5 l €	3,90
Partyfass 15 l * auch zum selbst anstechen	15 l Fass €	110,00
Partyfass 30 l * auch zum selbst anstechen	30 l Fass €	210,00



• Weissbier | Schneider Weisse •

Schneider Weisse Original *	Vom Fass 0,5 l €	4,20
-----------------------------	------------------	------



• Weisswein | Deutschland •

2017 Riesling „Johann Rappenglück“ Sonderabfüllung Alte Rebe Christoph Koenen Minheim Mosel	0,75 l €	33,00
2019 Weißburgunder „Schlossbrennerei“ Christoph Koenen Minheim Mosel	0,75 l € 1,5 l €	33,00 66,00
2019 Sauvignon Blanc „Schlossbrennerei Edition“ Oliver Zeter Neustadt an der Weinstraße Pfalz	0,75 l €	42,00
2018 Chardonnay Qba Markus Schneider Ellerstadt Pfalz	0,75 l €	45,00
2017 Grauburgunder „Hand in Hand“ Markus Klumpp Bruchsal Baden	0,75 l € 1,5 l €	45,00 94,00

• Weisswein | Österreich •

2019 Grüner Veltliner „Fass 4“ Bernhard Ott Wagram Niederösterreich	0,75 l €	45,00
2017 Pinot Blanc „Seeberg“ Georg Prieler Schützen am Gebirge Burgenland	0,75 l €	45,00
2017 Chardonnay „Hasel“ Erste Lage Johann Topf Wagram Niederösterreich	0,75 l € 1,5 l €	62,00 105,00

• Weisswein | Italien •

2018 Terlan „Classico“ DOC Weißburgunder Chardonnay Sauvignon Blanc Kellerei Terlan Terlan Südtirol	0,75 l €	45,00
2018 Sauvignon Blanc „Winkel“ Kellerei Terlan Terlan Südtirol	0,75 l €	49,00
2016 Pinot Bianco „Vorberg“ Riserva Kellerei Terlan Terlan Südtirol	0,75 l €	65,00



• Weisswein | Frankreich •

2017 Pinot Blanc
Henri Kieffer & Fils | Blienschwiller | Elsass

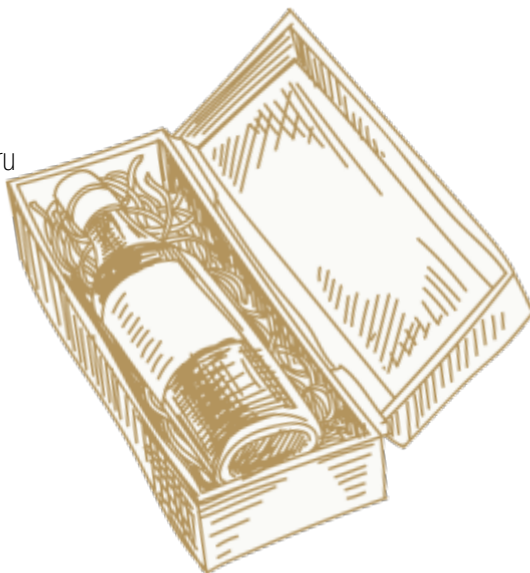
0,75 l € 29,00

2017 Riesling „Winzenberg“ Grand Cru
Henri Kieffer & Fils | Blienschwiller | Elsass

0,75 l € 39,00

2016 Bourgogne
Jean-Philippe Fichet | Meursault | Burgund

0,75 l € 62,00



• Roséwein | Deutschland •

2019 Rosé Emotion
Manz | Weinsheim | Rheinhessen

0,75 l € 33,00

• Roséwein | Österreich •

2019 Rosé vom Stein „Blafränkisch“
Georg Prieler | Schützen am Gebirge | Burgenland

0,75 l € 39,00

• Rotwein | Deutschland •

2018 Black Print
Markus Schneider | Ellerstadt | Pfalz

0,75 l € 55,00

2017 Spätburgunder „Hand in Hand“
Markus Klumpp | Bruchsal | Baden

0,75 l € 55,00
1,5 l € 105,00

2017 Spätburgunder „Heiligenberg“
Oliver Zeter | Neustadt an der Weinstraße | Pfalz

0,75 l € 59,00



• Rotwein | Österreich •

2017 Blaufränkisch „Johannishöhe“
Georg Prieler | Schützen am Gebirge | Burgenland

2017 Opus Eximium „No 30“
Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland

2016 Cabernet Sauvignon „Reserve“
Anton Bauer | Wagram | Niederösterreich



0,75 l € 36,00

0,75 l € 62,00

0,75 l € 85,00

• Rotwein | Italien •

2017 Veruzzo di Monteverro
Monteverro | Capalbio | Toskana

2014 Terre di Monteverro
Monteverro | Capalbio | Toskana

0,75 l € 45,00

0,75 l € 85,00

• Rotwein | Frankreich •

2013 Givry „Clos Marole“ 1er Cru
Domaine Joblot | Givry | Burgund

0,75 l € 69,00

• Weinauswahl •

Sie möchten gern einen bestimmten Wein für Ihre Veranstaltung haben oder benötigen eine größere Auswahl, dann sprechen Sie uns gerne darauf an.

• Korkgeld •

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für mitgebrachte Getränke Korkgeld berechnen.

Prosecco & Crémant

Champagner

Weisswein

Rotwein



0,75 l € 25,00

1,5 l € 50,00

0,75 l € 50,00

1,5 l € 100,00

0,75 l € 25,00

1,5 l € 50,00

0,75 l € 30,00

1,5 l € 60,00

• Kaffeegenuss | Rösterei Dinzler •

Kaffee **	Kanne €	16,00
Kaffee **	Tasse €	3,50
Espresso **	Tasse €	2,90
Doppelter Espresso **	Tasse €	3,90
Espresso Macchiato ** *****	Tasse €	3,30
Doppelter Espresso Macchiato ** *****	Tasse €	4,20
Cappuccino ** *****	Tasse €	3,90
Latte Macchiato ** *****	Glas €	4,90



• Teespezialitäten | Ronnefeld •

Englisch Breakfast Earl Grey Bio Darjeeling Summer Gold Refreshing Mint Sweet Berries Morgentau Verveine Bergkräuter	Haferl €	4,50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	------

• Bargetränk •

Gin Tonic Gin Bombay Sapphire & Tonic Water **** & Limette	0,4l €	11,00
Vodka Tonic Vodka Grey Goose & Tonic Water **** & Zitrone	0,4l €	11,00
Vodka Lemon Vodka Grey Goose & Bitter Lemon **** & Zitrone	0,4l €	11,00
Rum Cola Myer's Rum & Cola Cola ** & Limette	0,4l €	11,00



- Destillate & Edle Brände •

- Destillerie Lantenhammer | Schlossbrennerei Tegernsee •

Enzian	2 cl	€	4,00
Himbeergeist	2 cl	€	4,00
Obstbrand	2 cl	€	4,00
Williamsbrand	2 cl	€	4,00
Alpenkräuterlikör	2 cl	€	4,00
Kräuter – Ingwer	2 cl	€	4,00

- Brennerei Rochelt | Fritzens | Tirol •

Basler Kirsche	2 cl	€	15,00
Der Inntaler Williams & Quitte & Himbeere	2 cl	€	15,00
Gravensteiner Apfel	2 cl	€	15,00
Wachhauer Marille	2 cl	€	17,00
Waldhimbeere	2 cl	€	22,00

- Kräuterlikör •

Averna	2 cl	€	2,80
	5 cl	€	5,00
Fernet Branca	2 cl	€	2,80
	5 cl	€	5,00
Fernet Menta	2 cl	€	2,80
	5 cl	€	5,00
Jägermeister	2 cl	€	2,80
	5 cl	€	5,00
Ramazotti	2 cl	€	2,80
	5 cl	€	5,00
Underberg	2 cl	€	2,80
	5 cl	€	5,00

