



SONNENBICHL

BERGHOTEL AM TEGERNSEE

APERITIF

NV LAURENT- PERRIER LA CUVÉE BRUT <i>LAURENT PERRIER, CHAMPAGNE</i>	0,10L	13
NV LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ <i>LAURENT PERRIER, CHAMPAGNE</i>	0,10L	19
WHITE PEACH SPRITZ <i>bellini style</i> <i>SCHWEPPE'S WHITE PEACH/ PROSECCO/ PEACH</i>	0,20L	7.5
G&T <i>FERDINAND'S SAAR GIN/ SCHWEPPE'S HERBAL TONIC WATER</i>	4 cl	13.5
HENRI BARDOUIN PASTIS ET L'EAU <i>HENRI BARDOUIN PASTIS/ SODA</i>	2 cl	9
VERMUT & SODA <i>VERMUT LUSTAU ROSÉ/ SODA</i>	4 cl	11
NO-GRONI <i>SANBITTER/ CRODINO/ VERJUS</i>		8

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

VORSPEISE

CONSOMMÉ <i>RINDERKRAFTBRÜHE MIT WECHSELNDER EINLAGE</i>	9
SPICY PORK BELLY GYOZA <i>MIT YUZU-MAYONNAISE & SCHNITTLAUCHÖL</i>	16
GERÄUCHERTER TEGERNSEER SAIBLING <i>VON DER FISCHEREI BAD WIESSEE MIT KRESSE, KREN, RADIESERL & RÖSTBROT</i>	18
PALLE VERDE BÄRLAUCHKNÖDEL <i>MIT RICOTTA, NUSSBUTTER & BERGKÄSE</i>	14/22
RINDERTATAR <i>MIT DJONSENF-KAVIAR & KNUSPRIGEN RÖSTZWIEBELN OPTIONAL MIT SCHWARZEM WINTERTRÜFFEL + 6 €</i>	18/26

HAUPTGANG

GESCHMORTES LAMMHAXERL <i>MIT FRÜHLINGSGEMÜSE & CREMIGER BERGKÄSEPOLENTA</i>	32
PIKANTES KESSELGULASCH <i>VOM ALMOCHSEN MIT BUTTERSPÄTZLE & KLEINEM SALAT</i>	28
GEBRATENES RINDERFILET <i>MIT PORTWEINJUS & CRISPY TRUFFLE FRIES</i>	38
BICHL-HUHN <i>MIT GRÜNEM SPARGEL, BÄRLAUCH & MORCHELRAHM JOHANNES EMPFIEHLT: MIT GEBRATENER ENTENLEBER +14 €</i>	26
FISH IN CRAZY WATER <i>GANZER TEGERNSEER SAIBLING IN TOMATEN- WEISSWEIN-SUD MIT PETERSILIE & BIO-BROT</i>	26
BRÖSEL-BLUMENKOHL <i>GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT BUTTERBRÖSEL, HASELNUSSBÉCHAMEL & BLATTSALAT MIT APFELESSIG</i>	22

BEILAGEN

CRISPY TRUFFLE FRIES & AIOLI	8	WILDER BROKKOLI	7
CRISPY FRIES	6	<i>MIT KNOBLAUCH & OYSTERSAUCE</i>	
KARTOFFELPÜRÉE	7	KOPFSALATHERZEN	6/9
		<i>MIT WEISSER BALSAMIC VINAIGRETTE</i>	
		BROTKORB & OLIVENÖL	4
		<i>VON JOSEFS BIOBROTMANUFAKTUR</i>	

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT <i>MIT BANANE, ERDNUSS & PASSIONSFRUCHT</i>	10
HIMBEERRHABABER <i>MIT TOPFENMOUSSE & BUTTER STREUSELN</i>	12
CASSIS SORBETTO <i>MIT SCHAUMWEIN & VODKA</i>	9
KAISERSCHMARREN <i>MIT ZWETSCHGENRÖSTER ODER VANILLEEIS</i>	15
GEREIFTER GRUYÈRE <i>MIT SCHALOTTENMARMELADE & GERÖSTETEM BIO BAUERNBROT</i>	12

DIGESTIF

WEIN

2016 ASZÚ 3 PUTTONYOS Süßwein <i>OREMUS BY VEGA SICILIA, TOKAJER</i>	0,10L	16
2011 LES TRIS DE LA CHAPELLE V.D.F. <i>CHÂTEAU DE FOSSE-SÉCHE, LOIRE</i>	0,10L	15
2020 SAARBURGER RAUSCH RIESLING KABINETT <i>GELTZ/ ZILLIKEN, SAAR</i>	0,10L	9

DRINKS

BOULEVARDIER	14
NEGRONI	14
WHISKEY SOUR	14
ESPRESSO MARTINI	14

FELLNER'S SCHNAPS

FELLNER'S GIPFELSTÜRMER SPIRITUOSE <i>ALTE HASELNUSS</i>	2 cl	5.9
FELLNER'S SPIRITUOSE <i>ALTER WILLIAMS</i>	2 cl	5.9
FELLNER'S LIKÖR <i>ROTHER WEINBERGPFIRSICH</i>	2 cl	5.9

PORTO

RAMOS PINTO RP.LBV <i>PORTO RAMOS PINTO LBV 2015 UNFILTERED</i>	5 cl	8
---	------	---

GRAPPA

PROSECCO NONINO GRAPPA <i>GRAPPA NONINO RISERVA DA PROSECCO</i>	2 cl	10
GRAPPA NONINO RIBOLLA <i>GRAPPA CRU MONOVITIGNO RIBOLLA</i>	2 cl	9
GRAPPA NONINO PICOLIT <i>GRAPPA CRU MONOVITIGNO PICOLIT</i>	2 cl	12

COGNAC

HENNESSY VS <i>HENNESSY COGNAC</i>	4 cl	14
HENNESSY XO <i>HENNESSY COGNAC</i>	4 cl	39
HENNESSY PARADIS EXTRA RARE COGNAC <i>HENNESSY COGNAC</i>	4 cl	170

RUM

RON BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA 12 yrs <i>BOTUCAL RUM</i>	4 cl	12
RON ZACAPA CENTENARIO 23 yrs <i>ZACAPA RUM</i>	4 cl	19
RON ZACAPA XO <i>ZACAPA RUM</i>	4 c	

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

*Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
bei unseren Servicemitarbeitern.*

*Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
bei unseren Servicemitarbeitern.*