



# SONNENBICHL

BERGHOTEL AM TEGERNSEE

## SONNENBICHL 4-GANG MENÜ

€ 79 p.P.

### ENTENLEBERTERRINE

*MIT SAUTERNESGELÉE, APFEL & HAUSGEMACHTEM BRIOCHE*

### KÜRBISSUPPE

*MIT TUNA TATAR, FREGOLA SARDA & KOKOSNUSSCHAUM*

### REHRÜCKEN

*ROSA GEBRATEN MIT GRANOLA, SPITZKOHL & CRÊPE SUZETTE*

### APFEL MILLE FEUILLE

*MIT WEISSER SCHOKOLADE, SALZKARAMELL & HASELNUSS*

## APERITIF

<b>NV LAURENT- PERRIER LA CUVÉE BRUT</b> <i>LAURENT PERRIER, CHAMPAGNE</i>	0,10L	14
<b>NV LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ</b> <i>LAURENT PERRIER, CHAMPAGNE</i>	0,10L	19
<b>GIN &amp; TONIC</b> <i>FERDINAND'S SAAR GIN/ SCHWEPPES HERBAL TONIC WATER</i>	4 cl	13.5
<b>HENRI BARDOUIN PASTIS ET L'EAU</b> <i>HENRI BARDOUIN PASTIS/ SODA</i>	2 cl	9
<b>VERMUT &amp; SODA</b> <i>VERMUT LUSTAU ROSÉ/ SODA</i>	4 cl	11
<b>NO-GRONI</b> <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.*

---

## VORSPEISEN

---

<b>KÜRBISSUPPE</b> <i>MIT TUNA TATAR, FREGOLA SARDA &amp; KOKOSNUSSCHAUM</i>	12
<b>RINDERTATAR</b> <i>MIT SESAM, NORIALGE, WASABI &amp; GEBACKENEM EIGELB</i> <i>OPTIONAL MIT SCHWARZEM WINTERTRÜFFEL + 6 €</i>	18/26
<b>ENTENLEBERTERRINE</b> <i>MIT SAUTERNESGELÉE, APFEL &amp; HAUSGEMACHTEM BRIOCHE</i>	18
<b>GERÄUCHTERTER TEGERNSEER SAIBLING</b> <i>MIT KÜRBIS, ROTE BEETE &amp; MEERRETTICH</i>	15
<b>GERÖSTETE STEINPILZE</b> <i>MIT THYMIAN, MADEIRA, PARMESANCRÈME &amp; RÖSTBROTCHIP</i>	16
<b>HAUSGEMACHTE GNOCCHI</b> <i>MIT STEINPILZEN &amp; PARMESANSCHAUM</i>	16/24

---

## HAUPTGERICHTE

---

<b>GEBRATENES RINDERFILET</b> <i>MIT PORTWEINJUS &amp; CRISPY TRUFFLE FRIES</i>	38
<b>FISH IN CRAZY WATER</b> <i>GANZER TEGERNSEER SAIBLING I TOMATEN- PETERSILIEN- WEISSWEIN SUD</i>	26
<b>PAPARDELLE</b> <i>MIT HEIMISCHEM WILDSCHWEINRAGOUT</i>	24
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> <i>MIT HAUSGEMACHTEN BUTTERS PÄTZLE &amp; ROTWEINJUS</i>	34
<b>REHRÜCKEN</b> <i>ROSA GEBRATEN MIT GRANOLA, SPITZKOHL &amp; CRÊPE SUZETTE</i>	38
<b>GEFÜLLTE WACHTEL</b> <i>MIT HOKKAIDOKÜRBIS, WALDPILZEN, NUSSBUTTER &amp; KLEINEM EINTOPF</i>	36
<b>JOHANNES` HAUSGEMACHTE MAULTÄSCHLE</b> <i>AUF RAHMWIRSING &amp; COMTÉ</i>	24

---

---

## BEILAGEN

---

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

---

## DESSERT

---

<b>KAISERSCHMARREN</b>	<b>15 / 25</b>
<i>MIT ZWETSCHGENRÖSTER ODER VANILLEEIS</i>	
<b>APFEL MILLE FEUILLE</b>	<b>16</b>
<i>MIT WEISSER SCHOKOLADE, SALZKARAMELL &amp; HASELNUSS</i>	
<b>SCHOKOLADEN TRÜFFEL TARTE</b>	<b>12</b>
<i>MIT EINGELEGTER ZWETSCHGE</i>	
<b>KÄSETELLER</b>	<b>14</b>
<i>VOM TÖLZER KASLADEN</i>	
<b>SORBET</b>	<b>3</b>
<i>SAISONAL WECHSELND</i>	

---

---

## DIGESTIF

---

### WEIN

TREINTJIEWYN Süßwein 0,10L 12  
*SLOWINE, BREEDE RIVER VALLEY*

2016 ASZÚ 3 PUTTONYOS Süßwein 0,10L 16  
*OREMUS BY VEGA SICILIA, TOKAJER*

2011 LES TRIS DE LA CHAPELLE V.D.F. 0,10L 21  
*CHÂTEAU DE FOSSE-SÉCHE, LOIRE*

### DRINKS

BOULEVARDIER 14  
NEGRONI 14  
WHISKEY SOUR 14  
ESPRESSO MARTINI 14

### REISETBAUER SCHNÄPSE

EDELBRAND  
*MARILLE, WILLIAMS, ZWETSCHGE* 2 cl 8  
*HIMBEERE, KAROTTE, VOGELBEERE* 2 cl 10

### PORTO

RAMOS PINTO RP.LBV 5 cl 8  
*PORTO RAMOS PINTO LBV 2015 UNFILTERED*

### GRAPPA

PROSECCO NONINO GRAPPA  
*GRAPPA NONINO RISERVA DA PROSECCO* 2 cl 10  
GRAPPA NONINO PICOLIT  
*GRAPPA CRU MONOVITIGNO PICOLIT* 2 cl 12

### COGNAC

HENNESSY VS  
*HENNESSY COGNAC* 4 cl 14

HENNESSY XO  
*HENNESSY COGNAC* 4 cl 39

HENNESSY PARADIS EXTRA RARE COGNAC  
*HENNESSY COGNAC* 4 cl 170

### RUM

RON BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA 12 yrs  
*BOTUCAL RUM* 4 cl 12

RON ZACAPA CENTENARIO 23 yrs  
*ZACAPA RUM* 4 cl 19

RON ZACAPA XO  
*ZACAPA* 4cl 39