



SCHLOSSWIRTSCHAFT  
TEGERNSEE

SPEISEN  
UND  
GETRÄNKE

# *Willkommen in der Schlosswirtschaft*



Sie lieben Qualität und kulinarische Vielfalt genauso wie wir?  
Dann genießen Sie bei uns in der Schlosswirtschaft das Beste  
aus zwei Welten, frisch zubereitet von unserem Dreamteam  
in der Küche:

Bayerisch-alpenländische Schmankerl von Küchenchef Sven  
und exotische Kreationen von unserem Thaikoch Lucky!

***Ihre Gastgeber***  
***Caterina & Peter Hubert***



#### KONTAKT

Tel. 08022-4560  
reservierung@schlosswirtschaft-tegernsee.de  
www.schlosswirtschaft-tegernsee.de  
Schlossplatz 1e, 83684 Tegernsee

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag bis Montag  
von 11.30 bis 22 Uhr  
warme Küche bis 20.30 Uhr  
Dienstag und Mittwoch Ruhetag



# Thailand X Bavaria

Aus unserer asiatischen Küche – täglich von 12 bis 20 Uhr

## VORSPEISEN

## อาหารเรียกน้ำย่อย

<b>Shrimps Tempura</b>	13,50 €
im Teigmantel frittierte Shrimps mit Sweet Chili Sauce und Gurkensalat	
<b>Saté-Spieße</b>	12,50 €
Hühnchenspieße mit Erdnussauce und Gurkensalat	
<b>Hausgemachte Frühlingsrollen</b>	12,50 €
mit Sweet Chili Sauce	

## HAUPTSPEISEN

## จานหลัก

<b>Pad Thai</b>	17,50 €
gebratene Reismanteln mit Tofu, Ei, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln mit Hühnchen + 3,00 € / mit Garnelen + 6,00 €	
<b>Pad Kra Pao</b>	17,50 €
grüne Bohnen mit Babymais, Chili, Thai Basilikum und Reis mit Hühnchen + 3,00 € / mit Rindfleisch oder Garnelen + 6,00 €	
<b>Frischer Lachs mit Sesam</b>	25,50 €
mit Pak Choi in Tamarind Sauce und Reis	
<b>Pla Rat Prik</b>	25,50 €
Tegernseer Saibling mit Tamarind Sauce, grünem Spargel, Peperoni, Koriander und Reis	
<b>Massaman Curry VEGAN</b>	17,50 €
Kartoffeln mit Karotten, Cashewnüssen und Reis mit Hühnchen + 3,00 €	
<b>Thai Curry LEICHT SCHARF, VEGAN</b>	17,50 €
knackiges Wok Gemüse mit Thai Basilikum, Chili und Reis mit knuspriger Ente + 6,00 €	
<b>Spicy Pulled Chicken SCHARF</b>	19,50 €
Hühnchen, Zwiebeln, Chili und Reis	
<b>Spicy Beef LEICHT SCHARF</b>	23,50 €
Rinderlendenstreifen mit knackigem Gemüse, Koriander und Reis	

## DESSERT

## ขนมหวาน

<b>Sticky Rice VEGAN</b>	7,80 €
Kokosmilchreis mit frischer Mango	



## VORSPEISEN

---

<b>Frisch angemachtes Rindertatar</b> mit geröstetem Bauernbrot	18,50 €
<b>Frisch geräuchertes Saiblingsfilet</b> aus der Fischerei Tegernsee mit Sahnekren und Toast	16,80 €
<b>Original Italienische Burrata</b> mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum-Pesto	14,80 €
<b>Zartes Roastbeef</b> mit Röstkartoffeln und hausgemachter Remoulade	19,50 €
<b>Gemischte Vorspeisenplatte</b> angemachtes Rindertatar, Italienische Burrata, geräuchertes Saiblingsfilet und dreierlei Aufstrich	für 4 Personen 59,00 €

## SUPPEN

---

<b>Leberspätzlesuppe</b> Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch	6,80 €
<b>Pfannkuchensuppe</b> Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch	6,80 €

## SALATE

---

<b>Gemischter Blattsalat</b> VEGAN mit Kürbiskerndressing und Kirschtomaten mit Garnelen + 6,00 € / mit Champignons + 4,00 €	11,80 €
<b>Caesar Salad</b> mit Romanherzen, Parmesan und Caesar Dressing mit Hühnchen + 3,00 €	13,80 €

## BROTZEITEN\*

---

<b>Unser Obatzda</b> mit roten Zwiebeln	8,50 €
<b>Dreierlei Aufstrich</b> Obatzda, Radieserlfrischkäse und Saiblingsaufstrich	9,80 €
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> Regensburger, rote Zwiebeln und Frühlingslauch	10,50 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> Regensburger, Bergkäse, rote Zwiebeln und Frühlingslauch	11,80 €

\* Brot und Brezen werden extra berechnet

## EXTRAS ZUR BROTZEIT

---

<b>Ofenfrische Breze</b>	1,50 €
<b>Scheibe Bauernbrot</b>	1,20 €
<b>Portion Butter</b>	1,50 €



## WARMER SCHMANKERL

---

<b>Hausgemachte Reiberdatschi</b> VEGAN mit Apfelmus oder Lachs und Honig-Senf-Dill-Soß' + 5,00 €	10,80 €
<b>Tegernseer Kasspatzen</b> mit Röstzwiebeln und Salat	15,80 €
<b>Ofenfrischer Schweinsbraten</b> in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödl und Krautsalat	15,80 €
<b>¼ Lugeder Bauernente aus Bayern</b> mit Kartoffelknödl und Blaukraut	21,80 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Röstkartoffeln und Röstzwiebeln	27,50 €
<b>Schnitzel Wiener Art vom Schwein</b> mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat	16,80 €
<b>Rostbratwurst vom Grill</b> 6 Stück mit Sauerkraut	11,80 €
<b>Original Berliner Currywurst</b> aus 80 % Kalbfleisch mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites	13,80 €
<b>Tegernseer Saibling</b> aus der Fischerei Tegernsee in brauner Butter mit kleinen Petersilienkartoffeln	24,50 €
<b>Spaghetti King Prawns</b> in pikanter Tomatensauce mit Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten und Parmesan	21,50 €
<b>Spaghetti Meeresfrüchte</b> mit Miesmuscheln, Schrimps, Black Tiger Garnelen, Calamari und Knoblauch	22,50 €

## BEILAGEN

---

<b>Pommes Frites / Reis / Sauerkraut / Kartoffelsalat kleiner Blattsalat / Grillgemüse</b>	4,90 €
--	--------

## DESSERT

---

### Unser Highlight:

<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit oder ohne Rumrosinen, dazu Apfelmus	10,80 €
<b>Dampfnudel</b> mit Vanillesauce	7,50 €
<b>Apfelkiacherl</b> mit Vanilleeis	7,50 €
<b>Hausgemachte Panna Cotta</b> mit Mango-Aprikosensoße	6,50 €
<b>Verschiedene Eissorten</b> Schokolade, Vanille, Walnuss, Erdbeere, Zitronen- oder Erdbeersorbet (vegan) mit Sahne + 1,00 €	pro Kugel 1,90 €



## HERZOGICHE BIERE VOM FASS

---

<b>Tegernseer Hell Unfiltriert</b> Vollbier, untergärig, Stammwürze 11,5 °, Alc.Vol. 4,8 %	0,3l 3,50 € 0,5l 4,50 €
<b>Tegernseer Hell</b> Vollbier, untergärig, Stammwürze 11,5 °, Alc.Vol. 4,8 %	0,3l 3,50 € 0,5l 4,50 €
<b>Tegernseer Dunkel</b> Vollbier, untergärig, Stammwürze 12,8 °, Alc.Vol. 5,0 %	0,3l 3,50 € 0,5l 4,50 €
<b>Tegernseer Leicht</b> Alc.Vol. 2,8 %	0,5l 4,50 €
<b>Tegernseer Spezial</b> Alc.Vol. 5,6 %	0,5l 4,50 €
<b>Tegernseer Radler/Russ'n</b> Biermischgetränk mit Zitronenlimonade	0,5l 4,50 €
<b>Original Schneider Weisse</b> Stammwürze 12,8 °, Alc.Vol. 5,4 %	0,5l 4,50 €
<b>Schneider Weisse Alkoholfrei/Helles Alkoholfrei</b>	0,5l 4,50 €

## SPRITZERIA

---

<b>Aperol Spritz/Chandon-Garden Spritz/Limoncello Spritz/ Heidi Spritz (Heidelbeerlikör)/Hugo/Hugo Alkoholfrei</b>	0,2l 9,50 €
--	-------------

## ALKOHOLFREI

---

<b>Flasche Adelholzener</b> mit oder ohne Kohlensäure	0,25l 3,90 € 0,75l 7,90 €
<b>Fanta/Coca-Cola/Coca-Cola Zero</b>	0,2l 3,90 €
<b>Zitronenlimo/Spezi/Apfelschorle/ Johannisbeerschorle</b>	0,3l 3,90 € 0,5l 4,50 €
<b>Red Bull/Red Bull Zuckerfrei</b>	0,25l 4,50 €

## HEISSE GETRÄNKE

---

Kaffeespezialitäten aus der Kaffeerösterei Dinzler Irschenberg

<b>Espresso/Espresso Macchiato</b>	2,80 €
<b>Doppio Espresso/Doppio Espresso Macchiato</b>	4,90 €
<b>Haferl Kaffee/Haferl Milchkaffee</b>	4,50 €
<b>Cappuccino</b>	3,90 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,50 €
<b>Affogato al Caffè</b>	5,50 €
<b>Heiße Schokolade</b>	4,50 €
<b>Tee BIO</b> Grüntee, Earl Grey, Rooibostee, Früchtetee oder Kräutertee	4,20 €



## WEISSWEINE

---

<b>Chardonnay Manz Kalkstein</b> gelbe Frucht, dezentes Holz, dicht, fein, trocken aus Reihessen	0,75l 32,00 €
<b>Chardonnay DOC St. Valentin/St. Michael-Eppan</b> Strohgelb, reifes Obst, Vanille, trocken aus Südtirol	0,75l 69,00 €
<b>Riesling „Just“ Gut Hermannsberg</b> Citrus, Pfirsich, Apfel, schlank aus Deutschland	0,75l 32,00 €
<b>Riesling Johannishof Knipser</b> saftig, kernig, frisch, trocken aus der Pfalz	0,75l 29,00 €
<b>Weißburgunder Dreissigacker</b> saftig, viel Körper und Struktur, elegant, trocken aus Reihessen	0,75l 32,00 € 1,5l 69,00 €
<b>Grauburgunder Dreissigacker</b> vollmundig, kraftvoll, trocken aus Reihessen	0,75l 32,00 € 1,5l 69,00 €
<b>Lugana Otella DOC</b> intensive Fruchtaromen, exotische Früchte, kandierte Zitrusfrüchte, würzig	0,75l 32,00 €
<b>Grüner Veltliner Terrassen Smaragd Rudi Pichler</b> Apfel, Orange, vollmundig, ausgewogen, trocken aus Wachau	0,75l 59,00 €
<b>Sauvignon Blanc Knipser</b> Stachelbeere, Brennessel, Kiwi, saftig, trocken aus der Pfalz	0,75l 32,00 €
<b>Sauvignon DOC Terlan Winkl</b> zart fruchtig, mineralisch, Aprikose, Mandarine aus Südtirol	0,75l 54,00 € 1,5l 119,00 €
<b>Sauvignon Blanc Tement Kalk &amp; Kreide</b> Holunder, Cassis, mineralisch, trocken aus der Steiermark	0,75l 35,00 € 1,5l 79,00 €

## ROTWEINE

---

<b>Reserve Zweigelt Salzl</b> reife Frucht, dicht, kraftvoll aus Österreich	0,75l 29,00 €
<b>Merlot/Cabernet Sauvignon Capaia</b> glänzendes Rubinrot, harmonisch, vollmundig aus Südafrika	0,75l 32,00 €
<b>Primitivo Mandorla</b> fein-würzig, fruchtig, weich aus Apulien	0,75l 28,00 €
<b>Merlot/Cabernet Sauvignon Le Volte Dell'Ornellaia</b> glänzendes rubinrot, blumig, würzig aus der Toskana	0,75l 69,00 € 1,5l 139,00 €
<b>Merlot/Cabernet Sauvignon Lucente Tenuta Luce</b> glänzendes Rubinrot, Kirsche, Johannisbeere aus der Toskana	0,75l 69,00 € 1,5l 149,00 €
<b>Valpolicella Ripasso Superiore DOC Torre d'Orti</b> Kirsche, Brombeere, fruchtig, vollmundig aus Venetien	0,75l 35,00 €
<b>Sangiovese/Cabernet Sauvignon Tignanello Antinori</b> rubinrot, Kirsche, Himbeere, Pflaume, trocken aus der Toskana	0,75l 260,00 €

## ROSÉWEINE

---

<b>Cá dei Frati Rosa</b> fein-würzig, fruchtig, weich aus Apulien	0,75l 32,00 €
<b>Whispering Angel Rosé Caves d'Esclans</b> Erdbeere, Zitrone, Kirsche, elegant, trocken aus der Provence	0,75l 45,00 € 1,5l 98,00 €
<b>Clarette Rosé Knipser</b> pikante Rose, Erdbeere, Cassis, trocken aus der Pfalz	0,75l 32,00 € 1,5l 68,00 €



## OFFENE WEISSWEINE

---

### *Weinschorle*

0,2l 5,90 € 0,4l 7,90 €

### *Grüner Veltliner Markowitsch*

0,2l 7,90 €

### *Weißburgunder Dreissigacker*

0,2l 8,20 €

### *Grauburgunder Dreissigacker*

0,2l 8,20 €

### *Lugana Otella DOC*

0,2l 8,20 € 0,75l 32,00 €

### *Riesling Johannishof Knipser*

0,2l 7,90 €

## PROSECCO

---

### *Prosecco Cuvée / Rosé Casa Gheller*

0,1l 4,90 € 0,75l 28,00 €

### *Prosecco Alkoholfrei*

0,1l 4,90 € 0,75l 28,00 €

### *Bouvet Crémant de Loire Excellence*

0,1l 6,90 € 0,75l 35,00 €

## LONGDRINKS

---

### *Gin Tonic*

4cl Monkey 47 oder Hendrick's Gin & Aqua Monaco oder Fever-Tree Mediterranean Tonic  
14,50 €

### *Gin Tonic Alkoholfrei*

14,50 €

### *Wodka Red Bull*

4cl Belvedere & Red Bull  
14,50 €

## WHISKY & TEQUILA

---

### *Slyrs Single Malt 5 Years*

44 % Vol.  
4cl 12,90 €

### *Clase Azul Reposado Mexico*

40 % Vol.  
2cl 12,00 € 4cl 22,00 €

## OFFENE ROTWEINE

---

### *Primitivo Mandorla*

0,2l 7,90 €

### *Reserve Zweigelt Salz*

0,2l 7,90 €

### *Merlot / Cabernet Sauvignon Capaia*

0,2l 8,20 €

## OFFENE ROSÉWEINE

---

### *Cá dei Frati Rosa*

0,2l 8,20 €

### *Clarette Rosé Knipser*

0,2l 8,20 €

## CHAMPAGNER

---

### *Moët & Chandon Brut*

0,75l 95,00 €

### *Ruinart Blanc de Blancs / Rosé*

0,75l 150,00 € 1,5l 350,00 €

### *Dom Pérignon Vintage*

0,75l 350,00 € 1,5l 850,00 €

### *Dom Pérignon Vintage Rosé*

0,75l 790,00 €

## BRÄNDE & LIKÖRE

---

### *Himbeergeist / Williamsbrand /*

### *Enzian / Haselnuss / Marille /*

### *Obstbrand / Kräuter-Ingwer Liqueur*

Brände aus der Destillerie Lantenhammer

40 % Vol.

2cl 6,50 €

### *Eierlikör*

20 % Vol.

2cl 4,90 €

### *Averna / Ramazzotti*

4cl 5,80 €