

Schlierseer
Hof

Traditionell
Bayrisch

BIERGARTEN
SPEISEN & GETRÄNKE

Genießen – mit Seeblick
und Gleichgesinnten. So
läuft's bei uns! Direkt am
Schliersee mit Bergpan-
orama und entspannter
Atmosphäre servieren
wir euch das Beste, was
Bayern zu bieten hat:
frisch gezapftes Bier, herz-
hafte Schmankerl und
jede Menge Genussmo-
mente. Genau das macht
unseren Biergarten aus!
Kein Wunder, dass er
zu den elf schönsten im
Münchener Umland zählt.

Servus im Biergarten am See!

Schon 1888 gab's an diesem Platz ein Strandbad mit einem ersten Biergarten.

Später kamen Fremdenzimmer hinzu und so wurde das Hotel schnell über Bayerns Grenzen hinaus bekannt. Ob Film- und TV-Drehs (Der Landarzt, Forsthaus Falkenau) oder legendäre Feiern – unser Biergarten hat Geschichte geschrieben.

Sogar Curd Jürgens feierte hier eine seiner Hochzeiten.

Wir laden euch ein, die Gemütlichkeit der bayrischen Biergartentradition zu genießen, die besondere und historische Atmosphäre aufzusaugen und bei diesem Ausblick die Seele baumeln zu lassen. Dabei legen wir besonderen Fokus auf absolute Frische! Und bringen euch Produkte auf den Teller, die aus der Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten entstehen:

Metzgerei Holnburger Miesbach | Fischerei Schliersee
Hühnerhof Schliersee | Bäckerei Gritscher Schliersee
Fruchthalle Hausham

Prost & Mahlzeit!
Eure Familie De Alwis und
das gesamte Team des Seehotels
Schlierseer Hof

Aus'm Suppentopf

Gulaschsuppe € 8,90
mit Brot 1/7/8

Kaspresknödelsuppe  € 8,90
1/3/7/9/10

Was Leicht's

Schliersee Bowl  € 21,90
Couscous, Rote Beete, Hummus,
Baby Leaf Salat, Cherrytomaten,
Gurken, Avocado, Edamame,
Mango, Granatapfel, Nüsse und Brot
1/5/8/9/10/11

Extra dazu:
Hühnerstreifen € 7,90
4 Stk. Garnelen € 9,90

Großer Fitnesssalat  € 15,90
mit frischen Marktsalaten der Saison,
Tomaten, Gurken, Senf-Kräuter-Dressing
und gerösteten Kernen 1/5/6/8/10

Extra dazu:
Hühnerstreifen € 7,90
4 Stk. Garnelen € 9,90

Gemischter Beilagensalat  € 6,90
mit Kräuter-Senf-Vinaigrette und
gerösteten Kernen 1/5/6/8/10

Burrata  € 18,90
Rucola, Pistazien, Balsamico,
Tomaten und Baguette 1/6/7/8

Bayrische Schmankerl

Bayrischer Wurstsalat € 12,90
mit roten Zwiebelringen und Brot 1/10/12

Schweizer Wurstsalat Aufpreis € 2,50

Cremiger Obazda  € 12,90
mit Radieserl, Zwiebeln und Brez'n 1/7/10/12

Schlierseer Brotzeit € 19,90
Obazda, Bergkäse, Rohschinken, Kaminwurzn,
Landjäger, Kren, Butter und Brot 1/7/10/12

Obacht: Weißwürstl gibt's
nur bis zum 12-Uhr-Läuten!

Weißwürstl *Klassiker!* € 9,90
2 Stück mit Brez'n und süßem Senf 10/12

Aus'm Wasser

Gebratenes Saiblingsfilet € 28,90
von der Fischerei Schliersee,
mit Petersilienkartoffeln, Mandelbutter
und Beilagensalat 4/6/10

Matjes Hausfrauenart € 19,90
mit Gurken, Zwiebeln, Schmand und
Petersilienkartoffeln 4/7/10/12

Unser Fisch von der Fisch-
erei Schliersee kommt
fangfrisch auf den Teller.

Was Warm's

Kaspresknödel  € 18,90
mit Beilagensalat und Kräuterschmand
1/3/7/8/10

Käsespätzle  € 17,90
mit Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat
1/3/7/8/10

Ofenkartoffel Schmand € 15,90
mit Sauerrahm, Frühingszwiebeln, Käse,
Schinken und Zwiebeln 7/12

Ofenkartoffel Ratatouille  € 17,90
mit Ratatouille, mariniertem Rotkohl,
Krautsalat, und Frühingszwiebeln 12

Currywurst € 14,90
mit Pommes Frites 12

Käsekrainer € 14,90
2 Stück mit Röstzwiebeln und Pommes Frites 1

**Nürnberger
Rostbratwürstl** € 14,90
6 Stück mit Petersilienkartoffeln
und Sauerkraut 10/12

**Schweinebraten
in Dunkelbiersoße** € 18,90
mit Kartoffelknödel und Krautsalat
1/7/8/10/12

Wiener Schnitzel *Ein Original!* € 29,90
vom Kalb, mit Petersilienkartoffeln und
Preiselbeeren, dazu Beilagensalat 1/3/7/10

Schnitzel „Wiener Art“ € 18,90
vom Schwein, mit Pommes Frites 1/3/7

Putenschnitzel € 19,90
mit Pommes Frites 1/3/7

Bergsteiger Schnitzel € 20,90
überbacken mit Käse, Schinken, Röstzwiebeln
und Pommes Frites 1/3/7/12

Jägerschnitzel € 20,90
mit Champignonrahmsosse und
Pommes Frites 1/3/7

Alle unsere Schnitzel sind
hausgemacht und paniert.

Nachspeisen

Frischer Kuchen vom Blech *Frag bei uns nach!* € 4,90
1/3/7

Extra dazu:
Portion Sahne 7 € 1,00

Kaiserschmarrn € 12,90
mit Apfelmus und Zwetschgenröster
1/3/7/8/12

Pistazien Tiramisu € 9,90
1/3/6/7/8/12

Eiskaffee € 7,50
mit Vanilleeis und Sahne 3/7/12

Eisschokolade € 8,50
mit Vanilleeis und Sahne 3/7/12

1 Kugel Eis € 2,50
Erdbeer-, Vanille-, oder Schokoeis 3/7/8/12

Aperitif

Aperol Spritz 0,3 l € 8,90
Prosecco, Wasser, Aperol, Orange *

Sarti Spritz 0,3 l € 8,90
Prosecco, Wasser, Sarti, Limette *

Hugo 0,3 l € 8,90
Prosecco, Wasser, Minze,
Limette, Holunder

Alkoholfrei

Aperitivo Arancia 0,3 l € 7,50
Orangen Aperitif mit alkoholfreiem Sekt
und Wasser

Alpen Spritz 0,3 l € 8,90
Verjus mit Enziansirup und Wasser

Bier *Prost!*

Tegernseer

Hell 0,5 l € 5,50
1 l € 10,00
Alkoholfrei 0,5 l € 5,50
Dunkel 0,5 l € 5,50
Pils 0,33 l € 5,50

Hofbräu Weißbier 0,5 l € 5,50
1 l € 10,00
Alkoholfrei 0,5 l € 5,50
Leicht oder Dunkel 0,5 l € 5,50

Russ Weißbier 0,5 l € 5,50
1 l € 10,00
mit Cola 0,5 l € 5,50

Radler
Süß oder Sauer 0,5 l € 5,50
Alkoholfrei 0,5 l € 5,90

Wein

Hauswein
Weiss / Rot 0,2 l € 8,50
Rosé 0,2 l € 9,50

Weinschorle
Weiss / Rot 0,2 l € 5,50
0,5 l € 9,90
Rosé 0,2 l € 6,50
0,5 l € 10,50

Badischer Secco 0,75 l € 39,00
Weingut Graf von Kageneck,
Baden, trocken

Riesling 0,75 l € 39,00
Weingut der Stadt Mainz,
Classic QbA, Rheinhessen, trocken

**Fischer Querbeet
Cuvée** 0,75 l € 39,00
Weingut Christian Fischer,
Thermenregion, Österreich, trocken

Alkoholfrei

Softdrinks 0,5 l € 5,50
Coca Cola / Coca Cola Zero 0,3 l € 4,90
Spezi / Fanta / Sprite / Almdudler
Eistee

Fruchtsäfte 0,5 l € 6,90
Orange / Apfel / Kirsch / Rhabarber, 0,3 l € 5,50
Maracuja / Mango / Johannisbeere

Saftschorle 0,5 l € 5,50
Orange / Apfel / Kirsch / Rhabarber 0,3 l € 4,90
Maracuja / Mango / Johannisbeere

Tafelwasser 0,5 l € 4,50
0,3 l € 3,90

Heiß- getränke

Haferl Kaffee	€ 4,90
Espresso	€ 3,90
Doppelter Espresso	€ 4,90
Cappuccino	€ 5,50
Latte Macchiato	€ 5,50
Milchkaffee	€ 5,50
Hafermilch	Aufpreis € 1,00
Glas Tee aus dem Hause Althaus	€ 5,50
Schwarz / Grün / Früchte / Kamille Pfefferminz / Ingwer	

Spirituosen

Highball Cocktail	€ 12,90
Rum Mix / Gin Mix / Vodka Mix	
Ramazotti	2 cl € 6,50
Jägermeister	2 cl € 6,50
Fernet Branca	2 cl € 6,50
Obstler	2 cl € 6,50
Enzian	2 cl € 6,50
Marille	2 cl € 6,50
Williams	2 cl € 6,50
Lantenhammer	2 cl € 8,90

Feiern am See

*Es gibt was
zum feiern*

Event mit Seeblick? Egal ob Hochzeit, Party
oder Firmenevent – wir bieten die perfekte
Kulisse für unvergessliche Momente.
Fragt einfach bei uns nach.

Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschliesslich Dextrose;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschliesslich Ethylalkohol;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-
 - c) Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - e) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose), ausser
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschliesslich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschliesslich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäss den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.