

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

Bei schönem Wetter ist unser Biergarten das ganze Jahr über ab 11:30 Uhr geöffnet – bis 21 Uhr servieren wir euch g'schmackige Gerichte. Ab 10 Personen nehmen wir gerne Reservierungen entgegen.

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

*English
menu*



Aus'm Suppentopf

Gulaschsuppe € 8,90
mit Brot 1/9

Kaspresknödelsuppe  € 8,90
1/3/7/9

Was Leicht's

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

Großer Fitnesssalat  € 16,90
mit frischen Marktsalaten der Saison,
Tomaten, Gurken, Senf-Kräuter-Dressing,
gerösteten Kernen und Früchten 5/8/10

Extra dazu:
Hühnerstreifen € 7,90
4 Stk. Garnelen 2 € 9,90

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

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

Extra dazu:
Hühnerstreifen € 7,90
4 Stk. Garnelen 2 € 9,90

Bayrische Schmankerl

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

Weißwürstl *Klassiker!* € 9,90
2 Stück mit Brez'n und süßem Senf 1/10/12

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

Schweizer Wurstsalat Aufpreis € 2,50
1/10

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

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

Aus'm Wasser

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

Gebratenes Saiblingsfilet € 28,90
von der Fischerei Schliersee,
mit Petersilienkartoffeln, Mandelbutter
und Beilagensalat 4/5/6/7/8/10

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

Was Warm's

Currywurst € 14,90
mit Pommes Frites 12

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

Käsespätzle  € 17,90
mit Röstzwiebeln, dazu Beilagensalat
1/3/5/6/7/8/10

Kaspressknödel  € 18,90
mit Beilagensalat und Kräuterschmand
1/3/5/6/7/8/10

**Schweinebraten
in Dunkelbiersoße** € 18,90
mit Kartoffelknödel und Krautsalat
1/3/7/10/12

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

**Putenschnitzel
„Wiener Art“** € 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 Champignonrahmsauce und
Pommes Frites 1/3/7

Wiener Schnitzel *Ein Original!* € 29,90
vom Kalb, mit Petersilienkartoffeln und
Preiselbeeren, dazu Beilagensalat 1/3/5/6/7/8/10

Alle unsere Schnitzel sind
hausgemacht und paniert.

Nachspeisen

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

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

Extra dazu: € 1,00
Portion Sahne 7

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

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

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

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

Aperitif

Aperitivo Arancia *Alkoholfrei* 0,3 l € 7,50

Orangen Aperitif mit alkoholfreiem Sekt und Wasser

Alpen Spritz *Alkoholfrei* 0,3 l € 8,90

Verjus mit Enziansirup und Wasser

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

Lillet Wildberry 0,3 l € 9,90

Lillet, Wildberry Tonic

Lillet Cocoberry € 10,90

Lillet, Red Bull White Edition

Bier *Prost!*

Tegernseer

Hell oder Dunkel 0,5 l € 5,50

1 l € 10,00

Alkoholfrei 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

Aix Rosé 0,75 l € 46,00

Coteaux d'Aix en Provence Rose AOP

Alkoholfrei

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

Softdrinks 0,5 l € 5,50

Coca Cola / Coca Cola Zero 0,3 l € 4,90

Spezi / Fanta / Sprite / Almdudler

Eistee Zitrone

Red Bull ENERGY DRINK 0,25 l € 5,50

Red Bull SUGAR FREE 0,25 l € 5,50

Red Bull WHITE EDITION 0,25 l € 5,50

Heißgetränke

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

Spirituosen

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
Highball Cocktail		€ 12,90
Rum Mix / Gin Mix / Vodka Mix		

Cocktails

Belvedere		
Espresso Martini	0,2l	€ 12,90
Pornstar Martini	0,2l	€ 12,90

*Es gibt was
zum feiern*

Feiern am See

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

schlierseerhof.de

de Alwis GmbH · Seestraße 21 · 83727 Schliersee · Deutschland
+49 (0) 8026 92 92 00 · info@schlierseerhof.de

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.