



Für den kleinen Hunger oder a' Brotzeit

1 Paar Weißwürste 8,50 €

von der Metzgerei Holnburger, süßer Senf, Breze

Kalter Braten 9,50 €

Zwiebeln, frischer Kren, Hausbrot

Bayerischer Wurstsalat 9,00 €

von der Regensburger, Hausbrot

Schweizer Wurstsalat 9,80 €

von der Regensburger, mit Käse und Hausbrot

Terofal-Bazi „Frischkäsezubereitung“	1 Kugel	3,80 €	
hausgemacht mit 1 Breze oder Brot	2 Kugeln	5,50 €	
	3 Kugeln	8,10 €	

Gulaschsuppe 10,50 €

hausgemacht mit Hausbrot

Vorspeisen

Gemüsebrühe	klein	4,80 €	
mit Pfannkuchenstreifen	groß	6,50 €	

Rinderkraftbrühe	klein	5,50 €
mit gemischter Einlage	groß	8,30 €

Gemischte Blattsalate	klein	7,80 €	
mit Rohkost	groß	10,50 €	

Beilagen

Portion Süßkartoffelpommes mit Dip 6,50 € 

Portion Pommes frites 4,80 € 

Röstkartoffeln mit Zwiebeln 5,20 € 

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Zuschlag von 1,80 €.

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten händigen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Speisekarte aus.



Hauptgerichte

Brezenknödelcarpaccio	klein	10,50 €	
hausgemacht mit Zwiebeln, Gurken, gebratenen Pilzen vegetarisch oder mit Speckkrusteln	groß	15,90 €	
Ofenfrischer Schweinehalskrustenbraten	klein	14,80 €	
vom bayerischen Landschwein mit zwei Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	groß	19,50 €	
Schnitzel „Wiener Art“ aus der Oberschale	klein	16,50 €	
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone	groß	19,90 €	
Bistecca von der Rinderlende		20,80 €	
auf Ruccolasalat mit Tomaten, Parmesan und Olivenöl			
Saiblingsfilet von der Fischerei Schliersee		28,50 €	
gebraten auf Pfannengemüse „lowcarb“			
Forelle von der Fischerei Schliersee		25,90 €	
im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter			
„Zwiebelrostbraten“		29,50 €	
Rinderlendensteak vom Grill, Pfeffer-Cognacsauce mit Speckbohnen und Kartoffelrösti			
Pfeffersteak vom Grill		31,50 €	
mit Sauce Béarnaise, Kroketten und Speckbohnen			

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Käsespätzle	13,50 €	
mit Bergkäse und Röstzwiebeln	16,80 €	
Ziegenkäse vom Grill mit Couscous-Salat	19,50 €	
Mediterranes Schmorgemüse, Rucola und Feigenmayonnaise		
Veganes Kartoffel-Gemüse-Curry	17,80 €	
mit Kichererbsen		

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Zuschlag von 1,80 €.

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten händigen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Speisekarte aus.



Salatvariationen

Gemischter Salatteller

mit **Ziegenkäse** vom Grill, Walnusscrumble, und Feigensenf

klein 14,50 €
groß 18,80 € 

Gemischter Salatteller

mit **Schnitzel "Wiener Art"**

klein 16,50 €
groß 21,50 €

Gemischter Salatteller

mit gebratenem **Schlierseer Saiblingsfilet**

24,80 €

Gemischter Salatteller

mit gebratenem **Rinderlendensteak**, Kräuterbutter

26,80 €

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Portion Spätzle mit Sauce

5,50 €

Zwei Kartoffelknödel mit Sauce

4,50 €

Naturschnitzel vom Schwein mit Spätzle und Sauce

9,80 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein

mit Pommes

9,80 €

Kinderschweinebraten

mit zwei Kartoffelknödel

8,80 €

Reiberdatschi mit Apfelmus und Puderzucker

4,80 €

Extrabeilagen

Portion Brot

1,50 €

Breze

1,80 €

Portion Baguette

1,80 €

Gemischter Brotkorb

3,50 €

Für Beilagenänderungen berechnen wir einen Zuschlag von 1,80 €.

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten händigen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Speisekarte aus.



Als Dessert, zum Kaffee oder danach

„Tobi's Toffeetraum“	7,20 €
mit hausgemachtem Toffeelikör, Eis nach Wunsch und Sahne	
Bayrisch Creme	5,20 €
im Glas mit Erdbeersauce	
Crème Brûlée	6,50 €

Unsere Eissorten

Unser Hofeis – Echt. Bayrisch. Guad.	je Kugel	2,60 €
Bourbon – Vanille		
Schokolade mit knackigen Schokostücken		
Malaga (mit Alkohol)		
Joghurt – Holunder		
Sorbet (vegan)	je Kugel	2,40 €
Mango		
Zitrone		
Erdbeere		
Himbeere		
Affogato		5,10 €

Wahlweise

Portion Sahne	1,00 €
Portion Fruchtsauce	2,00 €
Hausgemachter Eierlikör	2,50 €
Hausgemachter Toffeelikör	2,80 €



Aperitif

Glas Prosecco	0,1l	4,50 €
Sekt alkoholfrei	0,1l	4,50 €
Campari Soda/Orange	0,2l	8,10 €

Spritzvarianten

Aperol Spritz auch alkoholfrei	8,10 €
Sarti Spritz	8,10 €
Campari Amalfi mit Bitter Lemon und Grapefruit	8,10 €
Hugo auch alkoholfrei	8,10 €
Ingwer Spritz auch alkoholfrei	8,10 €
Rosato Spritz	8,10 €
Limoncello Spritz	8,10 €
Limoncello-Maracuja Spritz	8,10 €
Rhabarber Spritz	8,10 €
Lillet Wild Berry	8,10 €
Johannisbeer Spritz	8,10 €
Gin-Chilla mit Wacholder und Zitrusnoten	8,10 €
Crodino Spritz alkoholfrei	8,10 €



Biere

	0,3 l	0,5 l
Tegernseer Helles vom Fass	3,90 €	4,50 €
Tegernseer Helles alkoholfrei		4,50 €
Tegernseer Helles leicht		4,50 €
Tegernseer Dunkel Export		4,50 €
Tegernseer Pils vom Fass	3,90 €	
Radler	3,90 €	4,50 €
Hopf Weißbier vom Fass	3,90 €	4,60 €
Hopf Weißbier alkoholfrei		4,60 €
Hopf Weißbier leicht		4,60 €
Hopf Weißbier dunkel		4,60 €
Goaßmaß/Laterndlmaß		12,80 €





Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Adelholzener Wasser Classic oder Naturell	3,20 €	5,50 €	
Tafelwasser +	2,30 €	3,60 €	5,70 €
Säfte Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	4,20 €		
Saftschorlen Johannisbeere, Orange, Maracuja, Rhabarber	 3,90 €	5,20 €	
Apfelsaft klar, Holler	3,70 €	4,60 €	
Soda Zitrone	3,70 €	4,60 €	
Spezi	3,70 €	4,60 €	
Zitronenlimonade	3,70 €	4,60 €	
	0,33 l		
Coca-Cola Classic, Light oder Zero	4,20 €		
Fanta	4,20 €		
	0,2 l		
Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	4,40 €		



Heißgetränke

Espresso / Doppelter Espresso	2,60 €	3,90 €
Espresso Macchiato	3,50 €	
Cappuccino / Cappuccino groß	3,90 €	4,80 €
Latte Macchiato	4,80 €	
Tasse Kaffee	4,20 €	
Milchkaffee	4,20 €	
Affogato	5,10 €	
Heiße Schokolade	4,80 €	
Glas Tee Teespezialitäten von Samova	4,20 €	
Heidi's Delight – Erfrischend wie ein Bergbach, würzig wie eine Almwiese: Bio-Kräutertee mit Minze, Melisse und Apfel		
High Darling – überzeugt durch lässige Eleganz – ein Schluck und die Welt ist in Ordnung: Bio-Schwarztee Darjeeling		
Master Mint – minzig, frisch Bio-Krauseminze		
Maybe Baby –leckere, koffeinfreie Komposition aus Obst und Gemüse: Bio-Früchtetee mit Hibiskus, Apfel und Erdbeere, Rote Beete, Ananas und Karotte		
Orange Safari – Wohltuender Genuss bei Tag und Nacht für aufgeweckte Abenteurer: Bio-Rooibos mit Vanille und Orange		
Team Spirit – beste Grüntees mit duftendem Lemongrass: Bio-Kräuter-/Grüntee mit Zitronengras und Mate		
Smooth Operator – der sanfte Helfer: Bio-Kamillentee		





Brände von



Enzian	2 cl	3,80 €
Grüner Schlierseer	2 cl	3,80 €
Williams	2 cl	3,60 €
Himbeere	2 cl	3,60 €
Mirabelle	2 cl	3,60 €
Zwetschge	2 cl	3,60 €

Brände von



LANTENHAMMER
Destillerie seit 1928

Obstbrand	2 cl	3,40 €
Birnenbrand	2 cl	3,20 €
Himbeergeist	2 cl	3,40 €
Edelbrand Williams	2 cl	4,60 €
Edelbrand Williams unfiltriert	2 cl	4,60 €
Edelbrand Rote Williams	2 cl	4,80 €
Edelbrand Waldhimbeere	2 cl	4,60 €
Edelbrand Marille	2 cl	4,80 €
Edelbrand Sauerkirsche	2 cl	4,80 €
Edelbrand Haselnuss	2 cl	4,80 €
Edelbrand Schlehe	2 cl	5,90 €
Edelbrand Vogelbeere	2 cl	5,90 €
Spezialkräuter	2 cl	3,70 €

Spirituosen von



Alte Williams Christbirne	2 cl	3,80 €
Alte Waldhimbeere	2 cl	3,80 €
Alte Marille	2 cl	3,80 €
Alte Haus-Zwetschge	2 cl	3,80 €
Alte Kirsche	2 cl	3,80 €
Alte Haselnuss	2 cl	3,80 €

Bitter

Jägermeister	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl/4 cl	3,50 €/6,40 €
Fernet Branca	2 cl/4 cl	3,70 €/6,80 €
Averna Amaro	2 cl/4 cl	3,70 €/6,80 €
Cynar	2 cl/4 cl	3,70 €/6,80 €

Weitere Spirituosen und Liköre finden Sie auf unserer **Barkarte** oder auf Anfrage.



Offene Weine

Weißwein

0,2 l

Flasche 0,75 l

Grüner Veltliner

6,60 €

Weinbau Burger, Niederösterreich, trocken

Weißburgunder

7,20 €

23,50 €

Weinbau Burger, Niederösterreich, Frucht Aromen

Riesling

7,20 €

23,50 €

Weinbau Burger, Niederösterreich, trocken

Chardonnay

7,20 €

23,50 €

Weinbau Burger, Niederösterreich, trocken

Rotwein

Merlot

7,20 €

23,50 €

Zerosezzantuno 071, Venetien, trocken

Zweigelt

7,20 €

23,50 €

Weinbau Burger, Niederösterreich, trocken

St. Laurent Classic

7,20 €

23,50 €

Weinbau Burger, Niederösterreich, mild und samtig

Rosé

Rosé

7,20 €

23,50 €

Weingut Bohnenstiel, Pfalz

Weinschorle

0,25 l

0,5 l

Weiß, rot oder rosé

3,90 €

6,60 €

Weinbau Burger/Weingut Bohnenstiel



Flaschenweine

Weißwein

0,75 l

Grauburgunder trocken Weingut Manz, Rheinhessen

26 €

Vollmundig und kraftvoll, trocken

Pinot Grigio di Lenardo Friuli DOC, Venetien

26 €

Leicht, unkomplizierter Wein mit schönen Fruchtaromen, trocken

Riesling Johannishof Weingut Knipser, Pfalz

28 €

Gutriesling zum unkomplizierten Genuss, saftiger Wein, kernig frisch, trocken

Chardonnay Lageder, Südtirol

29 €

Fruchtiges Bouquet mit Aromen von Tropenfrüchten, Ananas und Aprikosen

Chardonnay Markowitsch Carnuntum, Niederösterreich

31 €

Duft von gelben Früchten, gefolgt von dezentem Holz, dichte feine Struktur, trocken

Sauvignon Blanc trocken Weingut Zeter, Pfalz

32 €

Frische Zitrusaromen, Duft nach Holunder und Cassis, mineralisch, trocken

Ca dei Frati Lugana DOC, Gardasee

36 €

Der Klassiker vom Gardasee, fruchtig, mild und trocken

Weißburgunder DAC Polz, Steiermark

36 €

Saftiger Wein mit Viel Körper und Struktur, trocken

Gavi di Gavi „Minaia“ DOCG Bergaglio, Piemont

42 €

Spitzenwein des Piemonts, Aromen von Apfel, Citrus, Kräutern, lebhaft & raffiniert



Rotwein

0,75 l

Zweigelt DAC Neusiedlersee Weingut Salzl

Reife Frucht am Gaumen, Kräuterwürze, saftig und trocken

25 €

Falko Rosso Toscana IGT, Cuvee aus der Maremma

Intensives Aroma, roter Früchte rubinrot funkelnd, trocken

25 €

Syrah Sampietrana Salento IGP, Apulien

Erstklassiger trockener und frischer Rotwein, Aromen von Brombeere, Sauerkirsche, Vanille

26 €

Merlot / Cabernet Sauvignon Weingut Capaia Südafrika

Glänzendes Rubinrot, am Gaumen sehr harmonisch, angenehm vollmundig

28 €

Primitivo Treflari, Apulien

Fein – würziger, fruchtiger und weicher Rotwein

32 €

Rafaél Valpolicella Classico Superiore DOC, Tommasi, Venetien

Herrliche Aromen von Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, trocken

36 €

Lagrein DOC Weingut Lageder, Südtirol

Kirschrot mit rubinrotem Schimmer, Aroma von Beeren und Zwetschgen, mit gutem Nachhall und spürbaren Tanninen

39 €

Cassiano Valpolicella Ripasso

Üppiges Bukett von Kirsche, Feigen, am Gaumen samtig, vielsichtig, mit langem Nachhall

46 €

Ca dei Frati Ronchedone, Gardasee

Klassiker vom Gardasee – am Gaumen kraftvoll, würzig im Geschmack, trocken

50 €

Il Poggione Brunello di Montalcino DOCG, Toscana

Dunkles Rubinrot, Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren

80 €

Amarone della Valpolicella DOCG Bertani, Venetien

Ikonomischer Wein, kräftig-fruchtig, geprägt von Noten von Pflaume, Kirsche, Dörrobst, Lakritz, Gewürzen

90 €

0,75 l



Rosé

St. Roch, Südfrankreich

Erfrischender Wein aus Grenache, fruchtige Aromen von Himbeeren, trocken 28 €

Clarette, Weingut Knipser, Pfalz

Pikanter Wein mit herrlichen Beerenaromen von Erdbeere und Cassis, trocken 30 €

Ca dei Frati, Gardasee

Wunderbar trocken, saftig, feinwürzig und harmonisch. Klassiker vom Gardasee 35 €

Whispering Angel, Chateau d'Esclans, Cotes de Provence AOC

Trockener, weltbekannter Klassiker – auch als Magnum (1,5 l – 100 €) verfügbar 50 €

Schaumweine

Casa Gheller Cuvee Brut, Prosecco, Treviso

Zeigt sich im Bukett zart, am Gaumen spritzig und lebendig 24 €

Casa Gheller Cuvee Rosé, Prosecco, Treviso

Elegant, fruchtbetonten Stil und samtige Textur 27 €

Valdo Marca Oro Superiore DOC, Prosecco, Treviso

Süß, fruchtig, frisch, elegant, feine Perlage 30 €

Endrizzi Piancastello Riserva, Trento DOC

Ausdruckstark und aromatisch, im Geschmack trocken, elegant, besonders seidig 58 €

Bellavista Alma Grande Cuvee Brut, Franciacorta

Erstklassig harmonisch, elegant, und dabei kraftvoll 80 €

Ca' del Bosco Cuvee Prestige, Franciacorta

Die italienische Antwort auf Champagner mit saftigen Fruchtnoten 85 €

Ca' del Bosco Cuvee Prestige Rosé, Franciacorta

Die italienische Antwort auf Champagner – frisch und lebendig mit blumigen Nuancen 95 €

Laurent-Perrier La Cuvee, Champagner

Eleganter Brut Champagner mit frischen Akzenten und zarter Perlage 95 €

Moët & Chandon Brut Imperial, Champagner

Beliebtester Champagner weltweit, steht für Tradition, Luxus und Eleganz 100 €

Moët & Chandon ICE Imperial, Champagner

Top Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde 120 €



Allgemeine Informationen

Vegetarisches Gericht

Vegetarische Gerichte sind mit folgendem Symbol gekennzeichnet.



Unsere Öffnungszeiten sind

Montag: Ruhetag

Dienstag: 17:00 – 22:00 Uhr

Mittwoch: 17:00 – 22:00 Uhr

Donnerstag: 17:00 – 22:00 Uhr

Freitag: 11:30 – 22:00 Uhr

Samstag: 11:30 – 22:00 Uhr

Sonntag: 11:30 – 22:00 Uhr

Feiertags: 11:30 – 22:00 Uhr

Küche **Jeweils bis 21:00 Uhr**

Bar: je nach Betrieb open-end geöffnet

An Feiertagen haben wir immer geöffnet
und bieten durchgehend warme Küche

Terofal Schliersee // Xaver-Terofal-Platz 2 // 83727 Schliersee
+49 8026 929210 // info@terofal-schliersee.de // www.terofal-schliersee.de