



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Hotel Best Western Premier Bayerischer Hof Miesbach.

Wir möchten Sie mit bayerischer Gemütlichkeit umsorgen
und Sie mit genussvollen Schmankerln aus unserer Küche verwöhnen.
Unsere Gerichte werden immer frisch zubereitet und saisonal ausgewählt.

Gerne sind wir Ihnen auch bei der individuellen Gestaltung Ihrer Hochzeits-,
Geburtstags-, Familien- oder Firmenfeier behilflich. Neben den Räumlichkeiten
des Hotels stehen weitere Eventlocations zur Verfügung.

Die Insel im Schliersee sowie
die EVENTSCHEUNE Wallenburg.
Fragen Sie hierzu gerne nach unserer Bankettmappe.

Das gesamte Team wünscht einen schönen Aufenthalt!

Unser Restaurant ist außerhalb der Frühstückszeiten
täglich von 10:00 bis 22:00 Uhr geöffnet.
Warme Küche von 12:00 bis 14:00 Uhr sowie von 18:00 bis 22:00 Uhr.
Für den kleinen Hunger zwischendurch
servieren wir Ihnen gerne einen kleinen Snack.

Snacks

snacks

- „Bayerischer“ oder „Schweizer“ Wurstsalat € 9,20
mit Gurke, roten Zwiebeln, Bauernbrot und Butter
bavarian or swiss (cheese added) sausage salad, with cucumber, red onions, bread and butter
- Obatzda - der bayerische Biergartenkäse € 5,80
mit roten Zwiebeln, Salzstangerl und Breze € 7,50
„Obatzda“ with red onions, pretzel sticks and pretzel
- Miesbacher mit „Musik“ € 6,80
Pikanter Käse mit Zwiebeln sauer eingelegt, dazu Bauernbrot und Butter
piquant cheese with onions, served with bread and butter
- Ofenwarmer Apfel- oder Topfenstrudel € 5,90
mit Vanilleeis, frischen Früchten und Schlagsahne
warm apple or curd strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Vorspeisen

starters

62°C Ei im Knuspermantel mit marinierten Rote Bete-Würfeln und Blattsalat 62 °C egg in a crust with marinated beetroot cubes and green salad	€ 10,80
Schwarzwurstsalat mit Kartoffel- und Apfelwürfeln an Rotwein-Senfdressing black sausage salad with potato and apple cubes with redwine mustard dressing	€ 11,90
Geräuchertes Forellenfilet auf Kartoffel-Radieschensalat smoked trout fillet with potato and radish salad	€ 9,50
Ziegenkäse Wan Tan mit Chili-Möhren auf Salatbouquet und Paprikamarmelade goat cheese wan tan with chili carrots, small salad and sweet pepper jam	 € 12,80  € 9,80
Gemischter Salat mit Putensteifen und gerösteten Kerndl mixed salad with turkey stripes and roasted pits	 € 11,80  € 8,80

Suppen

soups

Rinderbouillon mit Leberknödel beef bouillon with liver dumplings	€ 5,80
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen potato soup with sausages	€ 6,20

Hauptgerichte

main courses

Vegetarisches

vegetarian

- Grüne Bergkäsespätzle € 12,00
mit Tegernseer Bergkäse der Naturkäserei TegernseerLand,
Röstzwiebeln und gemischtem Salat
green spaetzle with regional cheese, roasted onions and mixed salad
- Spinatknödel € 9,80
mit Gorgonzolasauce
spinach dumpling with gorgonzola sauce

Fisch

fish

- Gebratener Saibling € 18,50
auf Rote Bete-Kartoffelpüree und gebratenem Chicorée
roasted char served with mashed potatoes with beetroot besides roasted chicory
- Gegrilltes Zanderfilet € 17,80
mit Zitronen-Kapernbutter auf Petersilien-Kartoffelpüree
und grünem Spargel
grilled pikeperch with lemon and caper butter, mashed parsley potatoes and green asparagus

Auszug aus der Speisekarte

main courses

Fleisch

meat

„Miesbacher G´schichten“	€ 16,50
Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und etwas Knoblauch gebraten, mit gerösteten Brotstreifen an gemischtem Salat	
fillet of pork roasted with bacon, onions, mushrooms and just a little garlic, served with toasted bread stripes and mixed salad	
Wiener Backhähnchen	€ 14,50
von der Maispoularde mit Kartoffelgurkensalat und Remouladensauce	
vienna fried poulard with potato and cucumber salad and remoulade	
Gebackene Weißwurst	€ 12,80
mit Bratkartoffelsalat im Süßen-Senf-Dressing	
baked bavarian veal sausage with salad of fried potatoes and sweet mustard dressing	
Flanksteak	€ 22,50
auf Sommergemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	
flank steak (beef) with summer vegetables and rosemary potatoes, served with herb butter	
Rinderbacken	€ 18,50
aus dem Sous Vide Becken mit kräftiger Rotweinsauce	
an Topinamburpüree und Karottengemüse	
sous vide cooked beef cheeks with powerful redwine sauce, mashed jerusalem artichokes and carrots	
Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz	€ 19,80
mit Bouillon-Kartoffeln und Wurzelgemüse	
sous vide cooked fillet of veal with potatoes and root vegetables	
Original Wiener Schnitzel	€ 17,50
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat	
„Wiener Schnitzel“ veal escalope with fried potatoes, cranberries and mixed salad	

Desserts

desserts

Schokoladenmousse mit Fruchtsalat und Mini-Eiskaffee <i>chocolate mousse with fruit salad and a small iced coffee</i>	€ 7,20
Whiskymousse vom SLYRS Whisky mit Ahornsirup und Kaffeesauce <i>„SLYRS“ whisky mousse with maple syrup and coffee sauce</i>	€ 14,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Erdbeeren und Zitronensorbet <i>lava chocolate cake with strawberries and lemon sorbet</i>	€ 10,50
Ofenwarmer Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis, frischen Früchten und Schlagsahne <i>warm apple or curd strudel with vanilla ice cream and whipped cream</i>	€ 5,90

Für unsere kleinen Gäste

kids menu

Butterspätzle mit Bratensauce <i>special bavarian noodles with gravy</i>	€ 3,50
Kinderschnitzel aus der Schweinelende mit Pommes und Ketchup <i>escalope of pork with french fries</i>	€ 5,00
Portion Pommes frites mit Ketchup <i>french fried with ketchup</i>	€ 3,50
Fischstäbchen mit Kartoffelsalat <i>housemade fish fingers with potato salad</i>	€ 3,50
3 Reibedatschi mit Apfelmus <i>3 potato pancakes with apple sauce</i>	€ 3,50

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Please ask our staff if you have any questions about ingredients and allergens.

WERTE PRODUZENTEN



Begeisterung erleben

Wir WERTEPRODUZENTEN haben uns ein anspruchsvolles Ziel gesetzt. Wir möchten Ihnen einen Mehrwert bieten, der deutlich über den gewohnten Freizeit-, Unterhaltungs- und Erholungswert hinausgeht.

Zur Verwirklichung ist ein entscheidendes Merkmal unverzichtbar:
besonders hochwertige Qualität.

Der Begriff Wert ist dabei von zentraler Bedeutung. Wir definieren ihn als die Auffassung von etwas Wünschenswertem, als eine erstrebenswerte Tugend. Als erstrebenswertesten Wert haben wir die Orientierung an den Bedürfnissen unserer Besucher, Gäste, Kunden festgelegt. Befragt man die Gäste konkret nach ihren Wünschen, zeichnet sich ein deutlicher Trend weg von preiswert hin zu hochwertiger Qualität ab. Damit Besucher und Bewohner der Alpenregion Tegernsee Schliersee beste Qualität auf ganzer Linie genießen können, haben sich ausgewählte Unternehmen und lokale Dienstleister zu den Werteproduzenten zusammengeschlossen: Wertschätzung erfahren, Mehrwert genießen, Begeisterung erleben.

