

HERZLICH WILLKOMMEN

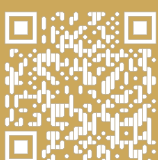
Weinbauer Restaurant



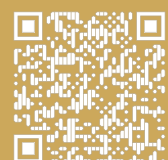
Der Weinbauer ist unser Restaurant in Bad Wiessee und die älteste Weinstube des Ortes. In unmittelbarer Seenähe gelegen, bietet das familiengeführte Lokal seinen Gästen eine gemütliche Atmosphäre und regionale, frische Küche von hoher Güte. Genießen Sie Ihr Essen in unserer urigen Gaststube oder im Hofgarten an der frischen Luft. Auf der Karte stehen neben leckeren Schmankerl aus der regionalen Küche auch über 70 Qualitätsweine von überwiegend deutschen Erzeugern. Bei unseren Speisen setzen wir auf regionale, heimische Produkte und frische Zubereitung. Abgerundet wird die Speisekarte durch saisonale Tages- und Wochenempfehlungen.

Öffnungszeiten:

täglich von 17.00 – 22.30 Uhr
Mittwoch Ruhetag



 [weinbauer_bellevue_badwiessee](https://www.instagram.com/weinbauer_bellevue_badwiessee)
[hotel-bellevue-badwiessee.de](https://www.hotel-bellevue-badwiessee.de)



die Familie Waitz-Herfert

Mit Liebe zum Detail und zum Gast

März 2000 war für uns besonders: Wir, die Familie Waitz-Herfert, machten aus dem Hotel Bellevue unsere Herzensangelegenheit. Seitdem führt unsere Familie das Haus mit viel persönlichem Einsatz, treuen Mitarbeitenden und der festen Überzeugung, dass echte Gastfreundschaft kein Trend, sondern eine Leidenschaft ist.

Heute erwarten Sie bei uns 25 liebevoll eingerichtete Zimmer, ein Frühstücksbereich mit Terrasse, ein separater Tagungsraum sowie ein gemütliches „Wohnzimmer“.

Außerdem für unsere Gäste, unser Restaurant Weinbauer, ein kleiner Hausladen – und natürlich ganz viel echtes Bad Wiessee-Gefühl.

Wir freuen uns, dass Sie Teil unserer Geschichte werden.

Willkommen im Hotel Bellevue!



Eberhard



Robert



Ote

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt bei uns.

Steckerlfisch

immer Dienstags

**Mai bis
Oktober**

(Steckerl, bayrisch für "kleiner Stecken, Stab") ist an einem Stab gegrillter Fisch, eine Spezialität aus dem bayerischen Alpenvorland und Oberösterreich, die vor allem in Biergärten und auf Volksfesten serviert wird. Er hat nichts mit dem getrockneten Stockfisch zu tun.

Traditionell wird Steckerlfisch aus in den örtlichen Seen und Flüssen gefangenen Renken, Weißfischen oder Brachsen zubereitet, heute auch aus Zuchtfischen wie Forellen und Saiblingen sowie Makrelen und anderen Seefischen.



Grillhaxe

immer Donnerstags

**Donnerstag mit der
Blaskapelle Warngau
ab 18.00 Uhr**

Das Wahrzeichen der deutschen Küche, das Eisbein, wird auch als Haxe, Haxn bzw. Schweinshaxe oder Botel bezeichnet. Im Hessischen wird es ebenfalls Haspel, in Österreich Stelze, auf bayrisch Schweinshaxn, fränkisch auch Knöchla und schweizerisch Wädli genannt.

Der Name Eisbein kommt übrigens von der Form des stabilen Röhrenknochens, der einer Schlittschuhkufe ähnelt. Man vermutet, dass Skandinavier sich früher mit Kufen aus Schweineschienbeinen auf's Eis gewagt haben.

Im Zusammenhang mit unseren Haxn ist ein Wort ganz wichtig: *Tradition*

DIENSTAG

Steckerlfisch

DONNERSTAG

Haxn & Blasmusik



Hausladen

Schmankerl und Souvenirs für daheim

In unserem Hausladen finden Sie eine liebevolle Auswahl an handgefertigten Produkten, regionalen Schmankerln und besonderen Souvenirs. Von herzhaften Wurst- und Käsespezialitäten über erlesene Weine bis hin zu kunstvollen Handarbeiten – hier gibt's für jeden Geschmack das Richtige. Nehmen Sie ein Stück Tegernsee mit nach Hause oder machen Sie Ihren Liebsten eine Freude mit einem besonderen Mitbringsel. Schauen Sie vorbei und stöbern Sie in unserem vielfältigen Angebot – wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Küche

ehrlich, regional, einfach guad!

Im Restaurant Weinbauer erwartet Sie moderne bayerische Küche mit einem liebevollen Blick fürs Detail – frisch, saisonal und mit viel Herz gekocht. Ob klassische Schmankerl wie hausgemachte Knödelspezialitäten, traditionelles Wiener Schnitzel oder unverwechselbare Steaks: Bei uns kommt auf den Teller, was die Region hergibt – und das schmeckt man auch.

Dazu gibt's feine Suppen, frische Salate, vegetarische Leckereien und je nach Jahreszeit abwechslungsreiche Tagesgerichte – mal deftig, mal leicht, aber immer mit Charakter.

Wein

Ein gutes Essen verdient den perfekten Wein!

Unsere Weinkarte ist mit Herz und Verstand zusammengestellt und bietet eine feine Auswahl an deutschen Qualitätsweinen, ergänzt durch besondere Tropfen aus Österreich, Italien und weiteren europäischen Regionen.

Ob fruchtiger Riesling, eleganter Grauburgunder oder ein kräftiger Spätburgunder – unsere Weine sind echte Charaktere und harmonisieren wunderbar mit unserer Küche. Die meisten davon servieren wir übrigens ganz traditionell im Viertel-Liter-Schoppen – weil's einfach gemütlicher ist.

Und wenn Sie sich nicht sicher sind, was am besten passt: Sprechen Sie uns gerne an – wir finden garantiert Ihren neuen Lieblingswein.



Brauerei Aying

Gutes Essen und gutes Bier gehören einfach zusammen – und das schon seit dem Jahr 1878! Deshalb setzen wir auf die erstklassigen Biere der Ayinger Privatbrauerei, die mit viel Herzblut und traditionellem Handwerk im schönen Aying gebraut werden.

Ob ein frisch gezapftes Helles oder ein würziges Weißbier – jedes Ayinger Bier steht für bayerische Braukunst auf höchstem Niveau.

Und das Beste: Die Zutaten kommen aus der Region, das Wasser aus der eigenen Quelle und der Geschmack?

einfach perfekt!

Suppen

Kartoffelcremesuppe geröstete Speckwürfel (auch vegetarisch möglich)	8.50
Rinderbouillon	5.20
Leberknödel	+ 2.10
Pfannkuchen-Streifen	+ 2.10

Vorspeisen & Salate

Hausgemachte Aufstriche Schnittlauch Rucola-Pfeffer-Paprika Dattel-Walnuss-Honig Brotkorb	9.50
Gartensalat mit Brot	15.10
Gurke Tomate Sprossen salzig karamellisierte Kürbiskerne Hausdressing	
mit Hähnchen	21.20
mit Garnelen	22.70
kleiner bunter Salat	7.50
Gurke Tomate Sprossen salzig karamellisierte Kürbiskerne Hausdressing	

Brotkorb

4.10



Brezn

2.30

Vegetarische Gerichte

Spinatknödel zerlassene Butter Grana Padano	16.50
Knödeltrio Käse-, Spinat- und Semmelknödel zerlassene Butter Grana Padano	18.90
Semmelknödel Rahmschwammerl	15.20
Käsespätzle Bergkäse Hausgemachte Röstzwiebeln	13.90
Ravioli Ricotta Dattel Walnuss geschmolzene Tomaten Butter Grana Padano	19.40
Kartoffel-Kräuterseitling Strudel <i>vegan</i> Veganes Tsatsiki Salat	17.40
Falafel-Burger <i>vegan</i> Röstzwiebeln Tomaten-Chutney Salat Zwiebeln Kirschtomaten Essiggurken	16.50

Schmankerl

Bratensülze Remouladensauce Essiggurke Bratkartoffeln Rote Zwiebeln	15.90
Obatzda Brez'n Rote Zwiebeln	10.40
Brotzeitbrett Tegernseer Bergkäse hausgeräucherter Hirschschinken Tiroler Speck Obatzda Rote Zwiebeln Essiggurke Butter Kren Brotkorb	21.90
Hausgeräuchertes Forellenfilet Kren Zitrone Butter Hausbrot	17.90
Schweizer Wurstsalat Lyoner Emmentaler Rote Zwiebeln Essiggurke Hausgemachte Vinaigrette	13.90

aus dem Wasser

Saibling aus der Region Müllerin-Art Drillingskartoffeln Kren Butter Zitrone	26.20
Forelle aus der Region Müllerin-Art Drillingskartoffeln Kren Mandelbutter Zitrone	24.90
Kabeljau in Kräuter-Ei-Hülle Remouladensauce Kartoffel-Gurken-Salat	21.50

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeeren Zitrone	26.90
Cordon Bleu gefüllt mit Pilzen Speck Zwiebel Bergkäse Bratkartoffeln Preiselbeeren	26.40
Ochsenfetzen Grillgemüse Tsatsiki Kartoffelrösti	21.90
Rinderroulade Apfelblaukraut Kartoffelknödel	20.90
Spare-Ribs BBQ-Sauce Bratkartoffeln	20.90
Geschmorte Rinderbacke Glasierte Karotten Semmelknödel	25.50
Mediterranes Curry Pfannengemüse Kartoffelrösti	
vegetarisch	17.90
mit Hähnchen	21.90
Kalbsfleischpflanzerl Kartoffelpüree Rahmschwammerl	20.50

Dessert

Kaiserschmarrn Rumrosinen Apfelkompott	15.20
Schokobrownie Haselnusskrokant Himbeersorbet karamellisierte Walnüsse	10.90
Hausgemachte Sorbets	2.50
Bergkäsewürfel Salzstangen Feigensenf Trauben	12.40

unsere Partner



LANTENHAMMER

*Destillerie seit 1928
Destillate*



Brauerei

wunderlich

Lebensmittel



Nachhaltigkeit



Web | Grafikdesign



Lebensmittel

Der WeinGerg

Wein

Blaskapelle



Warngau

Musik



Kaffee



Lebensmittel



Fassbiere

Lager Hell <i>untergäriges Vollbier</i>	0.5 l	4.90
Bräu-Weiße <i>obergäriges, helles Weißbier</i>	0.5 l	5.10
Radler	0.5 l	4.90
Russ'n	0.5 l	5.10

Flaschenbiere

Leichtes Weißbier <i>obergäriges, helles Weißbier</i>	0.5 l	5.10
Altbairisch Dunkel <i>untergäriges, dunkles Exportbier</i>	0.5 l	4.90
Alkoholfreies Bier	0.5 l	4.90
Alkoholfreies Weißbier	0.5 l	5.10

alkoholfreie Getränke

Adelholzener <i>Classic Naturell</i>	0.7 l	6.70
Tafelwasser	0.5 l	3.20
Saftschorle	0.5 l	4.70
<i>Johannisbeere Rhabarber Hollunder Apfel</i>		
Limonaden	0.5 l	4.70
<i>Orange Zitrone Spezi</i>		
Coca-Cola Coca-Cola Zero	0.5 l	4.70

Aperitif & Schäumendes

Winzersekt <i>weiß</i>	0.1 l	4.20
Weinschorle	0.25 l	4.90
Weinschorle	0.5 l	6.90
Aperol Spritz / Hugo	0.25 l	7.90
Mondino Tonic <i>alkoholfrei</i>	0.25 l	7.50

Heissgetränke

Espresso	2.90
doppelter Espresso	3.90
Tasse Kaffee	3.90
Cappuccino	4.30
Latte Macchiato	4.50
Kännchen Tee	4.50

Hochprozentiges

Odl – Bio Kräuterlikör	2 cl	4.20
Hausschnaps – Marille	2 cl	3.90
Alte Marille	2 cl	4.60
Marillen-Limes – Schwarzbrenner	2 cl	4.20
Haselnuss	2 cl	4.20
Averna	4 cl	4.90
Ramazzotti	4 cl	4.90
Obstler	2 cl	4.20
Williams Christ	2 cl	4.20
Hirschkuss	2 cl	4.60
Blutwurz	2 cl	4.20
Malteser Kreuz, Aquavit	2 cl	4.20
Slyrs – Bayerischer Whisky	2 cl	7.90

Lantenhammer

Spezial Kräuter	2 cl	5.20
Holzfass Enzian	2 cl	5.20
Waldhimbeergeist	2 cl	6.70
Zirbenholzlikör	2 cl	5.50

Weisswein

- Ausschank 1/4 Liter

Franken

- | | | |
|-----|--|------|
| 119 | Sommeracher Müller-Thurgau QbA, trocken
Winzerkeller Sommerach, Typischer Müller-Thurgau
Feiner Duft nach gelben Früchten, frisches Aroma von Quitten | 6.90 |
| 115 | Sommeracher Silvaner QbA, trocken
Winzerkeller Sommerach, Mineralische und fruchtige Art
Duft von Birnen, Aprikose und Äpfeln, Animierender, feiner Geschmack | 6.90 |
| 121 | Sommeracher Bacchus QbA, halbtrocken
Winzerkeller Sommerach, sehr fruchtbetont, aromatisch und würzig
Erinnert an Aromen von Limone und Apfel | 6.90 |



unsere Angebotsweine

0.25 l – 6.20



Weisser Burgunder QbA, **trocken**
ein Wein mit fruchtigen, dezenten
Aromen.
Zu allen Speisen ein idealer Partner

Blauer Zweigelt QbA, **trocken**
rubinrot, würzige Aromen von
Herzkirsche und Weichsel, dezente
Vanillenote, ansprechendes Tannin

Baden

- | | | |
|-----|--|------|
| 116 | Ihringer Fohrenberg Grauer Burgunder QbA, trocken
Weingut Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl
Elegante fruchtiger Wein mit einer strukturierten Säure | 6.90 |
|-----|--|------|

Niederösterreich

- | | | |
|-----|---|------|
| 113 | Grüner Veltliner QbA, trocken
Weingut Zöhrer, Duft nach Bananenfrucht, zart und frisch,
schwungvolle Säurestruktur, klar und trinkfreudig | 6.90 |
| 127 | Tegernseer Grüner Veltliner, trocken
Lesehof der Tegernsee, Stein an der Donau
Duft nach Aprikose und Apfel, typischer Pfeffer milde Säure | 7.40 |

Rheingau

- | | | |
|-----|---|------|
| 117 | Oestricher Lenchen Riesling QbA, trocken
Weingut Fritz Rotenbach, Oestrich-Winkel
Fruchtig, frisches Bouquet, sehr spritziger Wein | 6.90 |
|-----|---|------|

Pfalz

- 118 Scheurebe Spätlese QbA, *lieblich* 6.80
Weinwelt Herrenberg-Honigäckel, kräftiger aromatischer Wein
mit Duft von schwarzen Johannisbeeren
- 109 Morio-Muskat QbA, *lieblich* 6.90
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel, saftiger Wein mit
angenehmer Süße und toller Muskatnote

Mosel

- 111 Trittenheimer Altärchen Riesling, *halbtrocken* 6.90
Weingut Alfons Eifel, Trittenheim, Kompakte Frucht
Im Geschmack Pfirsich und Quitte, optimale Balance

Rheinhessen

- 112 Weißburgunder Chardonnay QbA, *trocken* 6.90
Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch, vollreifer, kräftiger
Chardonnay aus dem Holzfass, verfeinert mit fruchtigem Weißburgunder
- 120 Bechtheimer Chardonnay QbA, *trocken* 6.90
Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch
Fruchtige Aromen von Melone und Apfelsinen

Italien

- 110 Lugana DOC – Scolari, *trocken* 6.90
Lombardei, Trebbiano di Lugana
Typischer Lugana, angenehme Frische, Duft nach Steinobst

Franken

- | | | |
|-----|--|------|
| 175 | Sommeracher Domina, <i>trocken</i>
Winzerkeller Sommerach, Tiefdunkler Farbe mit fruchtigem Bouquet
Von reifen Kirschen, wenig Tannin, geringer Säure, sehr ausgewogen | 6.90 |
|-----|--|------|

Baden

- | | | |
|-----|---|------|
| 103 | Düringer Spätburgunder, <i>trocken</i>
Weingut Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl, fruchtiges Aroma
Kräftiger Körper, dezenter Gerbstoff und milde Säure | 6.80 |
|-----|---|------|

Württemberg

- | | | |
|-----|---|------|
| 105 | Großbottwarer Wunnenstein Trollinger, <i>halbtrocken</i>
Schloßkellerei Affaltrach, Obersulm, Affaltrach
Harmonisch und gehaltvoll, anregender Geschmack, feiner Duft | 6.80 |
| 173 | Affaltracher Salzberg Lemberger, <i>trocken</i>
Schloßkellerei Affaltrach, Obersulm, Affaltrach
Gehaltvoll, sehr kräftiger Wein | 6.80 |

Rheinhessen

- | | | |
|-----|--|------|
| 168 | Dornfelder, <i>lieblich</i>
Weingut Dackermann, Dittelsheim-Heßloch
Fruchtige Kirsch- und Erdbeeraroma, tiefdunkle Farbe | 6.70 |
|-----|--|------|

Niederösterreich

- | | | |
|-----|--|------|
| 174 | Tegernseer Zweigelt, <i>trocken</i>
Lesehof der Tegernsee, Stein an der Donau
Fruchtiges Beerenaroma, vollmundig | 7.40 |
|-----|--|------|

Südtirol

- | | | |
|-----|--|------|
| 172 | Merlot, <i>trocken</i>
Weingut La Vis, Trentino-Südtirol, dunkle Farbe
Mit Aromen von Pflaumen, fruchtig, körperreich und vollmundig | 6.90 |
|-----|--|------|

Spanien

- 101 Glarima Merlot/Tempranillo, *trocken* 6.90
Bodega Somos
Duft nach Kirsche Himbeere, moderates Tannin

Italien

- 177 Primitivo „Primus“ Primitivo di Manduria, *trocken* 7.40
Cantina San Donaci
Rubinrot, intensive Fruchtnote von Reifen Früchten, leichte Tanninstruktur

Roséwein

- Ausschank 1/4 Liter

Franken

- 106 Sommeracher Valentin Rosé, *trocken* 6.80
Winzerkellerei Sommerach, Duft nach Himbeeren und Quitten
lebendig und anregend

Baden

- 107 Ihringer Fohrenberg Spätburgunder Weißherbst, *halbtrocken* 6.80
Weingut Düringer, Ihringen am Kaiserstuhl
Kräftig mit betonter Säure, leichte Restsüße

Pfalz

- 108 Portugieser Rosé, *lieblich* 6.80
Weinwelt Herrenberg-Honigsäckel
Fruchtig mit Aroma von Erdbeeren und anderen Beerenfrüchten

Flaschenweine | weiss

Österreich

Grüner Veltliner Dürnsteiner Federspiel Wachau DAC Tegernseerhof, Niederösterreich – Dürnstein, Wachau	39.00
Weißburgunder vom Gelben Löss Weingut Josef Ehmoser Niederösterreich – Großwelkersdorf, Wagram	38.00
Grüner Veltliner Sand 1, Weingut Zöhrer, Kremstal	26.50

Deutschland

Grauburgunder „ <i>Flusskiesel</i> “ VDP Weingut Joh. Bapt. Schäfer Nahe – Burg Layen	37.00
Müller-Thurgau „ <i>Katzenkopf</i> “ Winzerkeller Sommerach, Franken	27.00
Riesling „ <i>Forster</i> “ VDP Reichsrat von Buhl, Pfalz – Deidesheim	41.00
Chardonnay Ihringer Winkelberg, Kabinett Weingut Düringer, Baden	28.00

Frankreich

Pouilly Fumé AOC Domaine Nicolas Gaudry Loire – Tracy-sur-Loire/Pouilly Fumé	41.50
Chablis AOC Domaine Louis Moreau, Chablis – Beines	49.00

Flaschenweine | rosé

Frankreich

Rosé „ <i>L'Instant</i> “ Côtes du Provence AOC	32.00
---	-------

Flaschenweine | rot

Deutschland

Domina „**Sommeracher Familiengewächs**“ 28.00
Winzerkeller Sommerach, Frankeng

Österreich

Zweigelt 26.50
Sand 1, Weingut Zöhrer, Kremstal

Frankreich

Merlot „**Grande Sélection**“ 27.00
Bordeaux Supérieur AOC

Italien

Lagrein „**Badl**“ Südtirol DOC 51.00
Weingut St. Quirinus
Südtirol – Oberplanitzing, Kalterersee

„**Granaio**“ Chianti Classico DOCG 28.00
Melini, Toskana – Gaggiano

„**Feudo Croce**“, Primitivo Salento IGP 32.00
Tinazzi, Apulien

Spanien

Rioja Crianza „**Finca San Martin**“ Rioja DOCa 32.00
Torre de Ona, Rioja – Laguardia

Schaumwein

Italien

Prosecco Spumante Brut DOC, Teresa Rizzi 29.00