

# Herzlich Willkommen im Biergarten des Seehotels Schlierseer Hof

**„Wir zählen zu den 11 schönsten Biergärten im Münchner Umland!“**



Das Wort Biergarten ist weltweit mittlerweile jedem ein Begriff. Doch die wenigsten haben eine Ahnung davon, wo die Ursprünge liegen und wie der Biergarten überhaupt entstanden ist. Wir Bayern sind ja bekannt dafür, dass wir gerne Bier trinken. Das Problem war aber, dass die damalige Brauart des untergärigen Bieres eine kühle Lagerung erforderte, sonst wurde es schnell ungenießbar. Also blieb dem Bayer lange Zeit nichts anderes übrig als seinen Bierkonsum auf die Wintermonate zu beschränken, denn da konnte dieses kostbare Getränk gelagert werden. Die Münchner Bierbrauer hatten jedoch im frühen 19ten Jahrhundert eine weitreichende Idee um dieses tiefschürfende bayerische Problem zu lösen! Sie legten einfach in den Flussterrassen der Isar tiefe Keller an. Damit die Keller auch ja schön im Schatten lagen, pflanzten sie flach wurzelnde Kastanienbäume. Dies war wichtig, damit die Wurzeln nicht das Kellergewölbe schädigten. Ebenso streute man Kies auf den Boden des Hangs um die Temperatur der Keller weiter zu senken. Diese neuen Bierkeller, die es nun erlaubten auch im Sommer Bier zu brauen und zu lagern, sprachen sich schnell in der Münchner Bevölkerung herum. So auch im Raum Schliersee.

Die erste Entstehung eines Biergartens an diesem Platz war das frühere Strandbad (ca. 1888), das sich heute an einem anderen Ort in Schliersee befindet. Später (ca. 1904) kamen Fremdenzimmer hinzu.

Ab dieser Zeit war das Hotel weit über die Grenzen Bayerns bekannt und geschätzt, selbst Curd Jürgens hat eine seiner vielen Hochzeiten hier abgehalten. Zu den Gästen zählten viele bekannte Persönlichkeiten, auch aus dem Ausland. Hier wurden viele Familienfeiern und Hochzeiten gefeiert.

In den letzten Jahren wurden hier zahlreiche Filme gedreht, u.a. *der Landarzt*, *Forsthaus Falkenau*, *ein Sommer in Bayern*. Des Weiteren wurden TV-Talkshows im Restaurant und zahlreiche Modeaufnahmen im Garten durchgeführt.

Wir laden Sie ein, die Gemütlichkeit der bayerischen Biergartentradition zu genießen, diese besondere und historische Atmosphäre aufzusaugen und bei diesem Ausblick die Seele baumeln zu lassen.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns!

## ***Aus'm Suppentopf***

<b>Tafelspitzbouillon</b> mit Leberspätzle <sup>1)3)</sup>	6,50 €
<b>Feurige Rindergulaschsuppe</b> mit Brot <sup>1)3)10)</sup>	6,50 €

## ***Bayerische Schmankerl***



<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit roten Zwiebelringen und Brot <sup>1)3)10)</sup>	8,90 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit roten Zwiebelringen und Brot <sup>1)3)10)</sup>	9,90 €
<b>Obazda</b> mit roten Zwiebelringen und Brez'n <sup>1)3)7)10)</sup>	9,90 €
<b>Brotzeitbrettl</b> mit einer Kugel Obazda, Bergkäse, Spanferkelsülze, Rohschinken, Landjäger, Butter und Brot <sup>1)3)7)10)</sup>	12,90 €
<b>Spanferkelsülze</b> mit hausgemachter Remoulade und Brot <sup>1)7)10)</sup>	13,50 €

## ***G'sund & Vegetarisch***

<b>Fitnesssalat</b> mit frischen Marktsalaten der Saison, Früchten und einer Kräuter-Senf vinaigrette, dazu Baguette <sup>1)3)8)10)</sup>	11,90 €
Zusätzlich:	
• mit gebratenen Putenstreifen	+ 4,00 €
• mit Shrimps und Avocado <sup>2)</sup>	+ 7,00 €
<b>Ofenkartoffel</b> mit gemischtem Salat und Sauerrahm <sup>2)3)10)</sup>	9,90 €
<b>Ofenkartoffel</b> mit gemischtem Salat und Ratatouille <sup>2)3)10)</sup>	11,50 €

Alle Preise sind inkl. Service und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer, aber ohne Trinkgeld.  
*All prices include service and the currently valid VAT, but no tip.*

## ***Aus'm Wasser***

<b>Gebratenes Lachsfilet</b> auf Gurkennudeln und Rosmarinkartoffeln <sup>1)4)</sup>	21,90 €
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> mit Drillingskartoffeln und Beilagensalat <sup>1)4)10)</sup>	21,90 €

## ***Aus'm Wurstkess'l***

<b>2 Stück Weißwürstl</b> mit Brez'n und süßem Senf <sup>3)10)</sup> <i>Obacht: nur bis zum 12 Uhr-Läuten</i>	6,90 €
<b>6 Stück Nürnberger Rostbratwürstl</b> mit Sauerkraut <sup>3)10)</sup>	10,50 €

## ***Was Warm's***

<b>Kässpatzn</b> mit Röstzwiebeln und Beilagensalat <sup>1)3)7)10)</sup>	13,90 €
<b>Leberkas</b> mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>1)3)10)</sup>	13,90 €
<b>Thai-Gemüse-Curry</b> mit Basmatireis, Minze, Limette (scharf) <sup>7)</sup>	14,50 €
<b>Schweinebraten in Dunkelbiersauce</b> mit Kartoffelknödel und Krautsalat <sup>1)3)7)10)</sup>	14,90 €
<b>Wiener Rindersaftgulasch</b> mit Spätzle <sup>1)3)7)10)</sup>	14,90 €

Alle Preise sind inkl. Service und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer, aber ohne Trinkgeld.  
*All prices include service and the currently valid VAT, but no tip.*

**Tafelspitz** mit Kartoffel-Gurkensalat und Kren 15,90 €  
10)

**Schlierseer Hof Burger** 19,00 €  
im Brioche Bun, Dry Aged Beef (Rind), Coleslaw, Tomate, Cheddar,  
Röstzwiebeln und Speckmayonnaise, dazu Pommes Frites <sup>1)3)7)10)11)</sup>

### ***Schnitzeljagd***

**Original Wiener Schnitzel** vom Kalb mit Pommes Frites, 23,50 €  
kleinem gemischten Salat und Preiselbeeren <sup>1)3)</sup>

**Schnitzel „Wiener Art“** vom Schwein mit Pommes Frites 14,90 €  
<sup>1)3)</sup>

**Putenschnitzel** mit Pommes Frites 14,90 €  
<sup>1)3)</sup>

**Jägerschnitzel** in Champignonrahmsauce mit Pommes Frites <sup>1)3)7)</sup> 15,90 €

**Bundestraße 307** (*führt durch den Ort Schliersee*) 15,90 €  
überbacken mit Käse, Schinken und Barbecuesauce, mit Pommes  
Frites <sup>1)7)9)10)</sup>

**Bergsteiger Schnitzel** gefüllt mit geräuchertem Schinken, Käse 16,90 €  
und gerösteten Zwiebeln, mit Pommes Frites <sup>1)3)7)</sup>

**Gemischter Beilagensalat** mit Kräuter-Senf-Vinaigrette 4,90 €  
und gerösteten Kernen, mit Pommes Frites <sup>7)8)11)</sup>

### ***Was Sjaßes***

**Frischer Kuchen vom Blech** <sup>1)3)</sup> 4,50 €

Alle Preise sind inkl. Service und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer, aber ohne Trinkgeld.  
*All prices include service and the currently valid VAT, but no tip.*

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce oder mit Vanilleeis <sup>1)3)7)8)</sup>	7,90 €
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenröster <sup>1)3)7)8)</sup>	9,90 €
<b>Eiskaffee</b> Kaffee mit Vanilleeis und Sahne <sup>3)6)7)8)</sup>	5,90 €
<b>Eisschokolade</b> Schokomilch mit Vanilleeis und Sahne <sup>3)6)7)8)</sup>	5,90 €
<b>1 Kugel Eis</b> Erdbeer-, Vanille-, oder Schokoeis <sup>3)7)8)</sup>	2,50 €
<b>3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne</b> <sup>3)7)8)</sup>	7,90 €
<b>Portion Sahne extra</b> <sup>7)</sup>	1,00 €

### *Aperitif*

	0,3 l	0,1 l
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Wasser, Aperol, Orange	7,50 €	
<b>Be Chill</b> Weinhaltiges Getränk, Cranberry, Lemongrass, Chili	7,50 €	
<b>Hugo</b> Prosecco, Wasser, Minze, Limette, Holunder	7,50 €	
<b>Prosecco</b>		5,50 €
<b>Prosecco Cassis</b>		5,90 €

### *Bier vom Fass*

	0,50 l	1,0 l
<b>Löwenbräu Hell</b>	4,60 €	9,00 €
<b>Radler</b> süß oder sauer	4,60 €	9,00 €
<b>Franziskaner Weißbier / Weizenbier</b>	4,60 €	9,00 €
<b>Russ oder Cola Weißbier / Weizenbier</b>	4,60 €	9,00 €

Alle Preise sind inkl. Service und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer, aber ohne Trinkgeld.  
*All prices include service and the currently valid VAT, but no tip.*

5,50€

## *Floschnbier*

	0,5 l
<b>Löwenbräu Dunkel</b>	4,60 €
<b>Löwenbräu alkoholfrei</b>	4,60 €
<b>Franziskaner Weißbier / Weizenbier leicht oder dunkel</b>	4,60 €
<b>Franziskaner Weißbier / Weizenbier alkoholfrei</b>	4,60 €

5,50€

	0,33 l
<b>Beck`s Pils</b>	4,10 €

## *Weine*

	0,25 l	0,5 l	0,75 l
<b>Hauswein</b> Weiß   Rot   Rosé	6,90 €		
<b>Hauswein als Schorle</b> Weiß   Rot   Rosé	4,50 €	7,20 €	
<b>Badischer Secco</b> Weingut Graf von Kageneck, Baden, trocken			32,00 €
<b>Riesling</b> Weingut der Stadt Mainz, Classic QbA, Rheinhessen, trocken			32,00 €
<b>Spätburgunder Rosé</b> Weingut Graf von Kageneck, QbA, Baden, trocken			32,00 €

Alle Preise sind inkl. Service und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer, aber ohne Trinkgeld.  
*All prices include service and the currently valid VAT, but no tip.*

## **Dornfelder**

Weingut der Stadt Mainz, Barrique QbA,  
Rheinhessen, trocken

34,00 €

## ***Alkoholfreie Getränke***

0,50 l

---

**Tafelwasser** mit oder ohne Kohlensäure

4,10 €

**Afri Cola, Afri Light, Schwip Schwap**

4,50 €

**Bluna Orange, Bluna Zitrone**

**Saft pur**

5,50 €

Orange | Apfel | Kirsch | Rhabarber | Maracuja | Mango |  
Johannisbeere

5,50€

**Saftschorle**

4,50 €

0,30 l

---

**Kindergetränke**

3,90 €

## ***Spirituosen***

2 cl

---

**Rum | Whisky | Gin | Wodka**

4,60 €

**Ramazzotti | Jägermeister | Fernet Branca**

4,90 €

**Obstler | Gebirgsenzian | Marille | Williams**

3,50 €

Alle Preise sind inkl. Service und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer, aber ohne Trinkgeld.  
*All prices include service and the currently valid VAT, but no tip.*

**Lantenhammer Edelbrand** (bitte fragen Sie unseren Service)

5,90 €

Sehr verehrte Gäste,

wir bitten Sie um Verständnis, dass Zahlungen mit Karte (EC, V PAY, Master oder Visa Card) erst ab einem Betrag von 100,00€ möglich sind.

Vielen Dank!

Ihr Team vom Seehotel Schlierseer Hof

## ***Allergene***

- 1) Glutenthaltiges 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;

Alle Preise sind inkl. Service und der derzeit gültigen Mehrwertsteuer, aber ohne Trinkgeld.  
*All prices include service and the currently valid VAT, but no tip.*

- 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
  - 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-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) 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.

*Spuren nicht ausschließbar aufgrund von Produktion 1) – 11)*