



Menü Inspirationen
Fährhütten-Kulinarik am Tegernsee



FÄHRHÜTTE 14

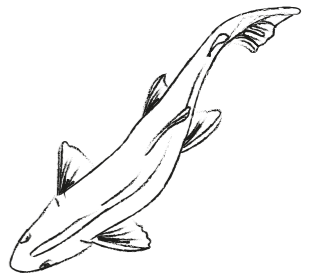


Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns in der Fährhütte⁴ feiern möchten. Auch in diesem Jahr hat unser Küchenteam besondere Menüvorschläge für Sie zusammengestellt.

Auf den folgenden Seiten finden Sie alle unsere Gaumenfreuden sowie wichtigen Informationen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,
Ihr Fährhütten-Team





DER PERFEKTE START

Fingerfood & Canapés

Von der Weide



Tatar vom Kalb
Holzofenbrot | gepickelte Perlzwiebel
EUR 7,00

Geräucherte Entenbrust
Senfcreme | Haselnusskrokant
EUR 5,50

Rosa gegarter Kalbsrücken
Mediterrane Thunfischcreme
EUR 6,50

Dünn aufgeschnittener Serrano Schinken
Tomaten-Oliven-Salsa
EUR 6,00

Aus dem Wasser



Label Rouge Lachs
Avocado | Ceviche Sud
EUR 6,50

Rote Beete Tatar
Gezupfter Rauchfisch | Kren
EUR 6,50

Pikante Curry-Kokos-Suppe
Gegrillte Garnele
EUR 7,50

Von der Wiese



Safranarancini
Gremolatacreme
EUR 5,00

Tomaten-Brot-Salat
Geröstetes Bauernbrot | Kirschtomaten | Burrata
EUR 4,50

Fährhütt 'n "Batzi"
Laugenstangerl | Radieserl
EUR 5,00

Quiche
Babyspinat | Ricotta
EUR 5,00



BBQ Arrangements

SALATBÜFFET

Kartoffelsalat mit Radieschen
Blattsalate
Tomate Mozzarella
Bohnensalat

DRESSINGS

Honig-Senf-Dressing | Hausdressing
Olivenöl | Balsamico

TOPPINGS

Croutons | Gurken | Kirschtomaten
Geröstete Nüsse und Samen

SAUCEN

Kräuterbutter | BBQ-Sauce
Curry-Senf Dip | Aioli

GRILLGUT

BBQ-Bratwürstl
Roastbeef am Stück gegart
Gegrillte Maispoularde
Lachssteak
Mediterrane Scampi
Mediterraner Grillkäse

BEILAGEN

Kleine Rosmarin-Kartoffeln
Gegrilltes Sommergemüse
Brotauswahl
Kräuterbaguette
Maiskolben

ADD ONS

Schwertfisch Steak EUR 15,00
Spareribs EUR 11,00
Lammkoteletts EUR 15,00
Iberico Steaks EUR 14,00
Gefüllte Riesenchampignons EUR 5,50

DESSERT

Crème brûlée
Cheese Cake
Tiramisu
Panna Cotta
Dunkle Schokoladenmousse

*2 Dessert-Varianten inklusive,
jede weitere Sorte EUR 5,00.*

*Buchbar ab 25 Personen
EUR 98,00 pro Person*

Menüvorschläge Frühling

VORSPEISEN

Gebeizter Tegernseer Saibling
Radieschen Vinaigrette | Schwarzbrot Crumble | grüner Apfel
EUR 21,00

Tatar vom Simmentaler Rind
Parmesancreme | Schalottenconfit | Wildkräuterspitzen
EUR 24,00

Burrata
Peperonata | Basilikumpesto | Pinienkerne
EUR 19,00

Knackiger Blattsalat
Picandou | Granatapfel | karamellierte Haselnüsse
EUR 16,00

ZWISCHENGÄNGE

Wildkräuterschaumsuppe
Geräucherte Forelle | Sauerrahm
EUR 16,00

Bärlauchgnocchi
Sobrasada | Tropea Zwiebel
EUR 21,00

Arborio-Risotto
Grüner Spargel | Kräuterseitlinge
EUR 22,00

Gebratene Sankt Jakobsmuschel
Lardo | Erbsencreme
EUR 27,00

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratener Kalbsrücken
Kräuterkruste | grüner Spargel | Kartoffelpüree
EUR 39,00

Gegrillte Lachstranche
Lauchsaute | Sepia-Risotto | Limonenschaum
EUR 35,00

Gebratene Perlhuhnbrust
Ratatouille | Parmesanpolenta | Madeirajus
EUR 34,00

Hausgemachte Pappardelle
Eingelegte Tomaten | Taggiasca Oliven | Stracciatella
EUR 29,00

DESSERTS

Schokoladen Brownie
Espresso | Paranuss | Maracuja
EUR 13,00

Baiser Törtchen
Rhabarber | Sauerrahmeis
EUR 14,00

Weißes Schokolademousse
Marinierte Himbeeren | Pistazien-Crumble
EUR 13,00

Zitronen Crème brûlée
Marinierte Waldbeeren | Haselnusseis
EUR 15,00

Menüvorschläge Sommer

VORSPEISEN

Marinierte Ochsenherztomate
Büffelmozzarella | Basilikum | geröstete Pinienkerne
EUR 19,00

Tatar vom Simmentaler Rind
Eigelbcreme | schwarzer Trüffel | Rucolaspitzen
EUR 27,00

Wildkräutersalat
Bunte Tomaten | Parmesanspäne | Blutpfirsich
EUR 18,00

Carpaccio vom Pulpo
Avocadocreme | Limonen-Vinaigrette | Kräutercroutons
EUR 24,00

ZWISCHENGÄNGE

Gazpacho von Tomate und Paprika
Melone | Stracciatella | Thymianöl
EUR 16,00

Gurken-Buttermilch-Suppe
Confierte Garnele | Dill | Wasabi
EUR 19,00

Pfifferlingsrisotto
Glasiertes Kalbsbries | Pecorino
EUR 28,00

Ricotta-Basilikum-Ravioli
Kirschtomaten-Chutney | Monte Veronese | geröstete Pinienkerne
EUR 21,00

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratener Rinderrücken
Thymian Schmorgemüse | Polentaschnitte | Portweinjus
EUR 39,00

Gegrillter Seeteufel
Safrangnocchi | Miesmuscheln | Bouillabaisse-Sud
EUR 37,00

Gekräuterte Maispouladenbrust
Zucchinigratin | Kartoffelmousseline
EUR 32,00

Gefüllte Gartentomate
Scamorza | Fregola Sarda | Oliven
EUR 27,00

DESSERTS

Tiramisu
EUR 16,00

Mille Feuille
Erdbeersalat | Zitronenverbene | Buttermilch
EUR 14,00

Zitrontarte
Blaubeeren | Baiser
EUR 14,00

Halbgefrorenes von der Kokosnuss
Karamellisierte Ananas | Almjoghurt | Minze
EUR 15,00

Menüvorschläge Herbst



VORSPEISEN

Tatar vom Simmentaler Rind
Eingelegte Waldpilze | Sauerteig Brotchip
Kürbis-Espuma
EUR 24,00

Zwiebelkuchen
Salatspitzen | Südtiroler Speck
EUR 18,00

Geräucherter Tegernseer Saibling
Marinierter Staudensellerie | Boskop Apfel | Meerrettich
EUR 21,00

Zweierlei vom Kürbis
Zwergorange | Quinoa | Kernöl
EUR 19,00

ZWISCHENGÄNGE

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis
Kürbiskern-Pesto | Curry
EUR 16,00

Ravioli vom Hummer
Wilder Brokkoli | eingelegter Fenchel
Hummerbisque
EUR 23,00

Gebratener Heilbutt
Dijonsenf | Quitte | Spitzkohl
EUR 27,00

Rote Beete Risotto
Belper Knolle | Radicchio
EUR 24,00

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Rinderfilet
Gebratene Waldpilze | Selleriecreme | Madeirajus
EUR 42,00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
Serviettenknödel | Blaukraut | Gewürzjus
EUR 39,00

Gegrillter Steinbutt
Blattspinat | Kürbisgnocchi
Safran Beurre Blanc
EUR 41,00

Spinatknödel
Bergkäse | Nussbutter | Pilze
EUR 31,00

DESSERTS

Panna Cotta
Orange | Brombeere | Zimt
EUR 14,00

Zwetschgen Crumble
Weiße Schokolade | Tonka Bohne
EUR 16,00

Schokoladenküchlein
Sauerrahmeis | eingelegte Kirschen
EUR 16,00

Limoncello Zabaione
Sandorneis | Bratapfelragout
EUR 15,00

Menüvorschläge Winter



VORSPEISEN

- Saiblingscarpaccio
Rote und gelbe Beete | Saiblingskaviar | Haselnuss
EUR 28,00

- Tatar vom Simmentaler Rind
Maronen-Espuma | Wintertrüffel | Schalottenconfit
EUR 26,00

- Spinatquiche
Gepickeltes Gemüse | Bergkäse | Senfcreme
EUR 28,00

- Feldsalat
Kartoffel-Speck-Dressing | Ziegenkäsepraline
EUR 18,00

ZWISCHENGÄNGE

- Consommé vom Rind
Wurzelgemüse | Grießklösschen | Tafelspitz
EUR 18,00

- Gegrillte Blutwurst
Linsen | Karotte | Apfel
EUR 25,00

- Confierte Garnele
Topinambur | Petersilien-Pesto
EUR 23,00

- Perlgraupenrisotto
Muskatkürbis | Belper Knolle
EUR 25,00

HAUPTGÄNGE

- Gebratener Hirschrücken
Rosenkohlblätter | glasierte Maronen | Preiselbeerjus
EUR 44,00

- Canard à l'Orange
Kartoffelmousseline | Blaukraut | Sauce Bigarade
EUR 39,00

- Gebratener Zander
Champagnerkraut | Drillinge | Beurre Blanc
EUR 38,00

- Kürbisgnocchi
Taleggio | wilder Brokkoli | Quitte
EUR 29,00

DESSERTS

- Marzipanparfait
Zwergorangenragout | Sternanis | Zartbitterschokolade
EUR 16,00

- Fährhütten Bratapfel
Boskop Apfel | Mandeleis | Rum
EUR 18,00

- Dunkle Schokoladentarte
Walnusseis | Portweinbirne
EUR 18,00

- Rumtopf
Bourbon Vanille | Spekulatius | Baiser
EUR 15,00



Eis | Käse | Mitternachtssnack

Eiswagen Nostalgie

EIS

Schokolade
Vanille
Sauerrahm
Pistazie
Nougat

SORBET

Mango
Himbeere
Zitrone
Champagner
Waldbeere

TOPPINGS

Dreierlei Soßen
Browniewürfel
Keks-Crumble
Karamellierte Nüsse
Früchte der Saison
Sahne
Eiswaffeln

Buchbar ab 25 Personen; EUR 150,00 | 3 Sorten Eis oder Sorbet inklusive, jede weitere Sorte EUR 50,00

KÄSEAUSWAHL

Ausgewählte Käsespezialitäten mit Feigensenf | Früchtebrot | Trauben

*Buchbar ab 10 Personen
EUR 18,00 pro Person*

MITTERNACHTSSNACK

BROTZEITBRETTL:
Bayrische Wurstspezialitäten | Tegernseer Rauchfisch
Regionale Käsespezialitäten
EUR 17,50 pro Person

oder wahlweise

Gulaschsuppe EUR 14,50 pro Person
Currywurst EUR 11,00 pro Person
Chili con Carne EUR 12,00 pro Person

Dazu servieren wir 3 Sorten Brot zur Wahl.

«Lieblingssnack»



AUSZUG AUS UNSERER KARTE

Getränke

SOFTS

Fritz Cola | Orange | Zitrone 0,2l EUR 4,50
 Mischmasch | Rhabarber 0,2l EUR 4,20
 Diverse Saftschorlen 0,2l EUR 5,00
 Red Bull 0,25 l EUR 5,50

WASSER

San Pellegrino 0,75l EUR 9,00
 Aqua Panna 0,75l EUR 9,00
 Wasserkaraffen mit Minze und Zitrone EUR 5,00

BIERE

Tegernseer Helles 0,3 l EUR 4,00
 Tegernseer Helles 0,5l EUR 6,00
 Benediktiner Weißbier 0,5l EUR 6,00
 Benediktiner Alkoholfrei 0,5l EUR 6,00
 König Pilsener 0,33l EUR 4,00
 König Pilsener Alkoholfrei 0,33l EUR 4,00

Oder lieber unser Partyfass EUR 290,00

HEIßGETRÄNKE

Espresso EUR 3,50
 Espresso doppelt EUR 5,50
 Cappuccino EUR 5,00
 Cafe Crema EUR 4,50
 Kanne Tee EUR 6,50

SCHAUMWEINE

Prosecco Batiso EUR 44,00
 2021 Meisterstück Riesling Sekt Brut,
 Weingut Schloss Ortenberg, Baden EUR 52,00
 Veuve Cliquot Brut EUR 119,00
 Laurent-Perrier Cuvée Rosé EUR 145,00
 Ruinart Brut EUR 145,00 | Ruinart Rose EUR 160,00
 Roederer Collection 243 EUR 139,00 | Roederer Rose EUR 160,00

SPRITZ

JE EUR 10,50
 Aperol Spritz | Hugo | Lillet Wildberry | Lillet Vive
 Campari Spritz | Pimms Cup

LONGDRINKS

JE EUR 13,50
 Beefeater Gin | Jack Daniel 's | Absolut Vodka | Havana 3

+ Filler

Tonic Water | Ginger Ale | Spicy Ginger | Bitter Lemon
 Thomas Henry Wildberry

GIN AUSWAHL

Gin Sul EUR 15,50 | Hendricks EUR 15,50
 Überfahrer EUR 15,00 | Monkey 47 EUR 15,50

«Genussmomente»



FÄHRHÜTTE 14

FÄHRHÜTTE14
Weißachdamm 40 · 83700 Rottach-Egern
Telefon: +49 (0) 8022 669 29 39 · E-Mail: event@seehotel-ueberfahrt.com

www.seehotel-ueberfahrt.com