



CLUBHAUS

BACHMAIR WEISSACH

SPEISENKARTE

12:00-14:00 | 18:00-21:00

SALADS

Salat Bowl Wildkräuter, Radicchio, Chicorée, Granatapfel, Berberitzen, rote Beete, Sesamdressing	14	Geröstetes Pita Hummus, grüne Oliven	8
Kopfsalat im Ganzen Kräutervinaigrette	9	Burrata Orangen, Chicorée, grüner Pfeffer	16
Linsensalat Balsamico Zwiebeln, Zwerghonate, Fetakäse	12	Blumenkohl im Ganzen Orangencreme, Pistazien	15
		Ceviche vom Seeteufel rote Zwiebeln, Yuzu, Koriander, Petersilie	22

STARTER

GRILL

Ribeye Steak vom Black Angus Rind, 300 g	32	½ Chicken	22
Rinderfilet vom Black Angus Rind, 200 g	36	Dorado im Ganzen Mittelmeer	32
Kotelett vom Milchkalb, 230 g	29	Octopus	29
Chops vom Salzwiesen Lamm, 200 g	28		

SIDES

„Dead Sea“ Kartoffeln	4	Bio Ur-Karotten Sesam	7
Gebäckene Süßkartoffel Aromsirup, Sauerrahm	5	Wilder Broccoli Haselnuss	7
Cous Cous Minze, Datteln, Aprikose	5	Rosenkohl Maronen, Trauben	7
Gegrillte Aubergine Tahin	5	Kürbisdgemüse Hokkaido, rote Zwiebeln, Zatar	7

SAUCES

Jus	4	Chimichurri Chili, Ananas, Petersilie, Kerbel	4
Mojo Rojo Salsa, Paprika, Tomate, Koriander	4	Gewürzoghurt Herbissa, Sumach	4
Curryblatt Mayonaisse	4	Chamoy getrocknete Aprikose, Limette, Chili	4

WARM

Filet vom Wolfsbarsch Cous Cous, gegrillte Wassermelone, Minze, Datteln, Aprikose	27
Fish Bowl Muscheln, Garnelen, Fenchel, Tomate, Fish Stock	32
Konfierter Lammbauch Soja Lack, lauwarme Ananas, gegrillter Romana Salat	23
Spitzpaprika vom Grill Sesam, Marie-Rose Sauce	19
Pasta of the day	19

SWEETS

Crème brûlée glasierter Aprikosen, Kardamon	10
Eton Mess Erdbeeren, Balsac, Sahne	10
Sweets of the day	10
Blechkuchen der Saison	5
Käsekuchen	5

Liebe Gäste, unsere Service-Mitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene und Unverträglichkeiten in unserem sorgfältig ausgewählten Angebot an Speisen und Getränken.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Karaffe Wasser 0,75l Still / Spritzig	5
Saftschorle 0,4l Apfel, Johannisbeere, Ribarber, Maracuja	4,20
Homemade Eistee 0,4l Schwarzer Tee, Zitronengras, Minze	3,80
Eizbach 1,2, 4, 6, 7, 11, 12, 0,3l Cola, Cola Sugarfree, Caipisso, Zitronenlimo, Orangenlimo, Alpengraniter	3,80
Goldberg 2, 3, 4, 8, 11, 12, 0,2l Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer	3,80

BIERE

Tegernseer Helles 0,3l	3,60
Hoppe Bräu Weißbier 0,5l	5,50
Hoppe Bräu Weißbier leicht 0,5l	5,50

ISRAEL DRINKS

Gin Gin Punch Gin, St. Germain, Zitronensaft, Vanille, Apfelsaft, Soda	11,50
The Club 8 Tequila Blanco, Campari, Limettensaft, Chili, Honig, Himalayasalz	11,50
Bachmair Mule 4 Vodka infused mit Zitronengras, Minze, Ingwerlimonade	12,50

DRINKS

ab 17 Uhr

Rasperry Bitter 4, 8 Lions Vodka, Himbeerkör, Bitter Lemon	10,50
Cognac Summit 4, 12 Remy Martin VSOP, Gurke, Gin ger Ale	15,50
Liquid Rails 4, 8, 12 Havana 7, Chocolate Bitter, Rosmarin, Zitrone, Indian Hibiscus	13,00
Aperol Sour 4, 8 Aperol, Zitronensaft, Rohrzucker	9,50
PortOTonic 8 Calen White, Minze, Limette, Tonic	9,50

DIGESTIF

KAFFEE

Ramazotti 4cl	5	Espresso 7	2,70
Reisebauer Himbeer 2cl	14	Cappuccino 7, 19	3,80
Karotte 2cl	8	Latte Macchiato 7, 19	4,20
Liedschreiber Williams 2cl	5,50	Kaffee Crème 7	3,50
Aprikose 2cl	5,50	Affogato Espresso Vanilleeis	5,20
Hörnann Haselnuss 2cl	5,50	Tee	4,80

- nur Samstag und Sonntag -

1 kg Riesengarnelen in der Schale

Kräuter-Knoblauchöl

39

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. sowie in Euro.

WEINKARTE

SNACKKARTE

14:00–18:00

WEISSWEIN

2019 Riesling
Weingut Andres [Fritz | Deutschland]
0,2l – 12 / 0,75l – 42

2017 Riesling Goldberg GG
Weingut Van Volxem
[Mosel | Deutschland]
0,75l – 85

2019 Gelber Muskateler

DAC
Weingut Hannes Sabathl
[Sudsteiermark | Österreich]
0,2l – 12 / 0,75l – 38

2019 Weißburgunder
Weingut Eggermann
[Neusiedlersee | Österreich]
0,2l – 10 / 0,75l – 35

2019 Sauvignon Blanc
Kalk & Kreide
Weingut Tement
[Sudsteiermark | Österreich]
0,2l – 14 / 0,75l – 45

2019 Grüner Veltliner
Zornberg Smaragd
Weingut Donabaum
[Wachau | Österreich]
0,2l – 20 / 0,75l – 58

2019 Lugana
Azienda Agricola Bertagna
[Lombardien | Italien]
0,2l – 10 / 0,75l – 35

2017 Chablis AOC
Domaine Droin
[Burgund | Frankreich]
0,75l – 75

ROSÉWEIN

2019 Clubhaus Rosé
Weingut Wesszell
[Karnpat | Österreich]
0,2l – 10 / 1,5l – 69

2019 Le Rosé
Chateau Saint Roche
[Languedoc | Frankreich]
0,2l – 13 / 0,75l – 39

ROTWEIN

2017 Blaufränkisch
Reserve
Weingut Tesch
[Burgenland | Österreich]
0,2l – 17 / 0,75l – 58

2018 Zweigelt
Weingut Bayer
[Neusiedlersee | Österreich]
0,2l – 12 / 0,75l – 35

2018 Cuvée ZB
Weingut Gessellmann
[Neusiedlersee | Österreich]
0,2l – 12 / 0,75l – 39

2019 Rosso
Rondinella | Corvina
Weingut Torre Ort
[Venetien | Italien]
0,2l – 11 / 0,75l – 39

2015 Valpolicella Superiore
Weingut Maron
[Venetien | Italien]
0,75l – 75

2012 Amarone
Piatro dal Cerro
Corvina | Corvinese | Rondinella | Croatina
0,75l – 98

2016 Chateau Fonroque
Grand Cru Classé
St. Emilion | Frankreich
0,75l – 115

SCHAUMWEIN

Prosecco Spumante
Weingut La Jara [Italien]
0,1l – 6,50 / 0,75l – 39

Secco Rosé
Weingut Hillinger [Österreich]
0,1l – 6,50 / 0,75l – 39

Laurent Perrier Brut
[Champagne | Frankreich]
0,1l – 13 / 0,75l – 85

Laurent Perrier Rosé
[Champagne | Frankreich]
0,1l – 17 / 0,75l – 110

SNACKS

Geröstetes Pita 8 Vanille 2,50
Hummus, grüne Oliven

Salat Bowl 14 Schokolade 2,50
Wildkräuter, Radicchio, Chicorée,
Granatapfel, Berberitzen, rote Beete,
Sesamdressing

SANDWICHES

Banane-Basilikum 2,50

Pulled Chicken 12,50
Honig-Senf Creme, gegrillter Paprika,
Käse, Chicorée

KUCHEN

Pastrami 14,50 Blechkuchen der Saison 5
BBQ Sauce, Romana Salat, Jalapenos,
geschmolzener Cheddar

Käsekuchen 5

Hummus 9,50
Auberginen, Tomate, Rucola

DRINKS

Spicy Aperol 4,8 7,90 Lillet Berry MIX 4, 8, 12 7,90
Aperol, Ginger Beer, Orange

Sloebery Blue 13,50 Gin Tonic 8 9,50
Gin Tonic 4,8
Reisebauer Sloebery Blue Gin, Tonic

Hibiskus Spritz 1, 4, 8 7,90 Gin Tonic 8 15,50
Hibiskusöl, Prosecco, Soda

Aperol Spritz 4,8 7,90 Moscow Mule 4 10,50
Aperol, Prosecco, Soda

Campani Spritz 4, 8 7,90 San Bitter 4 5,50
Campani, Prosecco, Soda

WINES OF LEBANON

2016 Chateau Musar
Obaiden | Marwan
0,2l – 16 / 0,75l – 48

2013 Chateau Musar Red
Cabernet Sauvignon | Carrignan | Cinsault
0,75l – 89