

WOCHENKARTE

Die Natur erwacht, und mit ihr die besten Zutaten der Saison. Genießen Sie frischen Spargel und weitere Frühlingsdelikatessen mit Blick auf den Chiemsee.

VORAB

Fischsuppe "Westernacher Art" verschiedene Chiemseefische mit Gemüse und Safran	14.90
Bruschetta di Parma Ricotta, Tomaten, Rucola, Parmaschinken	14.90
Caprese di Mozzarella Tomaten, Mozzarella, Rucola	12.90

PASTA

Tagliatelle Trüffel weisser Trüffelrahm, Kirschtomaten, frische Kräuter	20.90
Tagliatelle mit Spargelspitzen mit sonnengetrockneten Tomaten, Bufalina	21.50

VOM GRILL

Chiemsee Renke "Mandelhülle" Petersilien Kartoffeln, zerlassene Butter, Zitrone	14.90
---	-------

DAZU EMPFEHLEN WIR HOCHWERTIGE WEINE GLASWEISE

2024 Oguz Vigna Sud.....	0,2l · 8.90 / 0,75l · 29.90
2024 Oguz Vigna Ovest	0,2l · 8.90 / 0,75l · 29.90
2024 Oguz Vigna Nord.....	0,2l · 6.90 / 0,75l · 26.90

UNSERE COCKTAIL EMPFEHLUNG

Lillet Wild Berry.....	8.50
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren	

VORSPEISEN & SALATE

Spargel-Erdbeer-Salat mit gegrilltem Ziegenkäse und Tomatenvinaigrette	21.90
Bärlauchcremesuppe	8.50
Spargelcremesuppe	9.20
Salat "Hähnchen" bunter Salatteller mit gebackenen Hähnchenbruststreifen, Hausdressing, Croutons, geröstetes Baguette	22.90
Salat "Zander" bunter Salatteller, mit gebratenem Zanderfilet, Hausdressing, geröstetes Baguette	25.90

HAUPTGERICHTE

Genießen Sie unsere köstlichen Hauptgerichte, frisch zubereitet mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe zum Detail

Stangenspargel	18.90
mit Butterkartoffel und Hollandaise	
Wahlweise mit:	
+ Schnitzel "Wiener Art"	+ 13.50
+ Renkenfilets vom Grill	+ 14.50
+ Portion Parmaschinken	+ 8.00
Cremiges Risotto	19.50
mit buntem Spargel und Parmesanchips	
Zwiebelrostbraten	27.90
Bratkartoffeln, Jus und Röstzwiebeln	
Involtini von der Schweinelende	22.50
mit mediterrane Gemüse-Kartoffelgröstl	

SPECIAL

Spanferkel vom Holzkohlegrill	17.20		
Serviert wird es frisch aufgeschnitten, mit Augustiner Biersoße und Ihren Wahlbeilagen:			
+ Krautsalat	2.50	+ Kartoffelknödel	2.50
+ Blaukraut	2.50	+ Sauerkraut	2.50
+ Semmelknödel	2.50	+ Kartoffelsalat	2.50

Dessert

Panna Cotta Tonkabohne	9.90
mit frischen Beeren	
Kaiserschmarrn	16.80
mit Apfelmus und Vanilleeis	

UNSERE AKTUELLE WEINEMPFEHLUNG



Vigna Nord



Vigna Nord
Merlot | Calrosso

26,90 €



Vigna Est
Shiraz | Cabernet Sauvignon

26,90 €



Vigna Ovest
Cabernet Sauvignon | Merlot

26,90 €



Vigna Sud
Merlot | Shiraz

26,90 €

Calrosso Wein

Handgelesene Weintrauben aus der Ägäis. Umgeben von Mandel- und Kirschbäumen gedeihen sie in den besten Lagen der Berge der Ägäis. Eine kühlende Brise in etwa 1000 Metern Höhe sorgt für ein ideales Klima, das die Frische des Weins unterstützt. Die roten Böden mit hohem Kalkanteil verleihen ihm einen einzigartigen Charakter und eine bemerkenswerte Ausgewogenheit. Ein echter Genuss!

Restaurant Westernacher & Schiller Chiemsee
Seestraße 115 • 83209 Prien am Chiemsee

UNSERE AKTUELLE WEINEMPFEHLUNG



Vigna Sud

Merlot | Calrosso

26,90 €



Vigna Clairet

Shiraz | Cabernet Sauvignon

26,90 €



Vigna Ovest

Cabernet Sauvignon | Merlot

26,90 €



Vigna Est

Merlot | Shiraz

26,90 €



Vigna Nord

Merlot | Calrosso

26,90 €



Vigna Est

Shiraz | Cabernet Sauvignon

26,90 €



Vigna Ovest

Cabernet Sauvignon | Merlot

26,90 €



Vigna Sud

Merlot | Shiraz

26,90 €

Calrosso Wein

Handgelesene Weintrauben aus der Ägäis. Umgeben von Mandel- und Kirschbäumen gedeihen sie in den besten Lagen der Berge der Ägäis. Eine kühlende Brise in etwa 1000 Metern Höhe sorgt für ein ideales Klima, das die Frische des Weins unterstützt. Die roten Böden mit hohem Kalkanteil verleihen ihm einen einzigartigen Charakter und eine bemerkenswerte Ausgewogenheit. Ein echter Genuss!

Restaurant Westernacher & Schiller Chiemsee
Seestraße 115 • 83209 Prien am Chiemsee



UNSERE AKTUELLE WEINKARTE

WEISSWEIN 0,75L



Riesling DE
Einblick N°1 29,80 €
Weingut Köwerich, Mosel
Saftig, kandierter Pfirsich,
Zitrus



Grau Burgunder DE
Kabinett 29,80 €
Winzergenossenschaft
Oberbergen am Kaiserstuhl
Cremig, Birne, mineralisch,
trocken



Gavi di Gavi
IT 32,50 €
Comune di Gavi, Piemont
Kräuter, Apfel, mineralisch,
harmonisch, geradliniger
Piemonteser, trocken



Sauvignon Blanc
IT 32,50 €
Cabert, Friuli Grave
Schwarze Johannisbeere,
Lemongras, saftig, trocken



Grüner Veltliner
AT 32,50 €
Thiery-Weber, Kremstal
Würzig frisches
Trinkvergnügen, trocken



Burgenland Weiss
Cüvee AT 33,90 €
Winzerhof Meinklang
Ungeschminkt, druckvoll,
salzig, vibrierende Säure,
grüner Apfel, Wildkräuter
Mix

ROTWEIN 0,75L



Barbera d'Asti
IT 34,50 €
Cantine Volpi, Piemont
Vanille, Zwetschge, Mandel,
kraftvoll und saftig



Nero d'Avola
IT 34,50 €
Cusumano, Sizilien
Reife Rote Früchte, Mon
Cherie, trinkfreudig, frischer
Sizilianer



Le Crosare Ripasso
IT 42,50 €
Veneto
Nelken, Vanille, vollmundig,
dunkle Beeren, zartbitter
Schokolade



Primitivo Manduria
IT 39,70 €
Schwarzer Tee, kräftig und
dicht, Kirschen, Brombeere,
angenehm rauchig



Blaufränkisch
AT 44,70 €
Umathum, Burgenland
Kühler Stil, saftig, Salz
Lakritz, trocken



Rosa
AT 44,70 €
Umathum, Burgenland
Erbeeren, Grapefruit mit
feiner Würze, eleganter
Rosé, handwerklich top