



# FÄHRHÜTTE 14

## Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserer Fährhütte 14!  
Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die Landschaft und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen...  
Ihr Fährhütten Team.

## Vorspeisen

FH14 Bouillabaisse Baguette // Sauce Rouille (1,2,3,4,9,10,12,14)	16/23
Klassisches Tatar vom Simmentaler Rinderfilet Brioche // Wachtelei // Rucola (1,3,4,7,9,10,12)	18
Zweierlei vom gebeizten Label Rouge Lachs Rote Bete // Bauernbrot (1,4,6,5,9,11,12,13)	16
Tranche von der geräucherten Tegernseer Forelle Petersilienwurzel // Kren // Kresse (4,6,7,8,9,10,12)	15
Maldon – Felsenaustern -Austern Chesterbrot // Zitrone (1,7,9,14)	4.5 /Stück
Getrübelt Selleriecremesuppe Granny Smith // Wildschweinschinken (7,8,12)	11
Gemischte Blattsalate // hausgemachtes Dressing ... - mit Kirschtomaten // Croûtons	7
- mit rosa Streifen vom Simmentaler Rinderfilet	19
- mit gegrillten Scampi (2,3,7,9,10,12,13)	17

## Pasta

Spaghetti Rind & Kalb-Sugo // Rucola // Pinienkernen (1,3,8,9,12)	15/19
Ricotta-Trüffel-Teigtaschen Trüffel-Creme // gehobelter Trüffel (1,3,7,9,12)	17/25
Süßkartoffel - Gnocchi Hirschkeulenragout // Cranberries //Quarte Epice (1,3,7,9,12)	15/19

## Hauptgerichte

FH14 Burger 100% Simmentaler Rind ca. 180 g, gereifter Tegernseer Bergkäse // Ochsenherz-Tomate Jahrgangsspeck (1,3,7,10,12)	18
---	----

## Beilagen:

Handgeschnittene Pommes // Röstkartoffeln // Butterkartoffeln sautierter Blattspinat // Marktgemüse // Haussalat (3,7,9,10,12,13)	je 4
--	------

FH 14 Bowl Aroma Sushi Reis Avocado// Mango // Kresse // mixed Pickles // Gojibeeren Edamame Bohnen // Macadamia Nüsse // Sesam	16
Dips: Shiro Dashi // Wasabicreme // Ananas Chilli Relish (1,5,6,8,9,11,12)	
- roher Thunfisch ca.120 g(4)	27
- gebratenes Tandoori Hähnchen ca. 120 g(5,6,11)	25

Wiener Schnitzel Kartoffel-Speck-Salat // Preiselbeeren (1,3,4,7,12)	24
---	----

Gebratenes Zanderfilet Perlgraupen // Estragon // Waldpilze (1,4,7,9,12)	26
---	----

Kalbslebergeschnetzeltes Rotweinjus // Kräutersaitlinge // Rote Zwiebeln // Rösti (7,8,9,12)	26
--	----

In Burgunder geschmorte Rinderschulter Steckrübencreme // Vanillerübchen (7,9,12)	27
--	----

## Steaks:

Ribeye aus Nebraska ca. 250 g	32
Simmentaler Filet ca. 220 g	31
Châteaubriand vom Simmentaler Rind ca. 450g für 2 Personen	65

## Saucen

Spicy Grill Sauce Foyot (3,8,12) // Bernaise (3,8,12) // Pfefferrahmsauce (7,9,12) // Café de Paris Butter (7,10,12)	je 3
---	------

## Beilagen:

Handgeschnittene Pommes // Röstkartoffeln // Butterkartoffeln sautierter Blattspinat // Marktgemüse // Haussalat (3,7,9,10,12,13)	
--	--

## Dessert

Sacher Schnitte Granatapfel // Haselnuss (3,7,8,1,12)	13
--	----

Crème Catalan Zwergorangen // Zimt // Tahiti-Vanille (1,3,7,8,12)	12
--	----

Topfen Nougat Knödel Vanillesauce // Preiselbeer-Chutney(1,3,7,8,12)	11
---	----

Reservierungen unter Tel. +49(0) 8022/188-220.

Fährhütte 14 | Weißachdamm 50 | 83700 Rottach-Egern | [www.faehrhuette14.de](http://www.faehrhuette14.de) | [info@faehrhuette14.de](mailto:info@faehrhuette14.de)

Lebensmittel-Kennzeichnung

1 Glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Sojabohnen; 7 Milch (einschl. Laktose); 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen;

12 Schwefeldioxid und Sulphite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

Alle Preise in Euro und inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer