

Vorspeisen

Starters

**Feine Tafelspitzsülze
an grüner Sauce mit Meerrettich,
Kartoffelgeröstel** **7,50 €**

prime boiled beef
with green sauce and horseradish,
roasted potatoe dices

**Marinierte Flusskrebsschwänzchen
mit Ananas und Ingwer
an Algensalat** **9,50 €**

marinated crawfish tails
with pineapple and ginger
on alga salad

Suppen

Soups

**Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Croûtons** **6,50 €**

cream soup of fresh chanterelles
with croutons

**Crème vom Hokkaido-Kürbis
mit blauen Kartoffelchips** **6,00 €**

cream soup of Hokkaido pumpkin
with blue chips

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

**"Schlemmerrösti"
Mediterranes Gemüse aus der Pfanne mit Tofu
auf einem Kürbiskern - Karottenrösti
mit Mozzarella überbacken** **9,50 €**

pan-fried Mediterranean vegetables with tofu
on hash brown of pumpkin and carrots au gratin with mozzarella

**Gemüsemultaschen auf Blattspinat
mit Kräuterrahmsauce und Pecorino überbacken** **11,50 €**

Swabian pasta with leaf spinach
herb cream sauce and au gratin with Pecorino cheese

Fischgerichte

fish

**Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit frischen Pfifferlingen auf Rahmwirsing,
Risoléekartoffeln** **16,50 €**

pikeperch filet
with fresh chanterells and cream savoy cabbage,
Risolée potatoes

**Medaillons vom Seeteufel
an Ratatouille vom Hokkaidokürbis,
Orangen - Risotto** **19,50 €**

medaillons of monkfish
with ratatouille of Hokkaido pumpkin
orange risotto

**Frische Seezunge nach Art der Müllerin
mit Petersilienbutter, Dampfkartoffeln,
Salatteller** **22,50 €**

fresh sole "miller's style"
with parsley butter, steamed potatoes
salad

Hauptgerichte

Main dishes

**Scheiben vom Schweinefilet
mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce,
gebratene Serviettenknödel, Salatteller** **16,50 €**

slices of pork filet with fresh chanterells in cream sauce
roasted bread dumplings, salad

**Original Wiener Kalbsschnitzel
mit gebackener Petersilie und Zitrone,
Bratkartoffeln, Salatteller** **19,50 €**

original Viennese Schnitzel
with baked parsley and lemon, roasted potatoes, salad

**Rosa gebratener Lammrücken
mit einer Kräuterkruste an Rahmwirsing,
Barolojus, Kartoffelgratin** **21,50 €**

sauted saddle of lamb
with herb crust and cream savoy cabbage
Barolo jus, au gratin potatoes

**Gegrillte Perlhuhnbrust auf Tagliatelle
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce,
Salatteller** **17,50 €**

grilled breast of guinea fowl with pasta
fresh chanterelles in herb cream sauce, salad

**Casulet vom Kaninchenrücken
mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Zuckerschoten,
grüne Bohnen und Gnocchi
in Rotweinsauce** **18,00 €**

casulet of rack of rabbit
with cherry tomatoes, red onions, snow peas,
beans and gnocchi in red wine

**Tournedos vom Rinderfilet
mit Gorgonzola gratiniert,
Pfifferlingsrisotto, Salatteller** **23,00 €**

tournedos of beef au gratin with gorgonzola
chanterelle risotto, salad

Dessert

dessert

Käseauswahl

11,00 €

selection of cheese

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

4,50 €

red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream

Auswahl hausgemachter Sorbets

7,00 €

selection of home - made sorbets

Weißes Schokoladenmousse auf Erdbeer-Kiwiragout

6,50 €

Dessert Plate "Hotel am See "

Surprise !

Dessertteller "Surprise" Lassen Sie sich überraschen !

8,50 €

Dessert Plate "Hotel am See "

Surprise !

Vom Grill
steaks

Rumpsteak vom Angusrind **18,50 €**
rump steak of Angus beef

Rib Eye Steak vom Angusrind **18,50 €**
rib eye steak of Angus beef

Filetsteak vom Angusrind **22,50 €**
filet steak of Angus beef

US T-Bone-Steak **21,00 €**
minimum 450 g

Rinderhufsteak "Western Style" **15,00 €**
mit feurigen Kidneybohnen und Rauchfleisch
sirloin steak with hot kidney beans and smoked meat

Medaillons vom Schweinefilet **15,00 €**
medaillons of pork filet

Fischgrillteller nach Marktangebot **18,50 €**
grilled fish of the day with herbs butter, gratinated potatoes, mixed salad

zu unseren Steaks servieren wir:

Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatteller
auf Wunsch auch: Sauce Bèarnaise, Pfefferrahmsauce,
Kartoffelgratin, pommes frites

our steaks are served with:

herb butter, roasted potatoes and mixed salad
optional: Sauce Bèarnaise, pepper cream sauce, au gratin potatoes, French fries