



# SHIRAZ

## SPEISEKARTE



**HOTEL AM SEE**

# Vorspeisen

starters

- Spinat Salat / Fetakäse / Himbeerdressing  
Walnüsse / Granatapfel** **11,00 €**  
Baby spinach salad / feta cheese / raspberry dressing / Walnus / pomegranate 8/20
- Carpaccio vom Rind / Liebstockelcrème / Bärlauchöl  
Rucola / Pinienkerne / Parmesan / Baguette** **14,00 €**  
Beef carpaccio / lovage cream / wild garlic oil 8/13/15/16/19/20/22  
arugula / pine nuts / parmesan / baguette
- Spargelsalat mit Erdbeeren / Büffelmozzarella  
Basilikum / Reifer Balsamessig / Baguette** **14,50 €**  
Asparagus salad with strawberries / buffalo mozzarella 8/19  
Basil / mature balsamic vinegar / baguette

# Suppen

soups

- Spargel Crèmesuppe / Croûtons / Sahnehaube / Gartenkresse** **8,50 €**  
Asparagus cream soup / croutons / cream topping / garden cress 8/13/19
- Crèmesuppe vom Bärlauch / gebackener Ziegenkäse / Dörrtomaten** **11,00 €**  
cream soup of wild garlic / baked goat cheese / sun-dried tomatoes 8/13/19
- "Soup of the day"** **8,50 €**  
Suppe nach Tages Empfehlung

## Fisch

fish

### "Hamburger Pannfisch"

**Dreierlei gebratene Fischfilets / Dijon - Senfsauce / krosse Bratkartoffeln / Salat** 28,00 €

Fried fish fillets / mustard seed sauce / crispy fried potatoes / salad

8/13/16/19/22/27

### Lachsfilet im Kartoffelnest

**Ragoût von grünem und weißem Spargel / confierte Tomaten** 29,50 €

Salmon fillet in a potato nest / Ragoût of green and white asparagus / confit tomatoes

8/13/16/19

### Gebratenes Filet von der Buttermakrele / Zitronen-Buttersauce

**Blattspinat / Kartoffelkräpfen** 28,00 €

Fried fillet of butter mackerel / lemon butter sauce / Leaf spinach / potato fritters

8/13/15/16/19

## Vegan / Vegetarisch

Vegan / Vegetarian

**Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese / Salat** 19,50 €

vegan tagliatelle / sunflower - bolognese / salad

13

**Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle / Bergkäse / Röstzwiebeln / Salat** 19,50 €

Homemade Allgäu cheese spaetzle / mountain cheese / fried onions / salad

8/13/15/19

### Gebratener Spargel mit Rosmarinhonig und Ziegenkäse gratiniert

**Lyoner Kartoffeln / Salat** 25,00 €

Fried asparagus with rosemary honey and goat cheese gratinated Lyoner potatoes / salad

8/19

### Vegetarischer Burger

**veganer Pattie / knackiger Eisbergsalat /**

**Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen**

**Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise** 18,50 €

Vegetarian burger vegan pattie / salad / onions / tomatoes / barbecue relish

1/3/13/15/18/22

cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise

# Spargel

**Portion frischer Braunschweiger Stangenspargel  
mit Pankobröseln / zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise / Butterkartoffeln** **21,50 €**  
Fresh asparagus / melted butter or Sauce Hollandaise / potatoes 8/15/19

**dazu empfehlen wir:**

**Rührei**

**Kochschinken**

**Gemischter Schinken**

**Serrano Schinken**

**Jungschweinschnitzel (180 gr.)**

**Kalbsschnitzel (160 gr.)**

**Rinderfiletsteak (200 gr.)**

**Lachsfilet (150 gr.)**

**in addition we recommend:**

scrambled eggs 15 **5,50 €**

cooked ham 27 **7,50 €**

mixed plate of ham 27 **12,00 €**

serrano ham 27 **11,00 €**

escalope of pork 13 / 15 **12,00 €**

escalope of veal 13 / 15 **20,00 €**

beef fillet **31,00 €**

salmon fillet 16 **11,00 €**

# Klassiker

classic dishes

**Original Wiener Kalbsschnitzel  
gebackene Petersilie / Bratkartoffeln / Salat** **32,00 €**  
Original "Wiener Schnitzel" / baked parsley / roasted potatoes / salad 13/22/27

**Geschnetzeltes vom Strohschwein  
Rahmsauce / Champignons / Butterspätzle / Salat** **29,50 €**  
Slices of straw pig / cream sauce / mushrooms / spaetzle / salad 8/13/19/21

**Currywurst  
hausgemachte Sauce / pommes frites / Krautsalat** **15,00 €**  
curry sausage / hot and spicy sauce / french fries / coleslaw 7/11/27

**JT Specialburger  
Rinderhacksteak vom Angusrind / knackiger Eisbergsalat /  
Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen  
Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise** **18,50 €**  
angus ground beef steak / crispy salad / onions / tomatoes / barbecue relish  
cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise 13/15/19/22

# Hauptgerichte

main dishes

<b>Gegrillte Salatherzen / Hähnchenbrustfilet / krosser Bacon Caesardressing / Gebratener Grüner Spargel / Parmesan</b>	<b>25,00 €</b>
Grilled lettuce / chicken breast / Crispy bacon / Caesar dressing Green asparagus / parmesan	8/15/19/22/27
<b>Streifen vom Rinderfilet Tagliatelle / Spargel / Tomaten / Frühlingslauch</b>	<b>30,00 €</b>
Beef fillet strips / Tagliatelle / green Asparagus / Tomatoes / Spring Leeks	8/13/15/19
<b>Zart geschmorte Lammkeule / Rosmarinjus Kartoffel - Selleriepüree / Zuckerschoten / confierte Tomaten</b>	<b>27,00 €</b>
Braised leg of lamb / rosemary jus / Potato - celery puree sugar snap peas / confit tomatoes	8/13/19/21
<b>Wiener Backhendl vom Kikok - Maishähnchen Kartoffel - Gurkensalat / Preiselbeeren</b>	<b>28,50 €</b>
Viennese fried chicken from Kikok - corn-fed chicken potato - cucumber salad / cranberries	8/13/15/19
<b>Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Pfefferrahm Grüner Ofenspargel / Kartoffelgratin</b>	<b>29,50 €</b>
Medium roasted veal fillet / pepper cream / green oven-baked asparagus / potato gratin	8/13/19/21

# Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

## Steaks

steaks

### Mixed Grill

**Rindersteak / Schweinemedallions / Hähnchenbrust**

**Nürnberger Würstchen / gegrilltem Speck**

mixed grill / beef steak / pork medallions / chicken breast

Nuremberg sausages / grilled bacon

250 g **27,00 €**

27

**Rumpsteak vom deutschen Weiderind**

rump steak

250 g **33,00 €**

**Filetsteak vom deutschen Weiderind**

beef Tenderloin

200 g **42,00 €**

**Fisch - Grillteller nach Marktangebot**

fish - grilled plate according to market offer

250g **38,00 €**

**Wir grillen Ihre Steaks auf Wunsch**

rare / medium rare / medium / medium welldone / welldone

**Zu unseren Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Baguette  
und einen bunten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl:**

**Vinaigrette, Balsamico Dressing oder Joghurtdressing**

steaks are served with herb butter, baguette and salad with dressing of your choice

vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

13/19/20/22

## Weitere Beilagen

more side dishes

**Pfannengemüse** / stir-fried vegetables

**8,00 €**

**Champignons** / mushrooms

**7,50 €**

**Geschmorte Zwiebeln** / braised onions

**5,00 €**

**Kartoffelgratin** / potato gratin

15/19 **8,50 €**

**Bratkartoffeln** / roasted potatoes

27 **6,50 €**

**pommes frites** / french fries

**5,50 €**

**Sauce Béarnaise** / Sauce Béarnaise

15/19 **5,00 €**

**Pfefferrahmsauce** / pepper cream sauce

13/19 **5,00 €**

## Dessert

dessert

<b>Tarte au citron / Rhabarbersorbet / Balsamico - Erdbeeren</b>	<b>12,50 €</b>
Tarte au citron / rhubarb sorbet / balsamic strawberries	8/13/15/19
<b>Hausgebackene Buttermilch - Waffel / Vanille Eiscrème / Erdbeermark</b>	<b>11,50 €</b>
Homemade buttermilk waffle / vanilla ice cream / strawberry puree	8/13/15/19
<b>Vegane Mousse au chocolat / frische Beeren / Pinienkernkrokant</b>	<b>9,50 €</b>
Vegan chocolate mousse / fresh berries / pine nut brittle	18/20

## Eis

ice cream

<b>Vanilleeiscrème</b>	15/19
<b>Schokoladeneiscrème</b>	15/19
<b>Haselnusseiscrème</b>	15/19/20
<b>Erdbeereiscrème</b>	15/19
<b>Stracciatellaeiscrème</b>	15/19/20
<b>Pistazieneiscrème</b>	15/19
<b>Salted Caramelis</b>	15/19
<b>Joghurt - Himbeereis</b>	15/19
vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio	
salted caramel ice cream, yogurt - raspberry ice cream	
pro Kugel - per scoop	<b>3,00 €</b>
Portion Sahne - whipped cream	<b>2,00 €</b>

## Sorbets

sorbets

<b>Zitronen - Sorbet</b>	
<b>Himbeer - Sorbet</b>	
<b>Mango - Sorbet</b>	
lemon, raspberry, mango	
pro Kugel - per scoop	<b>3,00 €</b>