



SHIRAZ

SPEISEKARTE



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

Rapunzel Salat / gebratener Speck Champignons / Kartoffel Dressing / Croûtons	10,00 €
Lambs Lettuce / fried bacon / mushrooms / potato dressing / croutons	8/13/19/22/27
Geräucherte Barbarie Entenbrust Kürbissalat mit Curry-Ahorn Marinade Pflaumen-Balsamico Glace / Kürbis Chips	17,50 €
smoked Barbarie duck breast / pumpkin salad with curry-maple marinade plums - balsamico glace / pumpkin chips	2/7/13
Karamellierter Ziegenkäse kandierte Walnuss / Honig / Portweifeige / Wildkräuter Salat / Baguette	15,50 €
Caramelized goat cheese / candied walnut / honey / port wine fig / wild herb salad / baguette	13/20
Salat von frischem Grünkohl Walnüsse / Granatapfel / Honig - Senf - Dressing / Baguette	10,50 €
fresh kale salad / walnut / pomegranate / honey - mustard - dressing / baguette	13/20/22

Suppen

soups

Cremige Maroni Suppe / Pernod / Apfel - Nusstopping	10,00 €
creamy chestnut soup / pernod / apple nut topping	8/13/19/20
Enten Kraftbrühe / Gänseleberknödel / Pilzravioli	11,50 €
Duck broth / goose liver dumplings / mushroom ravioli	8/13/19/21
"Soup of the day"	8,50 €
Suppe nach Tagesempfehlung	

Fisch

fish

"Hamburger Pannfisch"

Dreierlei gebratene Fischfilets / Dijon - Senfsauce

krosse Bratkartoffeln / Gurkensalat

27,00 €

mixed fried fish fillets / Dijon mustard sauce / fried potatoes / cucumber salad

8/13/16/19/22

Gebratenes Lachsfilet

Kürbis-Bandnudeln / Röstzwiebeln / Parmesan

27,50 €

Fried salmon fillet / pumpkin pasta / fried onions / parmesan

8/13/15/16/19

Gegrilltes Zanderfilet

Blattspinat / Safransauce / Basmatireis

28,00 €

Grilled pike-perch fillet / leaf spinach / saffron sauce / basmati rice

8/13/16/19

Vegan / Vegetarisch

vegan / vegetarian

Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese / Salat

19,50 €

vegan tagliatelle / sunflower - bolognese / salad

13

Veganes Kichererbsen - Kürbis - Masala / Gemüse Tempura / Basmatireis

23,50 €

vegan chickpeas - pumpkin - masala / vegetable tempura / basmati rice

13/20

Tiroler Spinatknödel / Parmesansauce / gebräunte Butter

15,50 €

tyrolean spinach dumplings / parmesan sauce / browned butter

8/13/15/19

Vegetarischer Burger

veganer Patty / 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

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

1/3/13/15/18/22

Klassiker

classic dishes

Original Wiener Kalbsschnitzel

gebackene Petersilie / Bratkartoffeln / Preiselbeer Chutney / Gurkensalat

32,00 €

Wiennese schnitzel / baked parsley / roasted potatoes / cranberry chutney / cucumber salad

13/22/27

Geschnetzeltes Filet vom Strohschwein

Champignonrahm / Butterspätzle / Salat

29,50 €

pork tenderloin / bacon / champignon sauce / spätzle / salad

8/13/15/19

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 / iceberg lettuce / onions / tomatoes / barbecue relish

13/15/19/22

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

Niedersächsischer Grünkohl

Salzkartoffeln oder knusprige Bratkartoffeln / Senf

14,00 €

kale / stewed or crispy roasted potatoes / mustard

22/27

Wählen Sie dazu:

frische oder geräucherte Bregenwurst

150 g 7,00 €

fresh or smoked Bregenwurst

7/21/22/27

Kassler Rücken

150 g 8,50 €

salted loin of pork

27

Hauptgerichte

main dishes

Gegrillte Salatherzen / Hähnchenbrustfilet

krosser Bacon / Caesar Dressing / gebratener Wilder Brokkoli / Parmesan

25,00 €

Grilled lettuce hearts / chicken breast fillet / crispy bacon / Caesar dressing

8/15/19/22/27

roasted wild broccoli / Parmesan

Original Königsberger Kalbsklopse

Kapernsauce / eingelegte Rote Bete / Salzkartoffeln

26,00 €

Königsberg meatballs from the veal / white caper sauce / pickled beetroot / potatoes

8/13/15/19/22

Rinderfiletstreifen

Teriyaki Sauce / Wilder Brokkoli / Zuckerschoten / Karotten / Basmatireis

26,50 €

Beef fillet strips / teriyaki sauce / wild broccoli / snow peas / carrots / basmati rice

18/23

Geschmorte Hirschkalbskeule

Wacholderrahm / Rosenkohl / Semmelknödel / Preiselbeer - Birne

28,00 €

braised venison leg / juniper cream

8/13/15/19/21

brussel sprouts / dumplings / cranberry - pear

Zart geschmorte Ochsenbacke in eigener Sauce

Karotten-Pastinaken Gemüse / Kartoffel-Meerrettichstampf / Röstzwiebeln

28,50 €

Braised ox cheek / carrots and parsnips / potato harseradish mash / fried onions

8/13/19/21/24

Halbe Cherry Valley Ente

Orangensauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

29,00 €

half Cherry Valley duck / orange sauce / apple red cabbage / potato dumplings

13/15/21

Knuspriger Gänsebraten

Beifußsauce / Bratapfel / Rotkohl / Kartoffelklöße / Maronen

40,00 €

roast goose / mugwort sauce / baked apple / red cabbage / potato dumplings

8/13/19/21

Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

Steaks

steaks

Mixed Grill

Rindersteak / Schweinemedallion / Hähnchenbrust

Nürnberger Würstchen / gegrillter Speck

250 g **29,50 €**

mixed grill / beef steak / pork medallions / chicken breast

27

Nuremberg sausages / grilled bacon

Rumpsteak vom deutschen Weiderind

250 g **33,00 €**

rump steak

Filetsteak vom deutschen Weiderind

200 g **42,00 €**

beef tenderloin

Fisch - Grillteller nach Marktangebot

250g **38,00 €**

grilled fish platter according to market offer

Wir grillen Ihre Steaks auf Wunsch

rare / medium rare / medium / medium welldone / welldone

**Zu unseren Steaks servieren wir Kräuterbutter, BBQ Sauce, Grilltomate,
Kräuterbaguette und einen bunten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl:
Vinaigrette, Balsamico Dressing oder Joghurtdressing**

13/19/20/22

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

vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

Weitere Beilagen

more side dishes

Pfannengemüse / stir-fried vegetables

8,00 €

Gebratene 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

Karamellierter Kaiserschmarrn / Preiselbeeren / Apfelmus / Sahne	10,50 €
caramelized Kaiserschmarrn / cranberries / applesauce / cream	8/13/19/20
Kürbis Crème brûlée / Kürbiskern - Krokant / Pistazieneiscreme	9,50 €
Pumpkin crème brûlée / pumpkin seed brittle / pistachio icecream	8/15/19/20
Schokoladen - Ingwerparfait / Rumzwetschgen / Schokoladencrumble	12,00 €
chocolate - ginger parfait / rum plums / chocolate crumble	8/13/15/19
"Steirer Eis"	7,50 €
Zwei Kugeln Vanille Eiscreme / Steirer Kernöl / Kürbiskernkrokant	
vanilla ice cream / pumpkin seed oil / Pumkin seed brittle	8/19
Affogato / Vanille Eiscreme / frisch gebrühter Espresso	7,00 €
Affogato / vanilla ice cream / freshly brewed espresso	8/19

Eis

ice cream

Vanilleeiscreme	15/19
Schokoladeneiscreme	15/19
Haselnusseiscreme	15/19/20
Erdbeereiscreme	15/19
Stracciatellaeiscreme	15/19/20
Pistazieneiscreme	15/19
Salted Caramelis	15/19
Joghurt - Himbeereis	15/19
vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio	
salted caramel, yogurt - raspberry	
pro Kugel - per scoop	3,00 €
Portion Sahne - whipped cream	2,00 €

Sorbets

sorbets

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