

## Vorspeisen

starters

**Büffelmozzarella / Honigtomaten / Portulak** 14,50 €

**Honig - Ingwerdressing / geröstete Mandeln / Baguette**

8/13/19/20

Buffalo mozzarella / honey tomatoes / purslane / honey - ginger dressing / roasted almonds / baguette

**Meeresfrüchte / Tomate / Kaiserschoten** 15,00 €

**eingelegte Zwiebeln / Yuzu - Dressing / Baguette**

Seafood / tomato / pea pods / pickled onions / yuzu dressing / baguette

13/14/16

### Antipasti

**Riesengarnele / Parmaschinken / Salami / Paprika / Zucchini**

16,50 €

**Boretane Zwiebel / Rucola / Parmesan / Baguette**

Antipasti king prawn / Parma ham / salami / peppers / zucchini / Borettane onion  
rocket / Parmesan / baguette

8/13/14

## Suppen

soups

**Petersilienrahmsuppe / Meerrettich / Croûtons**

8,00 €

Cream of parsley soup / horseradish / croutons

8/13/19

**Tomatencrèmesuppe / Sahne**

8,00 €

Tomato cream soup / cream

8/13/19

**Rinderkraftbrühe / Grießnocken**

9,00 €

Beef broth / semolina dumplings

13/15

## Fisch

fish

**Filet vom Skrei aus dem Aromadampf**

32,00 €

**Wurzelgemüse / Safranrahm / Gnocchi**

Fillet of skrei from the aroma steam / root vegetables / saffron cream / gnocchi

13/15

**Gegrilltes Doradenfilet / knackiges Pfannengemüse**

30,00 €

**Tomatensalsa / Rosmarinkartoffeln**

Grilled gilthead fillet / crispy pan-fried vegetables / tomato salsa / rosemary potatoes

13

**Gebratene Heringsfilet / Schmorzwiebeln**

25,00 €

**Bratkartoffeln / Gurkensalat**

Fried herring fillet / braised onions / fried potatoes / cucumber salad

13/27

# HOTEL AM SEE

## Vegan

Vegan

<b>Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese</b> <b>Gran Prosciano / Salat</b>	<b>19,50 €</b>
Vegan tagliatelle / sunflower - bolognese / Gran Prosciano / salad	13
<b>Quinoabratlinge / Orientalischer Gemüsecouscous / Tomatensalsa</b>	<b>21,00 €</b>
Quinoa / couscous / tomato salsa	13
<b>Vegane Currywurst / hausgemachte Sauce</b> <b>pommes frites / Krautsalat</b>	<b>14,00 €</b>
Vegan currywurst / homemade sauce / french fries / coleslaw	1/3/18
<b>Vegane Ravioli / gefüllt mit Ratatouille / Basilikumsauce</b> <b>Gran Prosciano / Salat</b>	<b>23,00 €</b>
Vegan ravioli / filled with ratatouille / Gran Prosciano / basil sauce / salad	13

## Vegetarisch

Vegetarian

<b>Vegetarischer Burger</b>	<b>18,50 €</b>
<b>veganer Pattie / knackiger Eisbergsalat /</b> <b>Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen</b> <b>Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise</b>	
Vegetarian burger vegan pattie / salad / onions / tomatoes / barbecue relish cheddar / brioche roll / coleslow / sweet potato - french fries / chili mayonnaise	1/3/18/13/15/18/22

# HOTEL AM SEE

## Hauptgerichte

main dishes

<b>Geschnetzeltes vom Strohschwein / Rahmsauce Champignons / Butterspätzle / Salat</b>	<b>29,50 €</b>
Slices of straw pig / cream sauce / mushrooms / butter spaetzle / salad	8/13/19/21
<b>Original Wiener Kalbsschnitzel / gebackene Petersilie Bratkartoffeln / Salat</b>	<b>31,00 €</b>
Original "Wiener Schnitzel" / baked parsley / roasted potatoes / salad	13/27/22
<b>Rinderfiletgoulasch "Stroganoff" Kartoffelrösti / Salat</b>	<b>32,00 €</b>
Beef fillet goulash "Stroganoff" / hash browns / salad	8/13/19/21/22
<b>Gegrillte Lammhuft / Rosmarinjus / wilder Broccoli Kartoffelgratin</b>	<b>29,00 €</b>
Grilled lamb shank / rosemary jus / wild broccoli / potato gratin	8/13/19
<b>Gegrillte Maispouardenbrust / Gemüse Couscous Tomatensalsa / Salat</b>	<b>28,00 €</b>
Grilled corn poulard breast / vegetable couscous / tomato salsa / salad	8/13/15/19/21
<b>Langsam gegarte Ochsenbacke / Barolojus Pfannengemüse / Kartoffelgratin</b>	<b>30,00 €</b>
Slow-cooked ox cheek / Barolo jus / pan-fried vegetables / potato gratin	8/13/19
<b>Currywurst / hausgemachte Sauce pommes frites / Krautsalat</b>	<b>14,00 €</b>
Curry sausage / hot and spicy sauce / french fries / coleslaw	07/27/11
<b>JT Specialburger Rinderhacksteak vom Angusrind / knackiger Eisbergsalat / Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise</b>	<b>18,50 €</b>
Angus ground beef steak / crispy salad / onions / tomatoes / barbecue relish cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise	13/15/19/22

# Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

## Steaks

steaks

<b>Mixed Grill</b>	250 g	26,50 €
<b>Rindersteak / Schweinemedallions / Hähnchenbrust</b>		27
<b>Nürnberger Würstchen / gegrilltem Speck</b>		
Mixed grill / beef steak/ pork medallions / chicken breast Nuremberg sausages / grilled bacon		
<b>Filetmedallions vom Ambergauer Strohschwein</b>	250 g	28,00 €
Fillet medallions from the Ambergau straw pig		
<b>Rumpsteak vom deutschen Weiderind</b>	250 g	33,00 €
Rump steak		
<b>Rib - Eye Steak vom deutschen Weiderind</b>	300 g	39,00 €
Rib eye steak		
<b>Filetsteak vom deutschen Weiderind</b>	250 g	42,00 €
Beef Tenderloin		

### 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

13/19/22/20

our steaks are served with herb butter, baguette and salad with dressing of your choice  
vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

## Weitere Beilagen

more side dishes

<b>Pfannengemüse</b> / pan-fried vegetables		8,00 €
<b>Champignons</b> / mushrooms		7,50 €
<b>Geschmorte Zwiebeln</b> / braised onions		5,00 €
<b>Kartoffelgratin</b> / potato gratin	19	8,50 €
<b>Bratkartoffeln</b> / roasted potatoes	27	6,50 €
<b>Pommes frites</b> / french fries		5,50 €
<b>Sauce Bèarnaise</b> / Sauce Bèarnaise	15/19	5,00 €
<b>Pfefferrahmsauce</b> / pepper cream sauce	13/19	5,00 €

# HOTEL AM SEE

## Dessert

dessert

### Rote Grütze / Vanilleeis / Sahne

Red fruit jelly / vanilla ice cream / cream

8/13/19

**9,50 €**

### Panna Cotta / Erdbeercoulis / frische Früchte

Panna Cotta / strawberry coulis / fresh fruits

8 /19

**11,00 €**

### Tarte Mademoiselle / gesalzenes Caramelleis / Sahne

Tarte Mademoiselle / salted caramell ice cream / whipped cream

8/13/15/20

**12,00 €**

### Dessertteller "Hotel am See"

Dessertvariation

8/13/15/19/20

**13,50 €**

## Eis

ice cream

### Vanilleeiscrème

15/19

### Schokoladeneiscrème

15/19

### Haselnusseiscrème

15/19/20

### Erdbeereiscrème

15/19

### Stracciatellaeiscrème

15/19/20

### Pistazieneiscrème

15/19

### Salted Caramelleis

15/19

### Sahne -Heidelbeereis

15/19

vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio

Salted caramel ice cream, Cream blueberry ice cream

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 €**