



SPEISEKARTE



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

Rapunzelsalat / gebratener Speck / Champignons

Kartoffeldressing / Croûtons

corn lettuce / fried bacon / mushrooms / potato dressing / croutons

8/13/19/22/27

10,00 €

Carpaccio vom Sellerie

Petersilienpesto / Blaubeeren / Feldsalat / geröstete Kerne

carpaccio of celery / parsley pesto / blueberries / lamb's lettuce / toasted seeds

8/15/19/20/21

13,50 €

Karamellisierte Ziegenkäse

kandierte Walnuss / Honig / Portweifeige / Wildkräutersalat

caramelized goat cheese / candied walnut / honey / port wine fig / wild herb salad

13/20

15,50 €

Suppen

soups

Vegane Kürbis - Ingwer Suppe / Kokosschaum / Kerne und Öl

vegan pumpkin - ginger soup / coconut mousse / seeds and oil

9,00 €

Rahmsuppe von Waldpilzen / Crème fraîche / Croûtons

mushroom cream soup / crème fraîche / croutons

8/13/19/21

9,00 €

"Soup of the day"

Suppe nach Tagesempfehlung

8,50 €

Fisch

fish

"Hamburger Pannfisch" / dreierlei gebratene Fischfilets

Dijon - Senfsauce / krosse Bratkartoffeln / Gurkensalat

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

8/13/16/19/22

27,00 €

Gebratene Heringsfilets

Kartoffel - Kürbisgemüse / Noilly Prat Sauce / Röstzwiebeln

fried herring fillets / potato - pumpkin vegetable / Noilly Prat sauce / roasted onions

8/13/16/19/24

26,00 €

"Moules - frites"

Nordsee Miesmuscheln / Weißweinsud / pommes frites

North Sea mussels / white wine broth / french fries

8/13/16/19

22,00 €

Vegan / Vegetarisch

vegan / vegetarian

Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese / Salat 19,50 €
vegan tagliatelle / sunflower - bolognese / salad 13

Graupen - Pilzrisotto
gebratene Kräuterseitlinge / Petersilienpesto / Parmesan 20,00 €
pearl barley mushroom risotto / fried oyster mushrooms / parsley pesto / parmesan 8/19/24

Tiroler Spinatknödel / Parmesansauce / gebräunte Butter 15,50 €
tyrolean spinach dumplings / parmesan sauce / browned butter 8/13/15/19

Vegetarischer Burger
veganer Pattie / knackiger Eisbergsalat
Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen
Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise 18,50 €
vegan pattie / iceberg lettuce / onions / tomatoes / barbecue
cheddar / brioche bun / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise 1/3/13/15/18/22

Klassiker

classic dishes

Original Wiener Kalbsschnitzel
gebackene Petersilie / Bratkartoffeln / Preiselbeerchutney / Gurkensalat 32,00 €
Wiener Schnitzel - breaded veal cutlet / baked parsley
fried potatoes / cranberry chutney / cucumber salad 13/22/27

Geschnetzeltes Filet vom Strohschwein
Champignonrahm / Butterspätzle / Salat 29,50 €
Sliced filet of straw pig / mushroom cream sauce / butter noodles / salad 8/13/15/19

Currywurst
hausgemachte Sauce / pommes frites / Krautsalat 15,00 €
Currywurst / 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
cheddar / brioche bun / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise 13/15/19/22

Hauptgerichte

main dishes

Suprême vom Maishähnchen

Thymianjus / Sesamspitzkohl / bunte Schupfnudeln

26,00 €

corn-fed chicken breast / thyme jus / sesame cabage / potato - noodles

8/13/15/19/21/23

Zart geschmorte Ochsenbacke in eigener Sauce

Karotten - Pastinakengemüse / Kartoffel - Meerrettichstampf / Röstzwiebeln

28,50 €

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

8/13/19/21/24

Harzer Rehragoût mit Pfifferlingen und Schokolade

Preiselbeer - Birne / Rosenkohl / Semmelknödel

28,00 €

regional venison ragoût with chanterelles / chocolate

8/13/15/19/21

cranberry pear / Brussels sprouts / bread dumplings

Gegrillte Salatherzen / Hähnchenbrustfilet / krosser Bacon

Caesardressing / gebratene Kräuterseitlinge / Parmesan

25,00 €

grilled romaine lettuce / chicken breast / crispy bacon / caesar dressing

8/15/19/22/27

sauteed oyster mushrooms / parmesan

"Boeuf Stroganoff"

Rindersteakstreifen in Estragonrahm / Champignons / Cornichons / Tagliatelle

26,50 €

beef steak strips / tarragon cream / mushrooms / gherkins / tagliatelle

8/13/19/22

Original Königsberger Kalbsklopse

Kapernsauce / eingelegte Rote Bete / Salzkartoffeln

26,00 €

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

8/13/15/19/22

Gebratene Kalbsleber

Apfel - Zwiebeljus / Schnittlauchstampf / gebackene Apfelbeignets

26,50 €

fried calf liver / apple - onion jus / chives mash / baked apple beignets

8/13/15/19

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

grilled fish platter 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 Kräuterbutter, BBQ Sauce, Grilltomate

Kräuterbaguette und einen bunten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl:

Vinaigrette, Balsamico Dressing oder Joghurtdressing

steaks are served with homemade BBQ sauce, 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 €

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 caramelized Kaiserschmarrn / cranberries / applesauce / cream	8/13/19/20	10,50 €
Kürbis Crème brûlée / Kürbiskern - Krokant / Pistazieneis crème pumpkin crème brûlée / pumpkin seed brittle / pistachio icecream	8/15/19/20	9,50 €
Bananasplit 2.0 Schokoladeneis / karamalisierte Banane / Mandelcrunch / Banana Curd chocolate ice cream / caramelized banana / almond crunch / banana curd	8/15/19/20	10,00 €
"Steirer Eis" Zwei Kugeln Vanille Eiscreme / Steirer Kernöl / Kürbiskernkrokant vanilla ice cream / pumpkin seed oil / pumpkin seed brittle	8/19	7,50 €
Affogato / Vanille Eiscreme / Frisch gebrühter Espresso vanilla ice cream / freshly brewed espresso	8/19	7,00 €

Eis

ice cream

Vanilleeis crème	15/19	
Schokoladeneis crème	15/19	
Haselnusseis crème	15/19/20	
Erdbeereis crème	15/19	
Stracciatellaeis crème	15/19/20	
Pistazieneis crème	15/19	
Salted Caramelleis	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 €