



# SCHÄNKE

## SPEISEKARTE



**HOTEL AM SEE**

## Vorspeisen

starters

### **Gebratene Geflügelleber / Balsamicocrème / Apfelchips**

### **Baby Leaf Salat / Honig-Ingwer-Dressing / Baguette**

Fried chicken liver / balsamic cream / apple chips

13/22

Baby Leaf Salad / Honey Ginger Dressing / Baguette

**15,00 €**

### **Frische Nordseekrabben / Rührei**

### **hausgebackenes Roggenbrot / Schnittlauch**

Fresh North Sea crabs / scrambled eggs / rye bread / chives

13/14/15

**18,00 €**

### **Vegetarische Zwiebel - Lauch - Tarte**

### **Feldsalat**

Vegetarian onion - leek - tart / lamb's lettuce

13/22

**13,50 €**

## Suppen

soups

### **Rahmsuppe von frischen Gurken / Lachsklößchen / Dill**

Cream soup of fresh cucumbers / salmon dumplings / dill

8/13/15/16/19

**9,00 €**

### **Veganes Karotten - Ingwer - Süppchen**

Vegan carrot - ginger - soup

13

**8,00 €**

### **Klare Ochsenschwanzsuppe / Käsestange**

Clear oxtail soup / cheese stick

13/22

**9,00 €**

## Fisch

fish

### **Gebratene Heringsfilets / Pasta Mafaldine**

#### **Tomate / Salsiccia / Fenchel**

**22,00 €**

Fried herring fillets / mafaldine / tomato / salsiccia / fennel

7/13/16

### **Norwegisches Lachssteak vom Grill**

#### **mildes Rahmsauerkraut / Kartoffelpuffer**

**25,00 €**

Grilled Norwegian salmon steak / mild sauerkraut / potato fritters

8/13/15/16/19

## Vegetarisch / Vegan

vegetarian

### **Vegane Sonnenblumen Bolognese / Pasta Mafaldine / Salat**

**18,00 €**

Vegan Sunflower Bolognese / Mafaldine / Salad

13/15

### **Veganer pikanter Curry - Spitzkohl**

#### **geröstete Kartoffeln / frische Sprossen**

**17,00 €**

Vegan spicy curry - pointed cabbage / roasted potatoes / fresh sprouts

### **Vegetarischer Burger**

#### **Veganes Patty vom Grill / knackiger Eisbergsalat / Zwiebeln**

#### **Tomate / Barbecue Relish / Cheddar Käse / Brioche - Brötchen**

#### **Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise**

**14,50 €**

Vegan patty from the grill / crispy salad / onions / tomatoes / barbecue relish

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

3/13/15/18/19/22

# Hauptgerichte

main dishes

## **Currywurst / hausgemachte Sauce**

### **pommes frites / Krautsalat**

Curry sausage / hot and spicy sauce / french fries / coleslaw

07/27/11

**12,50 €**

## **JT Specialburger**

### **Rinderhacksteak vom Angusrind / knackiger Eisbergsalat /**

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

### **Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise**

Angus ground beef steak / crispy salad / onions / tomatoes / barbecue relish  
cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise

13/15/19/22

**16,50 €**

## **Geschnetzeltes vom Ambergauer Schweinefilet**

### **frische Champignons in Rahmsauce / Butterspätzle / Salat**

Sliced Pork Tenderloin / fresh mushrooms in cream sauce / Spätzle / salad

8/13/19/21

**25,00 €**

## **Original Wiener Kalbsschnitzel**

### **gebackene Petersilie / Zitrone / Bratkartoffeln / Salat**

Original "Wiener Schnitzel", veal / baked parsley / lemon / roasted potatoes / salad

13/22/27

**26,00 €**

## **Gebackene Maishähnchenbrust**

### **gegrillter Thai Spargel / Tomatensalsa / Rosmarinkartoffeln**

Corn Chicken Breast / grilled Thai Asparagus / Tomato Salsa / Rosemary Potatoes

**28,00 €**

## **Medallions vom Wildschweinrücken / Pfefferrahmsauce**

### **Keniabohnen / Kartoffelkrusteln**

Medallions of saddle of wild boar / creamy pepper sauce

Kenyan beans / potato crusts

8/13/15/19

**25,00 €**

## **Langsam geschmorte Lammhuft / Rosmarinjus**

### **knackiges Pfannengemüse / Kartoffelgratin**

Slow braised lamb rump / rosemary jus / pan-fried vegetables / potato gratin

8/13/19

**32,00 €**

# Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

## Steaks

steaks

### Mixed Grill

**Rindersteak / Schweinemedallion / Hähnchenbrust**

**Nürnberger Würstchen / gegrilltem Speck**

250 g **24,00 €**

Mixed grill / beef steak/ pork medallion / chicken breast

Nuremberg sausages / grilled bacon

27

**Filetmedaillons vom Ambergauer Strohschwein**

250 g **25,00 €**

Fillet medallions from the Ambergau straw pig

**Rumpsteak vom deutschen Weiderind**

250 g **30,00 €**

Rump steak

**Rib - Eye Steak vom deutschen Weiderind**

300 g **36,00 €**

Rib eye steak

**Filetsteak vom deutschen Weiderind**

250 g **40,00 €**

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

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

**Pfannengemüse** / pan-fried vegetables

**8,00 €**

**Gebratene Champignons** / fried mushrooms

**6,00 €**

**Geschmorte Zwiebeln** / braised onions

**4,00 €**

**Feurige Kidney Bohnen / Rauchfleisch** / fiery kidney beans / smoked meat

27

**5,00 €**

**Kartoffelgratin** / potato gratin

19

**8,00 €**

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark** / baked potato with curd cheese

19

**6,00 €**

**Bratkartoffeln** / roasted potatoes

27

**6,00 €**

**Pommes frites** / french fries

**5,00 €**

**Sauce Bèarnaise** / Sauce Bèarnaise

15/19

**4,50 €**

**Pfefferrahmsauce** / pepper cream sauce

13/19

**4,50 €**

**Barolojus** / Barolojus

13

**4,50 €**

## Dessert

dessert

### Apfelstrudel / Vanilleeis / Sahne

Apple strudel / vanilla ice cream / whipped cream

8/13/15/20

**8,50 €**

### Campari - Orangen - Terrine

### Pistazieneis /gebrannte Kürbiskerne

Campari - Orange - Terrine / roasted pumpkin seeds / Pistachio ice cream

15/19/20

**9,00 €**

### Hausgemachtes Schokoladen -Ingwer Parfait

### warmer Rübli - Kuchen

Homemade Chocolate Ginger Parfait / warm Carrot Pie

8/15/19

**10,00 €**

### Dessertteller "Hotel am See"

Dessertvariation

8/13/15/19

**14,00 €**

## Eis

ice cream

### Vanilleeiscrème

15/19

### Schokoladeneiscrème

15/19

### Haselnusseiscrème

15/19/20

### Erdbeereiscrème

15/19

### Stracciatellaeiscrème

15/19/20

### Pistazieneiscrème

15/19

### Salted Caramelis

15/19

### Joghurt - Waldfruchteis

15/19

vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio

Salted caramel ice cream, yogurt - forest fruit ice cream

pro Kugel - per scoop

**2,50 €**

Portion Sahne - whipped cream

**1,50 €**

## Sorbets

sorbets

### Zitronen - Sorbet

### Himbeer - Sorbet

### Mango - Sorbet

lemon, raspberry, mango

pro Kugel - per scoop

**2,50 €**