



SPEISEKARTE



HOTEL AM SEE

Vorspeisen

starters

Gebeizter Rote Bete - Gin - Lachs

Kräuterwaffel / Preiselbeer - Rotkohl / Crème fraîche

14,00 €

pickled beetroot gin salmon / herb waffle / cranberry red cabbage / crème fraîche

8/13/15/16

Cremige Burrata / Sellerie Carpaccio

Granatapfel - Vinaigrette / Pinienkerne / Rucola

15,00 €

Burrata / cellyery carpaccio / pomegranate vinaigrette / pine nuts / arugula salad

8/19/21

Spinat Salat / Fetakäse / Himbeerdressing

Walnüsse / Granatapfel

11,00 €

Baby spinach salad / feta cheese / raspberry dressing / walnuts / pomegranate

8/20/23

Suppen

soups

Crèmesuppe von der Steckrübe

Guanciale Speck / geröstete Kerne / Liebstöckelöl

9,50 €

cream of turnip soup / guancial bacon / roasted seeds / lovage oil

8/19/20/21

Rote Linsen Curry Suppe

Kokosschaum / gebratener Garnelenspieß

12,50 €

red lentil curry soup / coconut foam / fried shrimp skewer

14

"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

Lachsfilet Würfel in Parmesancreme

Tagliatelle / Kirschtomaten / Rucola / Parmesan

28,00 €

diced salmon fillet in Parmesan cream / tagliatelle / cherrytomatoes / arugula / Parmesan

8/13/15/16/19

Filet vom Skrei mit Sesam und Vanille

Rote - Bete - Jus / Erbspüree / Risolée kartoffeln

30,00 €

fillet of winter cod / sesam / vanilla / beetroot jus / mashed peas / risole potatoes

8/13/16/19/20

Vegan / Vegetarisch

vegan / vegetarian

Vegane Bolognese / Tagliatelle / Gran Prosociano / Salat

19,50 €

vegan bolognese / tagliatelle / vegan cheese / salad

13

Vegane Falafelbällchen / Süßkartoffel Curry / Bulgur

22,50 €

vegan falafel / sweet potatoe curry / bulgur

13/18/21

Veganer Erbsen - Nußbraten

Gemüsejus / Apfelrotkohl / kleine Kartoffelknödel

23,50 €

vegan pea roast with nuts / vegetable gravy / red cabbage / potato dumplings

13/20/22/24

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

cheddar / brioche roll / coleslow / 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 €

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

13/22/27

Geschnetzeltes Filet vom Strohschwein

Champignonrahm / Butterspätzle / Salat

29,50 €

Sliced fillet of pork / creamed mushrooms / buttered spaetzle / 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

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

Gebratene Rinderfiletspitzen / Pfeffer - Cognac Rahmsauce

Bandnudeln / wilder Brokkoli

28,50 €

beef fillet strips / cognac cream / tagliatelle / wild broccoli / green pepper

8/13/19/21

Hausgemachte Rinderroulade " Hausfrauen Art"

Apfelrotkohl / Kleine Kartoffelknödel / Semmelbutter

28,00 €

beef roulade stuffed with bacon / apple red cabbage

bread dumplings / breadcrumb butter

8/13/19/21/22/24/27

Gebratene Kalbsleber / Apfel - Zwiebeljus

Kartoffel - Schnittlauchstampf / gebackene Apfelbeignets

26,50 €

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

8/13/15/19

Rosa Lammrücken / Pistazien - Kräuterkruste

Portweinreduktion / Bohnengemüse / Rosmarinkartoffeln

32,50 €

rack of lamb / pistachio herb crust

8/13/19/20/21/24

port wine jus / miced green beans / rosemary potatoes

Italienisches Hähnchen Cordon Bleu

Prosciutto / Mozzarella / Strauchtomatenjus / Blattspinat / gebratene Gnocchi

28,50 €

chicken cordon bleu / prosciutto / mozzarella / tomato gravy / spinach / gnocchi

8/13/15/19/24

Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

Steaks

steaks

Mixed Grill

250 g 29,50 €

Rindersteak / Schweinemedallion / Hähnchenbrust

27

Nürnberger Würstchen / gegrillter Speck

mixed grill / beef steak / pork medallions / chicken breast

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, Kräuterbag 13/19/20/22

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

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

Karamellisierter Kaiserschmarrn / Preiselbeeren / Apfelmus / Sahne	10,50 €
caramelized Kaiserschmarrn / cranberries / applesauce / cream	8/13/19/20
"Sticky Toffee Pudding" Dattelkuchen /Karamellsauce / Vanilleeiscreme	11,00 €
sticky toffee pudding / caramel sauce / vanilla icecream	8/13/15/19
Schokoladen - Meersalz Crème Brûlée / Haselnußeis / Physalisragoût	11,00 €
chocolate seasalt crème brûlée / hazelnut ice cream / physalis ragoût	8/15/19/20
"Steirer Eis"	7,50 €
Zwei Kugeln Vanille Eiscrème / Steirer Kernöl / Kürbiskernkrokant	
vanilla ice cream / pumpkin seed oil / pumkin seed brittle	8/19
Affogato / Vanille Eiscrème / 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 Caramelais	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 €**