

# APERITIFE / SUNDOWNER

PROSECCO oder SEKT (Schloss Affaltrach, Württemberg)	0,1l	4,60
SEKT mit Zwetschgenlikör oder Holunderblütensirup		5,50
SCHWÄBISCHER WIESENOBST CIDER Manufaktur Jörg Geiger	0,33l	5,00
CAMPARI – mit Soda oder Orangensaft	4cl	6,00
MARTINI – bianco oder rosso	5cl	5,00
SHERRY – dry oder medium	5cl	5,00
ITALICUS SPRITZ Bergamotte-Likör gespritzt mit Prosecco, Thymian		7,00
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Weißwein, Soda, Orangenscheibe		7,50
ITALIAN FIRE Bergamotte-Likör, Martini Fiero, Zitronensaft		7,50
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze		7,50
LILLET BERRY fruchtiger Weinaperitif, Schweppes Wildberry, Soda, Beeren		7,50
NEGRONI Gin, roter Wermut, Campari, Orangenscheibe		8,00
LUPULUS GIN TONIC 4cl Lupulus Gin, Thomas Henry Tonic Water, Zitrone		10,50
<b>alkoholfrei:</b>		
PRI-SECCO alkoholfrei duftiger Aperol aus Schwäbischem Wiesenobst Manufaktur Jörg Geiger	0,1l	5,00
SAN BITTER – Soda oder Orangensaft	4cl	5,00
HAUSAPERITIF HASELKUSS Maracujanektar, Orangensaft, Haselnuss-Sirup, Orangenscheibe		6,00
RED PASSION San Bitter, Maracujanektar, Zitronensaft		6,00

– INKLUSIVPREISE IN EURO –

HOTEL SEETERRASSE



# SPEISEKARTE

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot an regionalen und internationalen Gerichten, das den Jahreszeiten entsprechend variiert. Wir wählen unsere Lieferanten sorgfältig aus und halten bewusst unsere Karte klein, um Ihnen stets frischeste Zutaten und beste Qualität zu servieren. Genießen Sie die Aussicht auf den malerischen See und lassen Sie sich verwöhnen.

Ihre Familien Klink und Mittl  
mit dem Seeterrasse-Team

## SUPPEN & VORSPEISEN

---

TAGESSUPPE		7,00
KRÄFTIGE RINDERSUPPE		
Kräuter-Flädle   Backerbsen		8,00
TOMATENCREMESUPPE		
Gin-Sahne		9,00
SALATTELLER VOM BUFFET		
- als Vorspeise oder Beilage - (nicht als einzelnes Gericht möglich)		9,50
- als Hauptgang - (großer Teller)		18,00
PIFFERLINGSOMELETTE		
Tomaten   geriebener Käse   Kräuter		
- als Vorspeise -		14,50
- als Hauptgang -		19,50
VITELLO TONNATO		
Kalbsfilet dünn aufgeschnitten   Thunfisch-Kapern-Sauce   Baguette		
- als Vorspeise -		15,00
- als Hauptgang -		21,50

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

SPAGHETTI			
Basilikumpesto   Sahne   auf Wunsch:			17,50
GEMÜSEMAULTASCHEN			
Tomatensauce   überbacken   Kartoffelsalat			18,50
VEGETARISCHE PICCATA			
Zucchinischeiben in Käse-Ei-Hülle gebraten   Tomatensauce   Spaghetti			21,00

Für Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sowie eine Übersicht von Zusatzstoffen stellen wir Ihnen gerne unsere schriftliche Dokumentation zur Verfügung.



## FISCHGERICHTE

---

### GEGRILLTES LACHSFILET

zerlassene Butter | Rosmarinkartoffeln



26,00

### GEDÜNSTETES ZANDERFILET

Zitronensauce | Blattspinat | Tagliatelle

24,00

### THUNFISCH-MEDAILLONS

gegrillt | Asiagemüse | Reis

31,50

### BODENSEEFISCHE (FANG DES TAGES)

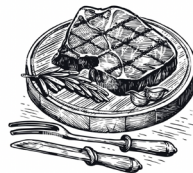
je nach Fangenfolge können wir Ihnen von unserem Fischer Norbert Knöpfler aus Langenargen frische Eglifilets, Felchen, Seeforellen oder Trübschen anbieten.

## FLEISCHGERICHTE

---

### PICCATA MILANESE

Putenbrustschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten | Spaghetti | Tomatensauce



23,00

### FILET-TOPF

Schweinemedallions im Speckmantel gebraten | Champignonrahmsauce | g'schabte Spätzle

24,00

### RINDERROULADE „GROßMÜTTERCHEN ART“

Wurzelgemüse | Rotweinsauce | Apfel-Rotkraut | Kartoffelpüree

26,50

### WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken | Preiselbeeren | Pommes frites

29,00

### LAMMHÄXLE

über Nacht gegart | Rosmarinjus | Speckbohnen | gratinierte Kartoffeln

29,50

### OSSOBUCO ALLA MILANESE

geschmorte Kalbshaxenscheibe | Bandnudeln

29,50

### GEGRILLTES RUMPSTEAK


sous vide gegart | Grilltomate | Kräuterbutter | Pommes frites

35,00



## DESSERTS

---

ESPRESSO AFFOGATO		
Espresso   Vanillaeis		5,50
ESPRESSO AFFOGATO AMARETTO		
Espresso   Amaretto   Vanillaeis   Schlagsahne		7,50
SORBET-SCHIFFCHEN		
Zitrone   Mango   Himbeer		7,50
FRUCHTIGE ROTE GRÜTZE		
mit Vanillaeis oder Vanilla-Dessertsauce		7,50
APFELSTRUDEL		
Schlagsahne   Vanillaeis oder Vanilla-Dessertsauce		7,50
SOUFFLÉ AUS DUNKLER SCHOKOLADE		
flüssiger Kern   Schlagsahne		9,00
KAISERSCHMARRN		
Rosinen   Apfelmus		11,00

## UNSERE DIGESTIF-EMPFEHLUNGEN

---

DER KLASSIKER VOM SEE:		
COX-ORANGE-APFEL „CÖXLE“		
Edelbrand mit Fruchtauszug – Herbert Senft, Salem	2cl	4,00
VON UNSEREN NACHBARN IN VORARLBERG:		
„ALTE MARILLE“		
Edelbrand von Prinz, Hörbranz	2cl	5,50
DER ITALIENER:		
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	2cl	6,00
ODER DARF ES EIN AMARO SEIN?		
AVERNA, CYNAR oder RAMAZZOTTI	4cl	4,90
FÜR DAS SÜDSEE-GEFÜHL:		
DOM PAPA RUM	2cl	7,00
ZU GAST AUS DEM SCHWARZWALD:		
SCHEIBEL „ZIBÄRTLE BRAND ALTE ZEIT“		
Wilde Pflaume – über Holzfeuer gebrannt	2cl	7,50
JETZT EIN GIN&Tonic:		
HENDRICK'S Distilled Gin – serviert mit Gurkenscheibe und 0,2l Thomas Henry Tonic Water	4cl	10,50

