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

RINDERBOUILLON
Kräuterflädle | hausgemachte Dinkel-Backerbsen 8,00

GEMÜSEBRÜHE
Grießklößchen | Kräuter 8,00

SALATTELLER (VOM BUFFET)
– als Vorspeise oder Beilage – (nicht als einzelnes Gericht möglich) 11,00
– als Hauptgang – (großer Teller) 21,00

MATJESFILETS (nach Verfügbarkeit: Bodensee-Rotaugenfilets)
„Hausfrauen Art" | Apfel-Zwiebel-Mayonnaise-Joghurtsauce
Gewürzgurken | Baguette 17,00

PFIFFERLINGSOMELETTE
Kräuter| Reibkäse | Sauce Bearnaise | Salzkartoffeln
– als Vorspeise – 17,00
– als Hauptgang – 21,00

VITELLO TONNATO
Kalbsfilet dünn aufgeschnitten | Thunfisch-Kapern-Sauce | Baguette
– als Vorspeise – 18,50
– als Hauptgang – 24,50

Liebe Gäste,
bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen einen Aufpreis verlangen.
Dieser richtet sich nach dem Aufwand, beträgt jedoch mindestens 3,00 Euro.
– Salatbuffet anstatt einer Sättigungsbeilage: 8,00 Euro –

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.

HOTEL SEETERRASSE

VEGETARISCHE GERICHTE

GEMÜSETELLER
saisonales Gemüse | Salzkartoffeln | Spiegelei 18,50

SÜßKARTOFFEL-GNOCCI
Salbeibutter | Grana Padano 18,50

THAI-CURRY – leicht scharf –
Kichererbsen | Linsen | Gemüse | Ingwer | Knoblauch | Kokosmilch | Basmatireis 21,00

VEGETARISCHE PICCATA MILANESE
Zucchinischeiben in Käse-Ei-Hülle gebraten
Spaghetti | Tomatensauce 22,50

PILZRAGOUT
Pfifferlinge | Champignons | Waldpilze | Weißwein | Kräuter | Frühlingszwiebeln
Serviettenknödel oder breite Nudeln 22,50

FISCHGERICHTE

ZANDERFILET GEDÜNSTET
Zitronensauce | Blattspinat | Tagliatelle 24,50 / 27,50

ZANDERFILET GEBRATEN „SALTIMBOCCA“
Rohschinken | Salbei | Tomatensauce | Spaghetti 28,50

LACHSFILET GEGRILLT
Sauce Bearnaise | Rosmarinkartoffeln 25,00 / 28,00

GARNELENPFANNE
Spaghetti | Blattspinat | Weißwein | Schlagsahne | Tomaten
Knoblauch | Grana Padano | 32,00

HOTEL SEETERRASSE

FLEISCHGERICHTE

PUTEN-CURRYGESCHNETZELTES – leicht scharf –
Gemüse | Ingwer | Knoblauch | Kokosmilch | Basmatireis 20,00 / 23,50

PICCATA MILANESE
Putenbrustschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten
Spaghetti | Tomatensauce 24,00

WIENER SCHNITZEL
vom Kalbsrücken | Preiselbeeren | Pommes frites 27,00 / 31,50

FILET-TOPF
Schweinemedaillons im Speckmantel gebraten
Rahmsauce | g´schabte Spätzle 28,50

RINDERROULADE
geschmort | Saisongemüse | Karoffelpüree 29,50

LAMMHÄXLE
über Nacht gegart | Rosmarinjus | Bohnenbündel | Kartoffelgratin 29,50

KALBSBÄCKLE
geschmort | Rotweinsauce | Saisongemüse | Kartoffelpüree 32,00

RUMPSTEAK (200g) oder RIB-EYE-STEAK GEGRILLT

sous vide gegart | Kräuterbutter
mediterranes Gemüse | Pommes frites 33,50

DESSERTS

ESPRESSO AFFOGATO Espresso | Vanillaeis 6,00

ESPRESSO AFFOGATO AMARETTO
Espresso | Amaretto | Vanillaeis | Schlagsahne 7,50

NUSS MIT SCHUSS
Eine Kugel Walnusseis | Eierlikör | Schlagsahne 6,00

HAUSGEMACHTES APFELKOMPOTT
Joghurteis | Sahnedip 8,50

APFELSTRUDEL

Vanillaeis oder Vanilla-Dessertsauce | Schlagsahne 9,50

SOUFFLÉ AUS DUNKLER SCHOKOLADE
flüssiger Kern | Mangosorbet | Schlagsahne 14,00

KÄSEDESSERT
Feigen-Senf-Sauce | Butter | Brot 15,50

HOTEL SEETERRASSE