

# 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. Gerne bereiten wir für Sie fangfrische Fische aus dem Bodensee – fragen Sie unser Servicepersonal nach der Verfügbarkeit. Genießen Sie die Aussicht auf den malerischen See und lassen Sie sich verwöhnen.

*Ihre Familien Klink und Mittl*

## SUPPEN & VORSPEISEN

---

TAGESSUPPE		7,00
RINDERBOUILLON		
Flädle   Backerbsen		8,50
SALATTELLER VOM BUFFET		
– als Vorspeise oder Beilage –		9,50
SALATTELLER VOM BUFFET		
– als Hauptgang –		18,00
VITELLO TONNATO	– als Vorspeise –	12,50
Kalbsnuss   Thunfisch-Kapern-Sauce   Baguette	– als Hauptgang –	21,00

*Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen:*

*Für Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sowie eine Übersicht der zu kennzeichnenden Zusatzstoffe stellen wir Ihnen gerne unsere schriftliche Dokumentation zur Verfügung.*

Hotel Seeterrasse




## VEGETARISCHE GERICHTE

---

PENNE ALL'ARRABBIATA		
Tomaten   Knoblauch   Chili   Mozzarella		15,00
CRUNCHY-BURGER		
Karotten   Spinat   Zwiebeln   Cornflakes-Panade   Wedgeskartoffeln		18,00
VEGETARISCHE PICCATA		
Zucchini-scheiben in Käse-Ei-Hülle gebraten   Spaghetti   Tomatensauce		21,00

## VEGANE GERICHTE

---

GEMÜSEBURGER		
Gartengemüse   Lupinenjoghurt   Pommes frites		18,00

## FISCHGERICHTE

---

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“		
Apfel-Zwiebel-Joghurt-Sauce   Salzkartoffeln		18,00
GERÄUCHERTER FJORDLACHS		
Rösti-Taler   Sahnemeerrettich		19,00
GEGRILLTES LACHSFILET		
Sauce Bearnaise   Rosmarinkartoffeln		21,00
GEDÜNSTETES ZANDERFILET		
Zitronensauce   Tagliatelle		24,00
GEBRATENES DORADENFILET		
Kräuterbutter   Petersilienkartoffeln		25,00
GEBRATENE BODENSEE-FELCHENFILETS „MÜLLERIN ART“		
in Butter gebraten   Salzkartoffeln		
– verfügbar je nach Fang –		30,00

Hotel Seeterrasse



# SPARGELGERICHTE

---

*Unseren Stangenspargel beziehen wir vom Hofgut Landerer in Meckenbeuren.*



SPARGELCREMESUPPE Spargeleinlage   Milchschaum	9,50
STANGENSPARGEL zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise   Salzkartoffeln	19,00
STANGENSPARGEL Sauce Hollandaise   Kräuter-Flädle	19,50
STANGENSPARGEL   GEKOCHTER WACHOLDERSCHINKEN zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise   Salzkartoffeln	23,00
STANGENSPARGEL   SCHWARZWÄLDER SCHINKEN zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise   Salzkartoffeln	23,00
STANGENSPARGEL   RIB-EYE-STEAK Kräuterbutter   Salzkartoffeln	25,00
STANGENSPARGEL   THUNFISCH-STEAK Zitronenbutter   Salzkartoffeln	28,00
STANGENSPARGEL   RIESEN-GARNELEN Kräuterbutter   Salzkartoffeln	28,00

Hotel Seeterrasse



# FLEISCHGERICHTE

---

PICCATA MILANESE Putenbrustschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten   Spaghetti   Tomatensauce	23,00
RINDERROULADE „GROßMÜTTERCHEN ART“ Wurzelgemüse   Rotweinsauce   Apfel-Rotkraut   Kartoffelpüree	24,00
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET im Speckmantel gebraten   geschabte Spätzle   Champignonrahmsauce	24,00
LAMMHÄXLE über Nacht gegart   Rosmarinjus   Speckbohnen   gratinierte Kartoffeln	26,00
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken   Wildpreiselbeeren   Pommes frites	28,00
ZWIEBELROSTBRATEN (200g) „SCHWÄBISCHE ART“ medium gebraten   Röstzwiebeln   geschabte Spätzle	29,00
KALBSBÄCKLE über Nacht geschmort   Burgundersauce   geschabte Spätzle	31,00
RINDERFILET (200g) Pfefferrahmsauce   Kartoffel-Butter-Nocken	36,00

Hotel Seeterasse



## DESSERTS

---

ESPRESSO AFFOGATO Espresso   Vanillaeis	5,50
ESPRESSO AFFOGATO AMARETTO Espresso   Amaretto   Vanillaeis   Schlagsahne	7,50
SORBET-SCHIFFCHEN Zitrone   Mango   Erdbeer	7,50
FRUCHTIGE ROTE GRÜTZE mit Vanillaeis oder Vanilla-Dessertsauce	7,50
PFIRSICH MELBA Vanillaeis   Pfirsich   Erdbeersauce   Schlagsahne	8,00
EIS MIT KÜRBISKERNEN Vanillaeis   geröstete und karamellierte Kürbiskerne   Schlagsahne   Steirisches Kürbiskernöl	8,50
KAISERSCHMARRN mit Apfelmus	8,50
SOUFFLÉ AUS DUNKLER SCHOKOLADE flüssiger Kern   Schlagsahne	9,00
BODENSEE-ERDBEEREN in Cointreau mariniert   Vanillaeis   Schlagsahne	9,50

Hotel Seeterrasse

