

# 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

---

### FLÄDLESUPPE

Backerbsen



8,00

### HOKKAIDO-KÜRBISCREMESUPPE

Steirisches Kernöl | Sahnedip | geröstete Kürbiskerne

9,00

### SALATTELLER (VOM BUFFET)

- als Vorspeise oder Beilage - (nicht als einzelnes Gericht möglich)

9,50

- als Hauptgang - (großer Teller)

18,00

### KÜRBISQUICHE

Butternusskürbis | Süßkartoffeln | Gemüse | Frühlingszwiebeln

Joghurt-Kräuter-Dip | Salatbouquet

10,50

### PIFFERLINGSOMELETTE

Tomaten | geriebener Käse | Kräuter

- als Vorspeise -

14,50

- als Hauptgang -

19,50

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

### KÜRBIS-WIRSING-LASAGNE

Knoblauch | Ingwer | Blattspinat | Chili | Feta

17,50

### GEMÜSEMAULTASCHEN

Tomatensauce | überbacken | Kartoffelsalat



18,50

### VEGETARISCHE PICCATA

Zucchini-scheiben 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

---

ZANDERFILET GEBRATEN Mandelbutter   Salzkartoffeln		25,00
ZANDERFILET GEDÜNSTET Zitronensauce   Blattspinat   Tagliatelle		26,00
LACHSFILET GEGRILLT zerlassene Butter   Rosmarinkartoffeln		26,00

## 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 Niedertemperatur-gegart   Rosmarinjus   Speckbohnen   gratinierte Kartoffeln		29,50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN Röstzwiebeln   Käsespätzle		35,00
RUMPSTEAK sous vide gegart   sautierte Speckpfefferlinge Pommes frites   Kräuterbutter		38,00



## 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

## UNSERE DIGESTIF-EMPFEHLUNGEN

---

DER KLASSIKER VOM SEE:		
COX-ORANGE-APFEL „CÖXLE“		
Edelbrand mit Fruchtatzug – 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

