

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

RINDERBRÜHE

Kräuterflädle | Wurzelgemüse | hausgemachte Dinkel-Backerbsen 8,00

SPARGELCRÈMESUPPE

Milchschaum | Mandelblättchen 8,50



SALATTELLER

– als Vorspeise oder Beilage – 9,00

– als Hauptgang – 19,00

... mit extra Zanderknusperle & Sauce Remoulade + 8,00

SPARGELOMELETTE

Tomaten | Kräuter | Reibkäse | frische Butter | Salzkartoffeln 17,00

– als Hauptgang – 21,00

VITELLO TONNATO

Kalbsfilet dünn aufgeschnitten | Thunfisch-Kapern-Sauce | Baguette 18,50

HOTEL SEETERRASSE

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.



VEGETARISCHE GERICHTE

HAUSGEMACHTE GEMÜSELASAGNE

Käsesauce 18,50

GEBRATENE GNOCCHI

Tomaten-Cashew-Pesto | Basilikum | Grana Padano 21,00

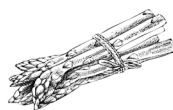
---> optional auch vegan möglich (+ 2,00)



VEGETARISCHE PICCATA MILANESE

Zucchinischeiben in Käse-Ei-Hülle gebraten | Spaghetti | Tomatensauce 21,00

SPARGELZEIT



Regionaler Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
28,00

Portion Stangenspargel | hausgemachte Kräuterflädle
Sauce Hollandaise
28,00

Portion Stangenspargel | Rohschinken oder gekochter Hinterschinken
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
31,50

Portion Stangenspargel | Hähnchenschnitzel paniert
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
34,00

Portion Stangenspargel | gebratenes Lachssteak
Sauce Bearnaise | Salzkartoffeln
36,00

FISCHGERICHTE

GERÄUCHERTER FJORDLACHS

Röstitaler | rote Zwiebeln | Sahnemeerrettich 22,00

ZANDERFILET GEDÜNSTET

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



LACHSFILET GEGRILLT

Kräuter-Bärlauch-Butter | Rosmarinkartoffeln 25,00 / 28,00

GANZER SAIBLING „BLAU“ (grätenfrei)

gebratener grüner Spargel | zerlassene Butter | Salzkartoffeln 36,00



FLEISCHGERICHTE

PICCATA MILANESE

Putenbrustschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten
Spaghetti | Tomatensauce 26,00

WIENER SCHNITZEL

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

FILET-TOPF

Schweinemedallions im Speckmantel gebraten | Champignons
Rahmsauce | g'schabte Spätzle | kleiner Beilagensalat 29,00

LAMMHÄXLE

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

RINDERROULADE

geschmort | Apfel-Rotkraut | Kartoffelpüree 30,00

RUMPSTEAK (200g)

sous vide gegart | Kräuterbutter
mediterranes Gemüse | Pommes frites 34,00



DESSERTS

EINE KUGEL EIS NACH WAHL

Vanilla | Schoko | Kaffee | Walnuss | Haselnuss | Joghurt
Erdbeersorbet | Zitronensorbet | Mangosorbet 3,90

ESPRESSO AFFOGATO Espresso | Vanillaeis 6,00

ESPRESSO AFFOGATO AMARETTO

Espresso | Amaretto | Vanillaeis | Schlagsahne 7,50

APFELSTRUDEL

Vanillaeis oder Vanilla-Dessertsauce | Schlagsahne 9,50

MOHN-EISPARFAIT

Kirschragout | Eierlikör 13,00

NUSS MIT SCHUSS

Eine Kugel Walnusseis | Eierlikör | Schlagsahne 7,50



SOUFFLÉ AUS DUNKLER SCHOKOLADE

flüssiger Kern | Mangosorbet | Schlagsahne 14,00

KÄSEDESSERT

Feigen-Senf-Sauce | Butter | Brot 16,50

