


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 hausgemachte Dinkel-Backerbsen		8,00
BÄRLAUCH-KARTOFFEL-CRÈMESUPPE		
Pinienkerne Croûtons		8,50
SPARGELCRÈMESUPPE		
Milchschaum Mandelblättchen		8,50
SALATTELLER (VOM BUFFET)		
– als Vorspeise oder Beilage – (nicht als einzelnes Gericht möglich)		11,00
– als Hauptgang – (großer Teller)		21,00
MATJES VOM BODENSEE-ROTAUGEN-FILET		
„Hausfrauen Art“ Apfel-Zwiebel-Mayonnaise-Joghurtsauce Gewürzgurken Baguette		17,00
VITELLO TONNATO		
Kalbsfilet dünn aufgeschnitten Thunfisch-Kapern-Sauce Baguette		
– als Vorspeise –		18,50
– als Hauptgang –		24,50

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

PENNE IN BÄRLAUCH-CASHEW-PESTO San-Marzano-Tomaten 	18,50
GEMÜSEMAULTASCHEN Tomatensauce mit Mozzarella überbacken	19,50
THAI-CURRY – leicht scharf –  Kichererbsen Linsen Gemüse Ingwer Knoblauch Kokosmilch Basmatireis	21,00

SPARGELZEIT



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

Portion Spargel mit hausgemachten Kräuterflädle
Blattspinat | Sauce Hollandaise
31,50

Portion Spargel
mit Bresola (luftgetrockneter Rinderschinken) oder gekochtem Hinterschinken
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
31,50

Portion Spargel mit gebratenem Lachssteak
Zitronensauce | Salzkartoffeln
36,00

Portion Spargel mit paniertem Kalbsschnitzel
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
38,00

FISCHGERICHTE

ZANDERFILET GEDÜNSTET Zitronensauce Blattspinat Tagliatelle	24,50 / 27,50
LACHSSTEAK GEGRILLT Sauce Bearnaise Rosmarinkartoffeln	25,00 / 28,00
GARNELEN „AGLIO E OLIO“ Spaghetti Knoblauch Grana Padano	32,00
SKREI-LOIN (WINTERKABELJAU) GEBRATEN mediterranes Gemüse Salzkartoffeln	33,50



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 Schweinemedallions im Speckmantel gebraten Rahmsauce g'schabte Spätzle	28,50
RUMPSTEAK (200g) 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
SORBET-SCHIFFCHEN Mango Himbeer	8,50
APFELSTRUDEL Vanillaeis oder Vanilla-Dessertsauce Schlagsahne	9,50
ROTE ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE Vanillaeis oder Vanilla-Dessertsauce Schlagsahne	9,50
SOUFFLÉ AUS DUNKLER SCHOKOLADE flüssiger Kern Schlagsahne	11,00



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

- ¹ mit Konservierungsstoff
- ² mit Farbstoff
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Süßungsmittel Saccharin
- ⁵ mit Süßungsmittel Cyclamat
- ⁶ mit Süßungsmittel Aspartam (Phenylalaninquelle)
- ⁷ mit Süßungsmittel Acesulfam
- ⁸ mit Phosphat
- ⁹ geschwefelt
- ¹⁰ chininhaltig
- ¹¹ koffeinhaltig
- ¹² mit Geschmacksverstärker
- ¹³ geschwärzt
- ¹⁴ gewachst
- ¹⁵ gentechnisch verändert

ALLERGENE

- ^A Glutenhaltiges Getreide
- ^B Krebstiere
- ^C Eier
- ^D Fisch
- ^E Erdnüsse
- ^F Soja
- ^G Milch/Laktose
- ^H Schalenfrüchte
- ^L Sellerie
- ^M Senf
- ^N Sesamsamen
- ^O Schwefeloxit / Sulfite
- ^P Lupin
- ^R Weichtiere

HOTEL SEETERRASSE

