Liebe Gäste

des Hotel Schiff am Schluchsee

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause
begrüßen zu dürfen. Wir hoffen sehr
dass Sie sich bei uns wohl fühlen.
Wir verbinden eine über 450-jährige Tradition mit
einer gemütlichen Atmosphäre und modernen Dienstleistungen

Wir hoffen, dass Sie unser Angebot an Speisen und Getränken
überzeugt, und dass wir Ihren Geschmack getroffen haben.

Ihre Familie Spreitzer & Ihr Team

Machen Sie jemandem eine Freude!
...mit einem Geschenk-Gutschein für kulinarisches nach Lust und Laune.
Anfragen bei uns.

Vorspeisen

Tomate und Mozzarella 9,90 €
Basilikum-Olivenöl / Balsamico-Essig / Feldsalat

Marinierter Ackersalat /
Balsamico Dressing / Speckstreifen 9, 60 €
mit Weißbrotkracherle

Carpaccio vom Wälder Weiderind 15,50 €
Olivenöl-Balsamicovinaigrette / Parmesanchips
Getrocknete Tomaten / Ruccola

Suppen

Samtsuppe vom Muskatkürbis 7,20 €
Brandteigkrapfen / Kürbiskernöl

Klare Tafelspitzbrühe 5,50 €
Kräuterflädle / Schnittlauch

Variationen mit Salat

Kleiner gemischter Salatteller 5,20 €

Schwarzwaldsalat 14,50 €
Knackige Blattsalate / gebratenen Medaillons vom Schwein /
Speck[1)] / Weißbrotkracherle

Fitnesssalat 13,90 €
Knackige Blattsalate / Joghurtdressing / Hähnchenbruststreifen /
Ei / Tomaten / Gurken

Große Karte von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr.

Schiff-Klassiker

Gekochter Tafelspitz vom Wälder Weiderind 17,80 €
mit Meerrettichsauce / sautierten Blattspinat /
knusprigen Bratkartoffeln

Rosa gebratenes Entrecote vom Grill 27,50 €
hausgemachter Kräuterbutter / jungem Gemüse der Jahreszeit /
gebackenen Kartoffelstäbchen

Bauernrösti 14,90 €
Knuspriges Kartoffelrösti / sautierten Tomaten und Champignons /
knusprigen Speckscheiben[1)] / Spiegelei

Kalbsrahmgulasch 19,50 €
Paprikawürfeln / Kräuterspätzle / grüner Salat

Schwarzwälder Knoblauchsteak 17,90 €
Schweinerücken mit Knoblauch gratiniert,
gebratene Speckstreifen[1)] / Zwiebelringe /
Ofenschmorkartoffel / Rosmarin

„Schwabenteller“ 15,50 €
Hausgemachte Maultaschen / Zwiebelschmelze /
Fleischpflanzerl / Kartoffel - Gurkensalat

„Schluchseeteller „Das Original“ 21,50 €
Gebratene Schweinemedaillons / hausgemachten Eierspätzle
Broccoli - Röschen / Möhrchen /
Rahmsauce mit frischen Champignons

Große Karte von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr.

Aus Fluss und See

Schwarzwälder Forellenfilets 24,50 €
Mandelbutter / Gemüse der Jahreszeit
Petersilienkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 28,50 €
Paprikakraut/ Würfelkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Sportlerrösti 15,40 €
Knuspriges Kartoffelrösti / Gemüse der Jahreszeit,
Selleriestroh / Landfrischkäse

Kürbislasagne 16,50 €
Kernölpesto / marinierter Ackersalat

Große Karte von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr.

Was Süßes zum Abschluss...

Gebackene Apfelküchle „Twin Apple“ 7,80 €
Zimtzucker und Bourbon – Vanilleeis
Früchte der Saison

Limetten - Quarkschaumnockerl 8,20 €
mit Beeren - Ratatouille

Schokoladenküchlein 9,20 €
mit flüssigem Kern / marinierte Kirschen / Vanilleespuma

Schwarzwälder Kirschtorte Stück 3,60 €
Das Original. Bei uns täglich und frisch zubereitet.

Große Karte von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr.

Vesperkarte

Klare Tafelspitzbrühe 5,50 €
mit Kräuterflädle / Schnittlauch

Elsässer Wurstsalat[1] 10,50 €
mit Käse / Zwiebeln / Essiggurkenstreifen / Bauernbrot

Schwarzwälder Vesper 12,50 €
auf dem Holzbrett serviert mit Essiggemüse[8] *und Bauernbrot*

Kleiner gemischter Salat 5,20 €

Naturschnitzel vom Schweinerücken 15,50 €
frische Champignons / Rahmsauce /
hausgemachte Eierspätzle

Schwarzwaldsalat 14,50 €
Knackiger Blattsalate / gebratenen Schweinemedaillons /
Speckstreifen [2] */ Weißbrotkracherle*

Bauernrösti 14,90 €
Knuspriges Kartoffelrösti / Tomaten / Champignons,
knusprigen Speckstreifen[1] */ Spiegelei*

Schwarzwälder Forellenfilets 24,50 €
Mandelbutter / Gemüse der Jahreszeit / Petersilienkartoffeln /