

# 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 et Ihr Team

Machen Sie jemandem eine Freude!

...mit einem Geschenk-Gutschein für kulinarisches nach Lust und Laune.

Anfragen bei uns.

# Empfehlung

## **Tomahawk Steak**

vom heimischen Weiderind

Sauce Hollandaise | gebratener grüner Spargel

Auf Vorbestellung für 2 Personen EUR 68,00

## **Tomahawk Steak**

vom Dry Age Schweinerücken

Bärlauchkruste

Sauce Hollandaise | gebratener grüner Spargel

Auf Vorbestellung für 2 Personen EUR 54,00

Als Beilagen servieren wir Ihnen

gemischter Salat EUR 7,20

Pommes frites EUR 4,00

gebackene Süßkartoffeln EUR 4,00

## Gorspeisen

<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	18,20 €
Wildkräuter / Balsamico / Parmesanspäne	
<b>Feldsalat Markgräflerland</b> 	11,50 €
Balsamico-Dressing / Brotchips / Speckkracherle	
<b>Tomaten Mozzarella</b>	10,80 €
Bärlauchpesto / Salatbukett	

## Suppen

<b>Bärlauchsamtsuppe</b> 	7,90 €
gepickelte Radieschen	
<b>Kraftbrühe vom Tafelspitz</b>	6,90 €
Käse-Pressknödel	
<b>Klare Tomatenkraftbrühe</b>	7,20 €
Basilikum-Quarkklößchen	

## Variationen mit Salat

<b>Kleiner gemischter Salatteller</b>	7,20 €
<b>Schwarzwaldsalat</b> 	16,90 €
knackige Blattsalate / gebratenen Medaillons vom Schwein Speck / Weißbrotkracherle	
<b>Marinierte Reichenauer Blattsalate</b>	14,90 €
Tranchen vom Wiener Backhendl / Preiselbeeren / geröstete Kürbiskerne	

# Schiff-Klassiker

<b>Tafelspitz vom heimischen Rind</b> 	22,50 €
Blattspinat / Röstkartoffeln / Meerrettichsauce	
<b>Rosa gebratenes Entrecôte mit Bärlauchbutter</b>	32,50 €
Süßkartoffeln / Ofenpaprika mit Zwiebeln / Chili-Mangosauce	
<b>Bauernrösti</b>	16,90 €
Kartoffelrösti / sautierte Tomaten und Champignons knusprigen Speckscheiben / Spiegelei	
<b>Kalbsrahmgulasch</b> 	21,50 €
Zitronensauerrahm / hausgemachte Bärlauchspätzle	
<b>Schwarzwälder Knoblauchsteak</b> 	21,90 €
Schweinerücken mit Knoblauch gratiniert / gebratene Speckstreifen Zwiebelringe / Ofenschmorkartoffeln / Rosmarin	
<b>„Schwabenteller“</b>	16,90 €
hausgemachte Maultaschen / Zwiebelschmelze Fleischpflanzerl / Kartoffel-Gurkensalat	
<b>„Schluchseeteller „Das Original“</b> 	24,50 €
gebratene Schweinemedallions / hausgemachte Eierspätzle Broccoli-Röschen / Möhrchen / Rahmsauce mit frischen Steinchampignons	

# Haus Fluss und See

Schwarzwälder Forellenfilets 27,50 €  
Mandelbutter / Gemüsebukett / Petersilienkartoffeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten 28,50 €  
Bärlauch-Graupen-Risotto / Broccoli-Röschen

## Vegetarische Gerichte

Quinoa-Risotto 22,50 €  
getrocknete Tomaten / frischer Blattspinat / Kräutersaitlinge

Knuspriges Sportlerrösti 16,90 €  
gebackene Glasnudeln / Gemüse der Jahreszeit / Frischkäse / geröstete Kürbiskerne

Bärlauch-Käsespätzle  17,50 €  
glacierte Cherrytomaten / Reichenauer Blattsalate

Bei Umbestellungen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 €.

Große Karte von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

# Was Süßes zum Abschluss...

<b>Österreichischer karamellierter Kaiserschmarr'n</b>	14,50 €
Zwetschgen-Zimtröster	
<b>Gebackene Apfelküchle „Twin Apple“</b>	8,80 €
Rote Grütze / Bourbon-Vanilleeis	
<b>Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern</b>	9,20 €
marinierte Kirschen / Vanille-Espuma	
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b>	Stück 4,20 €
Das Original. Bei uns täglich und frisch zubereitet.	
<u>HAUSGEMACHT</u>	
Für weitere Kuchen und Torten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.	

## Eisbecher

<b>Nussknacker</b>	9,20 €
Walnuss-, Vanille- und Schokoladen – Eis / Eierlikör geröstete Walnüsse / Schlagsahne	
<b>Schwarzwaldeisbecher (mit Alkohol)</b>	9,20 €
Vanille- und Schokoladeneis , eingelgte Kirschen / Kirschwasser / Schokoraspel / Schlagsahne	
<b>Joghurt – Früchtebecher</b>	8,90 €
Joghurt.- Erbeer- und Pfirsich – Eis / Naturjoghurt frische Früchte der Jahreszeit	
<b>Eiskaffee / Eisschokolade</b>	8,90 €
Vanille- Eiscreme wahlweise mit kalten Kaffee oder kalter Trinkschokolade / Schlagsahne	
<b>Gemischtes Eis</b>	
Vanille- Erbeer -und Schokoladeen – Eiscreme mit Schlagsahne	5,90 €
ohne Schlagsahne	5,20 €

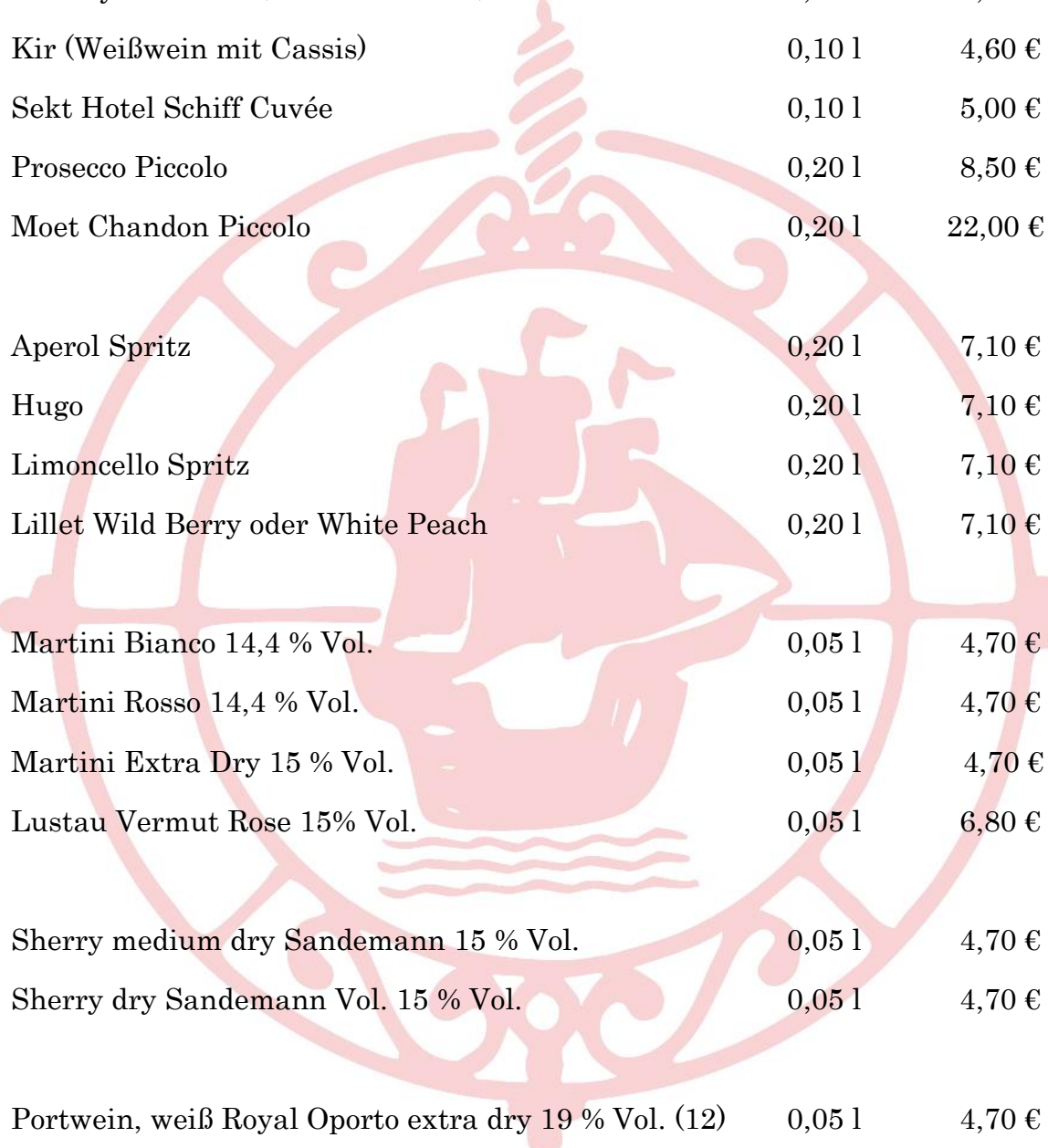
# Vesperkarte



<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> Brot	8,90 €
<b>Kraftbrühe vom Tafelspitz</b> Käse-Pressknödel	6,90 €
<b>Chili con Carne</b> Mais / rote Bohnen / Weizentortilla-Chips	9,90 €
<b>Elsässer Wurstsalat</b> mit Käse / Zwiebeln / Essiggurkenstreifen / Bauernbrot	12,90 €
<b>Schwarzwälder Vesper</b> auf dem Holzbrett serviert mit Essiggemüse und Bauernbrot	13,90 €
<b>Kleiner gemischter Salatteller</b>	7,20 €
<b>Elsässer Flammkuchen</b> Speck / Zwiebeln / mariniertes Rucola	12,90 €
<b>Schwarzwaldsalat</b> knackige Blattsalate / gebratene Medaillons vom Schwein Speck / Weißbrotkracherle	16,90 €
<b>Bauernrösti mit oder ohne Speck</b> Kartoffelrösti / sautierte Tomaten und Champignons knusprigen Speckscheiben / Spiegelei	16,90 €

Vesperkarte von 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr.  
Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

# Aperitif



Kir Royal "Schiff" (Sekt mit Cassis)	0,10 l	6,00 €
Kir (Weißwein mit Cassis)	0,10 l	4,60 €
Sekt Hotel Schiff Cuvée	0,10 l	5,00 €
Prosecco Piccolo	0,20 l	8,50 €
Moet Chandon Piccolo	0,20 l	22,00 €
Aperol Spritz	0,20 l	7,10 €
Hugo	0,20 l	7,10 €
Limoncello Spritz	0,20 l	7,10 €
Lillet Wild Berry oder White Peach	0,20 l	7,10 €
Martini Bianco 14,4 % Vol.	0,05 l	4,70 €
Martini Rosso 14,4 % Vol.	0,05 l	4,70 €
Martini Extra Dry 15 % Vol.	0,05 l	4,70 €
Lustau Vermut Rose 15% Vol.	0,05 l	6,80 €
Sherry medium dry Sandemann 15 % Vol.	0,05 l	4,70 €
Sherry dry Sandemann Vol. 15 % Vol.	0,05 l	4,70 €
Portwein, weiß Royal Oporto extra dry 19 % Vol. (12)	0,05 l	4,70 €
Portwein, rot Royal Oporto 10 Jahre 20 % Vol. (12)	0,05 l	4,70 €
Pastis 40 % Vol.	0,04 l	4,70 €
Pernod 40 % Vol.	0,04 l	4,70 €
Sanbitter Orange ( alkoholfrei )	0,20	4,90 €



## Café

Café Crème	3,60 €
Kaffee entkoffiniert	3,60 €
Cappuccino	4,20 €
Milchkaffee	4,80 €
Latte Macchiato	4,80 €
Espresso	3,10 €
Doppelter Espresso	5,90 €
Café „Schiff-Spezial“ (mit Licor43)	4,20 €
Heisse Schokolade	4,20 €
Heisse Schokolade mit Sahne	4,50 €

## Tee Spezialitäten

Glas Tee im TEEGLAS von Dallmayr

Glas TEE 3,90 €

GRÜNER TEE: GINSENG INGWER

Ginseng-Ingwer-Aroma

FRÜCHTETEE:

Früchteteemischung mit Waldbeeren – Aroma

ROOIBOSTEE:

Aromatisierter Rooibos Tee Vanille

KRÄUTERTEE:

Zitronenverbene,

Garten der Provence, mediterane,

Pfefferminze,

Kamillentee

SCHWARZTEE:

Earl Grey: TEE mit Bergamotte- Aromen

Darjeeling: First Flush: Zart-Blumiger TEE mit Gewürzen

Assam: Kräftig-malziger TEE

Masala Chai: TEE mit Gewürzen

**Chai Latte**

**4,30 €**