

# Liebe Gäste

## des Hotel Schiff am Schluochsee

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

# Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	18,20 €
Wildkräuter / Balsamico / Parmesanspäne	
<b>Trilogie von der Schwarzwälder Räucherforelle</b> 	14,50 €
Forellentartar / Forellenschaum / Forellenmus im Crepeteig marinierte Gurkenwürfel	
<b>Tomaten Mozzarella</b>	10,80 €
Basilikumpesto / Salatbukett	

# Suppen

<b>Samtsuppe von badischem Stangenspargel</b> 	7,90 €
Himbeeressig / Brandteigkrapfen	
<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>Erdbeer-Spargel-Salat</b> 	
Sesam-Orangen-Dressing	
mit luftgetrockneten alemannischen Schinken	15,90 €
ohne alemannischen Schinken	12,90 €

# Schiff-Klassiker

**Tafelspitz vom heimischen Rind**  22,50 €  
Blattspinat / Röstkartoffeln / Meerrettichsauce

**Rosa gebratenes Entrecôte mit Kräuterbutter** 32,50 €  
Süßkartoffeln / Ofenpaprika mit Zwiebeln / Chili-Mangosauce

**Bauernrösti** 16,90 €  
Kartoffelrösti / sautierte Tomaten und Champignons  
knusprigen Speckscheiben / Spiegelei

**Kalbsrahmgulasch**  21,50 €  
Zitronensauerrahm / hausgemachte Eierspätzle

**Schwarzwälder Knoblauchsteak**  21,90 €  
Schweinerücken mit Knoblauch gratiniert / gebratene Speckstreifen  
Zwiebelringe / Ofenschmorkartoffeln / Rosmarin

**„Schwabenteller“** 16,90 €  
hausgemachte Maultaschen / Zwiebelschmelze  
Fleischpflanzerl / Kartoffel-Gurkensalat

**„Schluchseeteller „Das Original“**  24,50 €  
gebratene Schweinemedallions / hausgemachte Eierspätzle  
Broccoli-Röschen / Möhrchen / Rahmsauce mit frischen Steinchampignons

# Uns Fluss und See

Schwarzwälder Forellenfilets 27,50 €  
Mandelbutter / Gemüsebukett / Petersilienkartoffeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten 28,50 €  
Spargel-Tomaten-Coulis / hausgemachte Tagliatelle

## Vegetarische Gerichte

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

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

Badischer Stangenspargel 21,50 €  
neue Kartoffeln / hausgemachte Sauce Hollandaise

### auf Wunsch mit:

Schinken 26,00 €

Wiener Schnitzel 29,00 €

Entrecote 32,00 €

**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 Schokoladeneis – 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 / marinierter 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