

# Liebe Gäste

## des Hotel Schiff am Schluchsee

Wir hoffen sehr dass Sie sich bei uns wohl fühlen.  
Wir verbinden eine über 450-jährige Tradition mit einer gemütlichen Atmosphäre  
und modernen Dienstleistungen

So schmeckt Baden-Württemberg 

Wir „Schmeck den Süden“-Gastronomen vom Hotel Schiff  
heißen Sie herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch,  
knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.  
Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte,  
kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte.  
Regionale Küche ist saisonale Küche; auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit  
hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-  
Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen  
Institution kontrollieren.

Lassen Sie es sich schmecken. Ihre Familie Spreitzer und ihr Team.

Unsere Lieferanten der regionalen Speisekarte sind:

Fangfrischer Fisch: Forellenzucht Wuchner / Albbruck  
Schweine- und Rindfleisch: Metzgerei Fritz / Oberbränd  
Mehl: Blattert Mühle / Bonndorf | Kartoffeln: Kartoffelhof Schwarz / Stühlingen  
Eier: Geflügelhof Kaiser / Stühlingen | Salat, Gemüse und Früchte: von der Insel Reichenau /Baden

Schmeck den Süden  
— *Gastronomen* —  
Baden-Württemberg

Zeit für neue Erlebnisse. Zeit für Genuss. Zeit für Erholung.

# Empfehlung

jeweils auf Vorbestellung

## Tomahawk Steak

vom heimischen Weiderind

sautierte Kräutersaitlinge

mediterranes Ofengemüse

EUR 72,00 für 2 Personen

\*\*\*\*\*

## Fondue Chinoise

Schweinefilet / Hähnchen / Rinderfilet

klare Rinderkraftbrühe | Cocktailsauce | Essiggemüse

EUR 68,00 für 2 Personen

Als Beilagen servieren wir Ihnen

gemischter Salat EUR 7,20

Pommes frites EUR 4,00

gebackene Süßkartoffeln EUR 4,00

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom heimischen Hirsch</b> 	18,20 €
schwarze Nüsse / Balsamico-Cranberrys	
<b>Tatar vom heimischen Rinderfilet</b> 	22,50 €
Kapernäpfel / hausgemachter Brioche	
<b>Apfel-Linsen-Salat</b> 	11,80 €
karamellisierter Ziegenkäse / mariniertes Markgräfler Feldsalat	

## Suppen

<b>Pastinaken-Samtsuppe</b>	7,90 €
Kakaoschaum / Brandteigkrapfen	
<b>Kraftbrühe vom Tafelspitz</b> 	6,90 €
Schnittlauchflädle / Jungzwiebeln	
<b>Hummersamtsuppe</b>	9,80 €
Melonenperlen	

## Variationen mit Salat

<b>Kleiner gemischter Salatteller</b> 	7,20 €
<b>Schwarzwaldsalat</b> 	16,90 €
knackige Blattsalate / gebratenen Medaillons vom Schweinefilet Speck / Weißbrotkracherle	
<b>Badischer Feldsalat</b> 	10,80 €
Balsamico / geräucherte Speckstreifen / geröstete Briochwürfel	

Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Servicepersonal.  
Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

# Schiff-Klassiker

<b>Tafelspitz vom heimischen Kalb</b> 	24,50 €
Blattspinat / Röstkartoffeln / Meerrettichsauce / Preiselbeeren	
<b>Rosa gebratenes Entrecôte mit Kräuterbutter</b>	34,50 €
Süßkartoffeln / Ofenpaprika mit Zwiebeln / Chili-Mangosauce	
<b>Bauernrösti mit oder ohne Speck</b> 	16,90 €
Kartoffelrösti / sautierte Tomaten und Champignons knusprigen Speckscheiben / Spiegelei	
<b>Steak vom heimischen Hirschkalbsrücken</b> 	34,50 €
Steinpilzkruste / Pastinaken-Püree / Rosenkohl	
<b>Schwarzwälder Knoblauchsteak</b> 	22,90 €
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> 	25,50 €
gebratene Schweinemedallions / hausgemachte Eierspätzle Broccoli-Röschen / Möhrchen / Rahmsauce mit frischen Steinchampignons	

Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Servicepersonal.  
Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



# aus Fluss und See

Variation von Forelle, Saibling und Lachsforelle  29,50 €  
rahmiger Zartweizen / junger Blattspinat / Tomaten / Jungzwiebeln

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 28,50 €  
Paprikarahmkraut / Würfelpommes

## Vegetarische Gerichte


Cremiges weißes Polenta Risotto 16,90 €  
gebratene Sterzwürfel / Glasnudeln / Gemüse der Jahreszeit / Kürbiskerne

Kichererbsencurry 15,90 €  
Zuckerschoten / Karotten / Zitronen-Basmati-Reis / Pak Choi

Spinat-Spätzle 14,90 €  
Gorgonzola-Sauce / glacierte Birnen / karamellisierte Walnüsse

Bei Umbestellungen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 €.  
Große Karte von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr.  
Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Servicepersonal.  
Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

# Was Süßes zum Abschluss...

<b>Österreichischer karamellierter Kaiserschmarrn</b> 	14,50 €
Zwetschgen-Zimtröster	
<b>Gebackene Apfelküchle „Twin Apple“</b>	8,80 €
Rote Grütze / Vanille-Eis	
<b>Haselnuss-Eisgugelhupf</b>	8,90 €
marinierte Cranberry / Preiselbeersahne	
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b>	Stück 4,40 €
Das Original. Bei uns täglich und frisch zubereitet. <u>HAUSGEMACHT</u>	
Für weitere Kuchen und Torten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.	

## Lisbecher

<b>Nussknacker (mit Alkohol)</b>	9,20 €
Walnuss-, Vanille- und Schokoladeneis / Eierlikör geröstete Walnüsse / Schlagsahne	
<b>Schwarzwaldeisbecher (mit Alkohol)</b>	9,20 €
Vanille- und Schokoladeneis , eingelegte Kirschen / Kirschwasser / Schokoraspeln / Schlagsahne	
<b>Joghurt-Früchtebecher</b>	8,90 €
Joghurt- Erdbeer- und Pfirsicheis / Naturjoghurt frische Früchte der Jahreszeit	
<b>Eiskaffee / Eisschokolade</b>	8,90 €
Vanilleeis wahlweise mit kaltem Kaffee oder kalter Trinkschokolade / Schlagsahne	
<b>Gemischtes Eis</b>	
Vanille- Erdbeer -und Schokoladeneis mit Schlagsahne	5,90 €
ohne Schlagsahne	5,20 €

Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Servicepersonal.  
Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

# Vesperkarte

11.30 – 18.00 Uhr

<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> Brot	8,90 €
<b>Kraftbrühe vom Tafelspitz</b>  Schnittlauchflädle / Jungzwiebeln	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> 	7,40 €
<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 €
<b>Tranchen vom Wiener Backhendl</b> Blattsalate / Preiselbeeren / geröstete Kürbiskerne	14,90 €

Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Servicepersonal.  
Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer