

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 / Albruck
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

Tomahawk Steak vom heimischen Weiderind

sautierte Kräutersaitlinge
mediterranes Ofengemüse

Auf Vorbestellung für 2 Personen

EUR 78,00

Als Beilagen servieren wir Ihnen

gemischter Salat EUR 7,40


Pommes frites EUR 4,50

gebackene Süßkartoffeln EUR 4,50

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.

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

Gorspeisen

Badischer Feldsalat  12,50 €
Balsamico / geräucherte Speckstreifen / geröstete Briochwürfel

Matjesfilet 14,90 €
Sauerrahm / Apfel / Essig / Gurken / Petersilienkartoffeln

Tatare vom heimischen Rinderfilet  18,40 €
roter Zwiebel / hausgemachter Brioche

Suppen


Rucola – Samtsuppe 8,20 €
getrocknete Tomaten / Shrimps

Kraftbrühe vom Tafelspitz  7,50 €
badische Maultaschenstreifen / Jungzwiebel

Variationen mit Salat

Kleiner gemischter Salatteller  7,40 €

Schwarzwaldsalat  18,50 €
knackige Blattsalate / gebratene Medaillons vom Schweinefilet
Speck / Weißbrotkracherle

Schwarzwald bowl  18,90 €
Grüne BIO -Berglinsen / Karotten / Erdbeeren / Jungzwiebeln
Honig -Senf Dressing / geräucherte Schwarzwaldforelle / gerösteter Buchweizen

Schiff-Klassiker

Tafelspitz vom heimischen Rind 	25,50 €
Blattspinat / Röstkartoffeln / Meerrettichsauce / Preiselbeeren	
Rosa gebratenes Entrecôte vom Angusrind	35,50 €
mit Kräuterbutter / Süßkartoffeln / Ofenpaprika / roter Zwiebel / Chili Mango Sauce	
Bauernrösti mit oder ohne Speck 	17,50 €
Kartoffelrösti / sautierte Tomaten und Champignons knusprigen Speckscheiben / Spiegelei	
Kalbsrahmgulasch 	23,90 €
Paprika / Zitronensauerrahm / hausgemachte Eierspätzle	
Schwarzwälder Knoblauchsteak 	24,90 €
Schweinerücken mit Knoblauch gratiniert / gebratene Speckstreifen Zwiebelringe / Ofenschmorkartoffeln / Rosmarin	
„Schwabenteller“ 	17,90 €
hausgemachte Maultaschen / Zwiebelschmelze Fleischpflanzerl / Kartoffel-Gurkensalat	
„Schluchseeteller „Das Original“ 	26,50 €
gebratene Schweinemedallions / hausgemachte Eierspätzle Broccoli-Röschen / Möhrchen / Rahmsauce mit frischen Steinchampignons	

Haus Fluss und See

Gebratenes Schwarzwälder Forellenfilet  **27,90 €**
Mandeln / Zucchini / Tomaten / Gemüse der Jahreszeit / Petersilienkartoffeln

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet **29,50 €**
rahmige rote Linsen / grüner Spargel

Vegetarische Gerichte

Knuspriges Sportler Rösti **16,90 €**
gebackene Glasnudeln / Gemüse der Jahreszeit / Frischkäse / geröstete Kürbiskerne

Hausgemachte Spinat – Käsespätzle **15,80 €**
glacierte Kirschtomaten / Röstzwiebel

Hausgemachte Tagliatelle **15,90 €**
Gorgonzola – Sauce / glacierte Rotwein – Birnen / karamellisierte Walnüsse

Was Süßes zum Abschluss...

Österreichischer karamellierter Kaiserschmarrn  14,50 €
Zwetschgen-Zimtröster

Gebackene Apfelküchle „Twin Apple“ 8,80 €
Rote Grütze / Vanille-Eis

Schokoladentörtchen Stück 9,20 €
mit flüssigem Kern / Walnusseis / marinierte Waldbeeren

Schwarzwälder Kirschtorte Stück 4,60 €
Das Original. Bei uns täglich und frisch zubereitet.
HAUSGEMACHT
Für weitere Kuchen und Torten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Eisbecker

Nussknacker (mit Alkohol) 9,20 €
Walnuss-, Vanille- und Schokoladeneis / Eierlikör
geröstete Walnüsse / Schlagsahne

Schwarzwaldeisbecher (mit Alkohol) 9,20 €
Vanille- und Schokoladeneis , eingelegte Kirschen /
Kirschwasser / Schokoraspeln / Schlagsahne

Joghurt-Früchtebecher 8,90 €
Joghurt.- Erdbeer- und Pfirsicheis / Naturjoghurt
frische Früchte der Jahreszeit

Eiskaffee / Eisschokolade 8,90 €
Vanilleeis wahlweise mit kalten Kaffee
oder kalter Trinkschokolade / Schlagsahne

Gemischtes Eis
Vanille- Erdbeer -und Schokoladeneis
mit Schlagsahne 5,90 €
ohne Schlagsahne 5,20 €

Vesperkarte

11:30 – 17:00 Uhr

Ungarische Gulaschsuppe Brot	8,90 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz  Schnittlauchflädle / Jungzwiebeln	6,90 €
Chili con Carne Mais / rote Bohnen / Weizentortilla-Chips	9,90 €
Elsässer Wurstsalat mit Käse / Zwiebeln / Essiggurkenstreifen / Bauernbrot	12,90 €
Schwarzwälder Vesper  auf dem Holzbrett serviert mit Essiggemüse und Bauernbrot	14,00 €
Kleiner gemischter Salatteller 	7,40 €
Elsässer Flammkuchen Speck / Zwiebeln / marinierter Rucola	13,90 €
Schwarzwaldsalat  knackige Blattsalate / gebratene Medaillons vom Schwein Speck / Weißbrotkracherle	18,50 €
Bauernrösti mit oder ohne Speck  Kartoffelrösti / sautierte Tomaten und Champignons knusprigen Speckscheiben / Spiegelei	17,50 €
Tranchen vom Wiener Backhendl Blattsalate / Preiselbeeren / geröstete Kürbiskerne	15,90 €