

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.



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

Carpaccio vom heimischen Weiderind  18,20 €
gepickelte Pfifferlinge / Parmesanspäne

Apfel Linsensalat 14,90 €
gratinierter Ziegenfrischkäse / marinierter Wildkräutersalat

Tomaten Mozzarella 12,90 €
Basilikumpesto / Balsamico – Oliven – Öl / Blattsalate

Tatar vom heimischen Rinderfilet  18,40 €
Kapernäpfel / rote Zwiebel / hausgemachter Brioche

Suppen

Pfifferlingssamtsuppe  8,20 €
Majoran / Brotchips

Kraftbrühe vom Tafelspitz  7,60 €
badische Maultaschenstreifen / Jungzwiebel

Variationen mit Salat

Kleiner gemischter Salatteller  7,60 €

Schwarzwaldsalat  18,80 €
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 	24,90 €
Paprika / Zitronensauerrahm / hausgemachte Eierspätzle	
Schwarzwälder Knoblauchsteak 	24,90 €
Schweinerücken mit Knoblauch gratiniert / gebratene Speckstreifen Zwiebelringe / Ofenschmorkartoffeln / Rosmarin	
„Schwabenteller“ 	17,90 €
hausgemachte Maultasche / Zwiebelschmelze Fleischpflanzerl / Kartoffel-Gurkensalat	
„Schluchseeteller „Das Original“ 	29,50 €
gebratene Schweinemedallions / hausgemachte Eierspätzle Broccoli-Röschen / Möhrchen / Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen	

Uns Fluss und See

Gebratenes Schwarzwälder Forellenfilet

29,50 €

Mandeln / Zucchini / Tomaten / Gemüse der Jahreszeit
Petersilienkartoffeln

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

32,50 €

Kräuterkruste / Pfifferlingsvinaigrette
Rucola-Tagliatelle

Vegetarische Gerichte

Rahmige Pfifferlinge

Jungzwiebel / Majoran gebratene Serviettenknödel

26,80 €

Knuspriges Sportler Rösti

16,90 €

gebackene Glasnudeln / Gemüse der Jahreszeit / Frischkäse
geröstete Kürbiskerne

Hausgemachte Tagliatelle

15,90 €

Gorgonzola – Sauce / glacierte Rotwein – Birnen
karamellisierte Walnüsse

Was Süßes zum Abschluss...

Österreichischer karamellisierter Kaiserschmarrn  14,50 €
Zwetschgen-Zimtröster

Gebackene Apfelkühle „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.

Lisbecker

Nussknacker (mit Alkohol) 9,50 €
Walnuss-, Vanille- und Schokoladeneis / Eierlikör
geröstete Walnüsse / Schlagsahne

Schwarzwaldeisbecher (mit Alkohol) 9,50 €
Vanille- und Schokoladeneis , eingelegte Kirschen /
Kirschwasser / Schokoraspeln / Schlagsahne

Joghurt–Früchtebecher 9,20 €
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 6,20 €
ohne Schlagsahne 5,50 €



11:30 – 17:00 Uhr

Ungarische Gulaschsuppe Brot	8,90 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz  Schnittlauchflädle / Jungzwiebeln	7,20 €
Chili con Carne Mais / rote Bohnen / Weizentortilla-Chips	10,50 €
Elsässer Wurstsalat mit Käse / Zwiebeln / Essiggurkenstreifen / Bauernbrot	13,00 €
Schwarzwälder Vesper  auf dem Holzbrett serviert mit Essiggemüse und Bauernbrot	14,50 €
Kleiner gemischter Salatteller 	7,40 €
Elsässer Flammkuchen Speck / Zwiebeln / marinierter Rucola	13,90 €
Schwarzwaldsalat  knackige Blattsalate / gebratene Medaillons vom Schwein Speck / Weißbrotkracherle	18,80 €
Bauernrösti mit oder ohne Speck  Kartoffelrösti / sautierte Tomaten und Champignons knusprigen Speckscheiben / Spiegelei	17,50 €
Tranchen vom Wiener Backhendl Kartoffel - Gurkensalat / Preiselbeeren / geröstete Kürbiskerne	17,90 €