

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

sautierte Pfifferlinge
mediterranes Ofengemüse

Auf Vorbestellung für 2 Personen EUR 72,00

Tomahawk Steak

vom Dry Age Schweinerücken

Kräuterkruste

sautierte Pfifferlinge
mediterranes Ofengemüse

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

Carpaccio vom Rinderfilet	18,20 €
Wildkräuter / Balsamico / Parmesanspäne / gepickelte Pfifferlinge	
Trilogie von der Schwarzwälder Forelle 	14,50 €
Forellentatar / Forellenschaum / Forellenus im Crèpeteig marinierte Gurkenwürfel	
Tomate Mozzarella	10,80 €
Basilikumpesto / Salatbukett	

Suppen

Paprizierte Pfifferling-Samtsuppe	7,90 €
Majoran / Brotchips	
Kraftbrühe vom Tafelspitz	6,90 €
Käse-Pressknödel	
Klare Tomatenkraftbrühe	7,20 €
Basilikum-Quarkklößchen	

Variationen mit Salat

Kleiner gemischter Salatteller	7,20 €
Schwarzwaldsalat 	16,90 €
knackige Blattsalate / gebratenen Medaillons vom Schwein Speck / Weißbrotkracherle	
Variation von Blattsalaten	13,90 €
gebratene Hühnerbrust / Joghurt-Schnittlauch-Dressing / Radieschen	

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

Haus Fluss und See

Schwarzwälder Forellenfilets 27,50 €
Mandelbutter / Gemüsebukett / Petersilienkartoffeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten 28,50 €
Kräuterkruste / Rucola-Tagliatelle / warme Pfifferlingsvinaigrette

Vegetarische Gerichte

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

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

Rahmige Pfifferlinge 24,50 €
Jungzwiebeln / Majoran / gebratene Serviettenknödel

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...

Österreichischer karamellierter Kaiserschmarr'n	14,50 €
Zwetschgen-Zimtröster	
Gebackene Apfelküchle „Twin Apple“	8,80 €
Rote Grütze / Bourbon-Vanilleeis	
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern	9,20 €
marinierte Kirschen / Vanille-Espuma	
Schwarzwälder Kirschtorte	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

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

Vesperkarte



Ungarische Gulaschsuppe Brot	8,90 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz Käse-Pressknödel	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	13,90 €
Kleiner gemischter Salatteller	7,20 €
Elsässer Flammkuchen Speck / Zwiebeln / marinierter Rucola	12,90 €
Schwarzwaldsalat knackige Blattsalate / gebratene Medaillons vom Schwein Speck / Weißbrotkracherle	16,90 €
Bauernrösti mit oder ohne Speck Kartoffelrösti / sautierte Tomaten und Champignons knusprigen Speckscheiben / Spiegelei	16,90 €

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