

HAUS AM SEE 

SPEISEN



MUNDHAPPEN  
HANDFESTES  
FÜR ZWISCHENDURCH

Ganztags von 11.30 — 21.30 Uhr

Zum Wein	<b>Käse &amp; Wurst</b> <sup>2 3 4 7 8</sup>	4,60 Euro
	Südtiroler Schinken   Parmigiano Reggiano	
	<b>Antipasti-Gemüse</b>	4,10 Euro
	Artischocken   Balsamzwiebel   Paprika	
	<b>Gemischte Oliven</b> <sup>5 6</sup>	3,50 Euro
	Kräutermarinade	
Belegte Brote	<b>Rosmarinfocaccina</b> <sup>A G</sup>	6,50 Euro
	Roastbeef   Thunfischcreme	
	<b>Rosmarinfocaccina</b> <sup>A G</sup>	6,50 Euro
	Graved Lachs   Senf-Dillsauce	
	<b>Tomatenfocaccina</b> <sup>A G</sup>	6,50 Euro
	Hüttenkäse   Spiegelei	
	<b>Tomatenfocaccina</b> <sup>A G</sup>	6,50 Euro
	Schafskäse   Südtiroler Schinken	
Klassiker	<b>Schweineschnitzel</b> <sup>A C G L</sup>	12,90 Euro
	Gurkenschmandsalat   Steak Fries   Preiselbeerjus	
	<b>Penne all'amatriciana</b> <sup>A C G L</sup>	9,50 Euro
	Speck   Tomate   Feta	
	<b>Riesencurrybockwurst</b> <sup>2 3 4 7</sup>	9,50 Euro
	Zwiebel-Paprikacurrysauce   Steak Fries	
	<b>Caesar Salad</b> <sup>A C G 7</sup>	8,50 Euro
	Cajunhähnchen   Croûtons   Parmesan   Speck	

## VORWEG FLÜSSIGES

11.30 – 14.30 & 17.30 – 21.30 Uhr

Salate	<b>Ratatouille-Bulgur-Salat</b> <small>I J L</small>	9,00 Euro
	Gebackener Rucola   Erdnüsse   geschmolzene Tomaten	
	<b>Kleiner gemischter Salat</b> <small>J S L</small>	4,50 Euro
	Balsamicodressing   Rohkost	
Vorspeisen	<b>Garnelenfrikadelle</b> <small>A C G I J</small>	12,00 Euro
	Spinat   Soja-Perlzwiebeln	
	<b>Kalbsleber Berliner Art</b> <small>A G J</small>	11,50 Euro
	Kartoffelpüree   Röstzwiebeln   Apfel	
	<b>Burrata</b> <small>G I J</small>	11,00 Euro
	Warmer Zuckerschotensalat   Tomatenmarmelade   Kerbelschaum	
Suppen	<b>Curry-Mandel-Suppe</b> <small>A G I K</small>	7,00 Euro
	Gebratene Artischocken	
	<b>Fischsuppe Haus am See</b> <small>I</small>	7,00 Euro
	Wurzelgemüse   Fischeinlage	

## HAUPTGERICHTE

11.30 – 14.30 & 17.30 – 21.30 Uhr

Fleisch	<b>Geschmorte Ochsenbacke</b> <small>G I</small>	18,00 Euro
	Erbsenpüree   Graupen   Karottenstroh	
	<b>Perlhuhnbrust</b> <small>A C G I</small>	17,50 Euro
	Leipziger Allerlei   gebackener Risotto	
Fisch	<b>Schellfischfilet</b> <small>A G I</small>	17,50 Euro
	Kartoffel-Dijon-Püree   Schmorgurke	
	<b>Zanderfilet</b> <small>A G I</small>	17,50 Euro
	Grüner Spargel   Pinienkernpolenta	
Vegetarisch	<b>Hülsenfrüchtecurry</b> <small>A G I</small>	14,50 Euro
	Ziegenkäse   Brotcroûtons	
Vegan	<b>Gefüllte Kartoffelroulade</b> <small>A I</small>	14,50 Euro
	Spinat   geschmorte Radieschen	
Kinderschmaus	<b>Kleines Schweineschnitzel</b> <small>A C G</small>	6,50 Euro
	Pommes frites   Erbsengemüse	
	<b>Fischstäbe</b> <small>A C G</small>	6,50 Euro
	Pommes frites   kleiner Salat	

## SÜSSIGKEITEN

Nachspeisen	<b>Blutorangenmousse</b> <small>A C G</small>	7,00 Euro
	Schokoladensorbet   Brownie	
	<b>Nougatparfait</b> <small>A C G</small>	7,00 Euro
	Himbeersorbet   Zwetschgenröster	
Gebäck	<b>Haselnuss-Waffel heiß &amp; kalt</b> <small>A C G</small>	5,00 Euro
	Warme Kirschen   Vanilleeis   Sahne	
	<b>Haselnuss-Waffel normal</b> <small>A C G</small>	3,00 Euro
	Puderzucker	
	<b>Apfelstrudel</b> <small>A C G</small>	4,50 Euro
	Vanilleeis   Sahne	
Eis	<b>Nussbecher</b>	5,90 Euro
	Schokoladen-, Vanille- und Nusseis	
	Karamellsauce   Nussmischung   Sahne	
	<b>Schwarzwaldbecher</b>	5,90 Euro
	Vanille- und Schokoladeneis	
	Marinierte Kirschen   Sahne   Schokosplitter	
	<b>Eisschokolade</b>	4,00 Euro
	Schokoladeneis   Sahne	
<b>Kinderbecher</b>	4,60 Euro	
Schokoladen-, Vanille- und Nusseis		
Sahne   Smarties   Schokoladensauce		
<b>Kugel Eis</b>		
Erdbeer   Vanille   Schokolade   Walnuss	0,80 Euro	

## ZUSATZSTOFFE

### Zusatzstoffe Speisen

- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| 1 Farbstoff            | 6 Geschwärtz         |
| 2 Konservierungsstoff  | 7 Phosphat           |
| 3 Antioxidationsmittel | 8 Süßungsmittel      |
| 4 Geschmacksverstärker | 9 Phenylalaninquelle |
| 5 Geschwefelt          | 10 Gewachst          |

### Allergene Stoffe Speisen

- |                        |              |
|------------------------|--------------|
| A Weizen               | I Sellerie   |
| B Krebstier            | J Senf       |
| C Ei                   | K Sesam      |
| D Fisch                | L Sulfite    |
| E Erdnüsse             | M Lupinen    |
| F Sojabohne            | N Weichtiere |
| G Laktosehaltige Milch | O Roggen     |
| H Schalenfrüchte       | P Gerste     |

### Zusatzstoffe Getränke

- |                        |                  |
|------------------------|------------------|
| 1 Konservierungsstoff  | 10 Koffein       |
| 2 Antioxidationsmittel | 11 Phosphat      |
| 3 Phenylalaninquelle   | 12 Süßungsmittel |
| 4 Farbstoff            | 13 Gewachst      |
| 5 Sulfite              | 14 Gerste        |
| 6 Chinin               | 15 Roggen        |
| 7 Drachenfruchtroma    |                  |
| 8 Thujon               |                  |
| 9 Taurin               |                  |

Für Druckfehler, Irrtümer  
und Preisänderungen wird  
keine Haftung übernommen.