





## MUNDHAPPEN HANDFESTES FÜR ZWISCHENDURCH

Ganztags von 11.30 — 21.00 Uhr

### Zum Wein

<b>Käse &amp; Wurst</b> <small>2   3   4   7   8</small>	4,60 Euro
Südtiroler Schinken   Parmigiano Reggiano	
<b>Antipasti-Gemüse</b>	4,10 Euro
Artischocken   Balsamzwiebel   Paprika	
<b>Gemischte Oliven</b> <small>5   6</small>	3,50 Euro
Kräutermarinade	

### Belegte Brote

<b>Rosmarinfocaccina</b> <small>A   G</small>	6,50 Euro
Roastbeef   Thunfischcreme	
<b>Rosmarinfocaccina</b> <small>A   G</small>	6,50 Euro
Graved Lachs   Senf-Dillsauce	
<b>Tomatenfocaccina</b> <small>A   G</small>	6,50 Euro
Hüttenkäse   Spiegelei	
<b>Tomatenfocaccina</b> <small>A   G</small>	6,50 Euro
Schafskäse   Südtiroler Schinken	

### Klassiker

<b>Schweineschnitzel</b> <small>A   C   G   L</small>	12,90 Euro
Gurkenschmandsalat   Steak Fries   Preiselbeerjus	
<b>Penne all'amatriciana</b> <small>A   C   G   I</small>	9,50 Euro
Speck   Tomate   Feta	
<b>Riesencurrybockwurst</b> <small>2   3   4   7</small>	9,50 Euro
Zwiebel-Paprikacurrysauce   Steak Fries	
<b>Caesar Salad</b> <small>A   C   G   7</small>	8,50 Euro
Cajunhähnchen   Croûtons   Parmesan   Speck	



## VORWEG FLÜSSIGES

11.30 – 14.30 & 17.30 – 21.00 Uhr

### Salate

<b>Babyspinat-Pfifferlings-Salat</b> <small>1 1 1 1</small>	9,00 Euro
Ananaschips   Pecorino	
<b>Kleiner gemischter Salat</b> <small>1 1 5 1</small>	4,50 Euro
Balsamicodressing   Rohkost	

### Vorspeisen

<b>Räucheraal und Schweinebauch</b> <small>A G I</small>	12,50 Euro
Krautsalat   Selleriepüree   Stroh	
<b>Kalbsleber Berliner Art</b> <small>A G I</small>	11,50 Euro
Kartoffelpüree   Röstzwiebeln   Apfel	
<b>Bohnenfalafel</b> <small>A J</small>	10,50 Euro
Kartoffel-Apfel-Chutney   Feldsalat	

### Suppen

<b>Kocos-Erbсен-Suppe</b> <small>A J</small>	7,00 Euro
Gebatene Jakobsmuschel	
<b>Fischsuppe Haus am See</b> <small>I</small>	7,00 Euro
Wurzelgemüse   Fischeinlage	

## HAUPTGERICHTE

11.30 – 14.30 &amp; 17.30 – 21.00 Uhr

Fleisch	<b>Hanging Tender</b> <small>G H K</small>	24,00 Euro
	Kartoffel-Lauch-Püree   Blumenkohl   Bete	
	<b>Gefüllte Maispoularde</b> <small>A C G H</small>	18,50 Euro
	Ziegenkäse   Karottenpüree   confierte Strauchtomaten	
Fisch	<b>Lachsfilet</b> <small>A G H</small>	17,50 Euro
	Meerrettichkruste   Kartoffelragout   Schmorgurke	
	<b>Seelachsfilet</b> <small>A G H</small>	17,50 Euro
	Graupenrisotto   Pak Choy   Sesam	
Vegetarisch	<b>Gemüsestrudel</b> <small>A C G</small>	15,00 Euro
	Waldpilze in Rahm   gebackener Rucola	
Vegan	<b>Gemüsefrikadellen</b> <small>A H</small>	15,00 Euro
	Rote Linsen   Zuckerschoten	
Kinderschmaus	<b>Kleines Schweineschnitzel</b> <small>A C G</small>	7,00 Euro
	Pommes frites   Erbsengemüse	
	<b>Fischstäbe</b> <small>A C G</small>	7,00 Euro
	Pommes frites   kleiner Salat	

## SÜSSIGKEITEN

Nachspeisen	<b>Käse-Crème-Brûlée</b> <small>C G</small>	8,00 Euro
	Traubensorbet	
	<b>Nougatparfait</b> <small>C G</small>	8,00 Euro
	Kirschchutney   Schokoladencreme	
Gebäck	<b>Schokoladenfondant</b> <small>A C G</small>	8,00 Euro
	Buttermilchsorbet   Zwetschge	
	<b>Haselnuss-Waffel heiß &amp; kalt</b> <small>A C G</small>	5,20 Euro
	Warme Kirschen   Vanilleeis   Sahne	
	<b>Haselnuss-Waffel normal</b> <small>A C G</small>	3,00 Euro
	Puderzucker	
Eis	<b>Apfelstrudel</b> <small>A C G</small>	4,50 Euro
	Vanilleeis   Sahne	
	<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>Eiskaffee</b>	4,00 Euro	
Vanilleeis   Sahne		
<b>Kinderbecher</b>	4,60 Euro	
Schokoladen-, Vanille- und Nusseis		
Sahne   Smarties   Schokoladensauce		
<b>Kugel Eis</b>		
Erdbeer   Vanille   Schokolade   Walnuss	1,00 Euro	



## ZUSATZSTOFFE

### Zusatzstoffe Speisen

- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| 1 Farbstoff            | 6 Geschwärtzt        |
| 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 Drachenfruchtaroma   |                  |
| 8 Thujon               |                  |
| 9 Taurin               |                  |

Für Druckfehler, Irrtümer  
und Preisänderungen  
wird keine Haftung  
übernommen.

Stand Juli 2021

©Haus am See 2021