

Speisekarte



Haus am See



Winter 2023



Da braut sich äbbes zema

Biere

Stuttgarter Hofbräu

„Herren Pils“ vom Fass ^{A***} 0,30 l . . 3,80 €

„Pilsner“ vom Fass ^{A***} 0,30 l . . 3,60 €

„Pilsner“ vom Fass ^{A***} 0,50 l . . 4,40 €

Radler oder Diesel ^{1,3,A***} 0,30 l . . 3,60 €

Radler oder Diesel ^{1,3,A***} 0,50 l . . 4,40 €

Clausthaler

„Premium alkoholfrei“ ^{A***} 0,33 l . . 3,50 €

Weizen

Stuttgarter Hofbräu „Hefeweizen hell“
vom Fass (Babyweizen) ^{A*,A***} 0,30 l . . 3,80 €

Stuttgarter Hofbräu „Hefeweizen hell“
vom Fass ^{A*,A***} 0,50 l . . 4,60 €

Schöffelhofer „Kristallweizen“ ^{A*,A***} . 0,50 l . . 4,60 €

Radlerweizen oder Colaweizen ^{1,3,A*,A***}
. 0,50 l . . 4,60 €

Softweizen,
mit Soft Ihrer Wahl ^{7,A*,A***} 0,50 l . . 4,90 €

Schöffelhofer
„Hefeweizen alkoholfrei“ ^{A*,A***} 0,50 l . . 4,60 €

Herzlich Willkommen im Haus am See

Wir freuen uns, dass wir Sie in unserem »Haus am See« begrüßen dürfen. Egal, ob Sie nach einer ausgedehnten Radtour ein kleines Päuschen bei uns machen, oder sich vor einer großen Runde um den Max-Eyth-See noch einmal stärken wollen, das »Haus am See« bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an regionalen sowie saisonalen Gerichten, die ergänzt werden durch internationale Speisen.

Genießen Sie also unsere vielen kulinarischen Schmankerln, zusammen mit einem kühlen Bier und dem wunderschönen Ausblick auf die Naturidylle des Max-Eyth-Sees. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Haus am See-Team



Moi han i an Durscht

Alkoholfreies

Softdrinks

Coca-Cola ^{1,3}	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	4,20 €
Fanta ^{1,2,10}	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	4,20 €
Sprite	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	4,20 €
Spezi ^{1,2,10}	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	4,20 €
Coca-Cola zero ^{1,2,3}	0,33 l	3,90 €
Bitter Lemmon ^{1,2,4}	0,20 l	3,20 €
	0,40 l	4,50 €
Almdudler „Kräuterlimonade“ ^{1,2}	0,35 l	3,90 €
Apfelsaft (Naturtrüb) ⁷	0,20 l	3,20 €
	0,40 l	4,50 €
Orangensaft ⁷	0,20 l	3,40 €
	0,40 l	4,70 €

Bananennektar	0,20 l	3,40 €
	0,40 l	4,70 €
Kirschnektar	0,20 l	3,40 €
	0,40 l	4,70 €
Maracujanektar	0,20 l	3,40 €
	0,40 l	4,70 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20 l	3,40 €
	0,40 l	4,70 €
KiBa (Kirsch/Banane)	0,20 l	3,50 €
	0,40 l	4,80 €
Saftschorle,		
mit Saft Ihrer Wahl ⁷	0,20 l	3,10 €
	0,40 l	4,50 €
Apfelsaftschorle (Naturtrüb) ⁷	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	4,20 €

Käschperles - Wasser

Tafel und Mineralwasser

Tafelwasser mit Zitronenschnitt	0,20 l	2,60 €
	0,40 l	3,60 €
Teinacher Gourmet		
„Mineralwasser medium“	0,25 l	3,60 €

Teinacher Genussflasche		
„Mineralwasser medium“	0,75 l	5,60 €
Teinacher Gourmet		
„Mineralwasser still“	0,25 l	3,60 €
Teinacher Genussflasche		
„Mineralwasser still“	0,75 l	5,60 €



A rots Tröpfle

Rotweine

Collegium Wirtemberg

Rotenberger Schlossberg

Trollinger 2021 QbA

trocken, herzhaft, markant, fruchtbetont ^K

..... 0,25l . . 6,80 €

..... 1,00l . 26,70 €

Collegium Wirtemberg

Lemberger 2020 QbA trocken ausgebaut,

Kirsche und Pflaume ^K

..... 0,25 l . . 7,00 €

..... 1,00 l . 27,50 €

Cannstatter Berg

Trollinger mit Lemberger 2021 QbA , Abfüller

Andreas Zaiß süffig, weich mit lieblichem Charakter ^K

..... 0,25 l . . 6,80 €

..... 0,75 l . 19,90 €

Collegium Wirtemberg

Trollinger Alte Reben 2021 QbA

trocken, markant, fruchtbetonter kräftiger Trollinger ^K

..... 0,25l . . 7,50 €

..... 0,75l . 22,00 €

Wolfgang Klopfer Beinstein

Zweigelt BIO 2020 QbA

trocken, vollmundig ^K

..... 0,25l . . 7,80 €

..... 0,75l . 22,90 €

Cantina Tramin

Merlot aus Südtirol 2021 DOC

Elegant vollmundig und herb ^K

..... 0,25l . . 7,80 €

..... 0,75l . 22,90 €

Schorle rot

vom Rotenberger Schlossberg, oder vom

Cannstatter Berg ^K 0,25 l . . 4,50 €

Rotwein

..... 0,125 l . 4,00 €

Weißweine

Collegium Wirtemberg

Rotenberger Schlossberg

Riesling 2021 QbA

trocken, frisches, reines Aroma, harmonische Säure ^K

..... 0,25l . . 6,50 €

..... 1,00l . 25,50 €

Cannstatter Berg

Riesling 2021 QbA

Abfüller Andreas Zaiß, feinherb, frisch und fein ^K

..... 0,25l . . 6,50 €

..... 0,75l . 19,00 €



A weiß Tröpflet / Priggel-Wässerla

Grauer Burgunder

Kabinett trocken 2021 QbA Prädikatswein

Abfüller Andreas Zaiß fruchtig, elegant ^K

..... 0,25l . . 6,80 €

..... 0,75l . 19,90 €

Schloss Affaltrach

Sauvignon Blanc QbA 2021

trocken, fruchtig ^K

..... 0,25l . . 7,20 €

..... 0,75l . 21,10 €

Schloss Affaltrach

Chardonnay QbA 2021

trocken, elegant ^K

..... 0,25l . . 7,20 €

..... 0,75l . 21,10 €

Aldinger Rebhuhn

Riesling VDP Gutswein QbA 2022

trocken, rassig ^K

..... 0,25l . . 7,50 €

..... 0,75l . 22,00 €

Cantina Bulgarini

Lugana aus dem Süden des Gardasee 2022 DOC

fruchtig, erfrischend ^K

..... 0,25l . . 7,80 €

..... 0,75l . 22,90 €

Schorle weiß

vom Rotenberger Schlossberg oder Cannstatter Berg ^K

..... 0,25l . . 4,50 €

Weißwein

..... 0,125l . . 4,00 €

Weißherbst und Rosé

Collegium Wirtemberg Rotenberg

Rosè 2021 QbA

trocken, feinfruchtiges Cuvée aus feinsten

Rosèweinen ^K 0,25l . . 6,80 €

..... 0,75l . 19,90 €

Cannstatter Zuckerle

Trollinger Rosè 2022 QbA

Abfüller Andreas Zaiß, trocken, fruchtig, spritzig,

elegant ^K 0,25l . . 6,80 €

..... 0,75l . 19,90 €

Weingärtner Cleeborn-Güglingen Sankt M.

Lemberger Weißherbst 2022 QbA

trocken, vitale Fruchtsäure, saftige Länge ^K

..... 0,25l . . 6,80 €

..... 0,75l . 19,90 €

Schorle

vom Rosè oder Weißherbst ^K 0,25l . . 4,50 €

Wein

vom Rosè oder Weißherbst ^K 0,125l . 4,00 €

Vorbehaltlich Jahrgangswechsel!



Aperitif und Digestif

Hochprozentiges

Obstler	2 cl . . .	2,90 €	Sherry medium.	2 cl . . .	4,90 €
Williamsbirne	2 cl . . .	3,00 €	Sherry dry	2 cl . . .	4,90 €
Kirschwasser	2 cl . . .	3,00 €	Campari soda ¹	4 cl . . .	5,50 €
Mirabellenbrand.	2 cl . . .	3,00 €	Campari orange ¹	4 cl . . .	6,50 €
Waldhimbeergeist	2 cl . . .	3,00 €	Wodka	2 cl . . .	3,20 €
Jägermeister	2 cl . . .	3,00 €	Fernet Branca	2 cl . . .	3,00 €
Ramazotti	2 cl . . .	3,90 €	Hennessy Cognac.	2 cl . . .	4,90 €
Jack Daniels.	2 cl . . .	4,20 €	Grappa Nonino	2 cl . . .	4,90 €
Grappa	2 cl . . .	3,00 €	Ouzo Polmari.	2 cl . . .	3,00 €

Sekt und Schaumwein

Hausmarke Haus am See

Riesling Sekt Brut ^K	0,10 l . .	4,50 €
.	0,75 l .	33,00 €

Prosecco ^K DOC

.	0,10 l . .	4,50 €
.	0,75 l .	33,00 €





Muggafugg, Teela und sonschdiges

Kaffee- und Teespezialitäten

Tasse Kaffee

I.O la crema 100% coffea arabica ³ 3,50 €

Kännchen Kaffee

AZUL feinster Röstkaffee gefiltert ³ 6,80 €

Tasse Kaffee entkoffeiniert

AZUL feinster Röstkaffee gefiltert 3,50 €

Kännchen Kaffee entkoffeiniert

AZUL feinster Röstkaffee gefiltert 6,80 €

Espresso ³ 3,00 €

Doppelter Espresso ³ 4,50 €

Espresso Macchiato

Espresso mit Milchschaum ^{3,I} 3,10 €

Doppelter Espresso Macchiato

Espresso mit Milchschaum ^{3,I} 4,60 €

Ristretto

“verkürzter Espresso”
mit höherem Koffeingehalt ³ 3,10 €

Doppelter Ristretto

“verkürzter Espresso”
mit höherem Koffeingehalt ³ 4,60 €

Cappuccino mit Milchschaum ^{3,I} 3,50 €

Cappuccino mit Sahne ^{3,I} 3,90 €

Großer Cappuccino mit Milchschaum ^{3,I}

. 4,50 €

Milchkaffee ^{3,I} 4,40 €

Latte Macchiato ^{3,I} 4,50 €

Heiße Trinkschokolade

– mit Milch aufgerührt ¹ 3,00 €
– mit Milch angerührt und
einem Sahnehäubchen ¹ 3,50 €

Chociatto

– Heiße Trinkschokolade mit Espresso ^{3,I} . . . 3,50 €
– Heiße Trinkschokolade mit Espresso
und einem Sahnehäubchen ^{3,I} 3,90 €

Pott Ceylon Tee, mit 2cl Braunem Rum . . . 4,60 €

Glühwein ^K 3,80 €

Jägertee 3,80 €

Kinderpunsch 3,00 €

Heiße Zitrone 3,00 €

Pott Tee (k e o Teachamp)

verschiedene Sorten

Ceylon Tee, Weißer Tee, Früchte Tee,
Pfefferminze, Kamille 3,20 €

FAIRTRADE® GEPA. Fair gehandelter Tee

. 3,90 €

Bitte fragen Sie nach unserer verfügbaren Sorte!



Des Offizielle

Nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) gilt ab dem 13.12.2014 die Verpflichtung zur Allergenkennzeichnung auch für lose Ware. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es sich hierbei nicht um kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe sondern um allergene Stoffe handelt, die bei darauf allergischen Personen Allergien auslösen können! Sollten Sie hierzu Fragen haben oder sich nicht sicher sein, so beraten wir Sie gerne!

A*	enthält glutenhaltiges Getreide=Weizenmehl	H***	enthält Schalenfrüchte und Erzeugnisse=Paranusskerne
A**	enthält glutenhaltiges Getreide=Roggenmehl	H****	enthält Schalenfrüchte und Erzeugnisse=Haselnusskerne
A***	enthält glutenhaltiges Getreide=Gerste	H*****	enthält Schalenfrüchte und Erzeugnisse=Walnüsse
B	enthält Krebstiere und Erzeugnisse	I	enthält Milch und Erzeugnisse
C	enthält Eier und Erzeugnisse	K	enthält Schwefeldioxid und Sulfite
D	enthält Fisch und Erzeugnisse	L	enthält Sellerie und Erzeugnisse
E	enthält Weichtiere und Erzeugnisse	M	enthält Senf und Erzeugnisse
G	enthält Soja und Erzeugnisse	N	enthält Sesam und Erzeugnisse
H*	enthält Schalenfrüchte und Erzeugnisse=Mandeln	O	enthält Lupine und Erzeugnisse
H**	enthält Schalenfrüchte und Erzeugnisse=Cashewkerne		

Die nachfolgenden Inhaltsstoffe sind an den Getränken und Speisen gekennzeichnet. Sie finden die Bestimmungen, in Form der Zahlen, hinter den jeweiligen Angeboten.

¹ mit Farbstoff	⁵ konserviert	⁹ mit Phosphat
² mit Süßungsmittel	⁶ geschwefelt	¹⁰ mit Antioxidationsmittel
³ mit Koffein	⁷ aus Konzentrat	¹¹ geschwärzt
⁴ mit Chinin	⁸ mit Geschmacksverstärker	¹² gewachst

Sollten Sie hierzu Fragen haben oder sich nicht sicher sein, so beraten wir Sie gerne! Alle Preise in dieser Karte sind inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Unser Servicepersonal freut sich selbstverständlich immer über ein honorierendes Trinkgeld!





Bruddelsupp ond da Salad

Suppen

Maultaschensuppe

Kalbstafulspitzbrühe mit frischem Schnittlauch und Maultaschenstreifen ^{5,A*,C,I,L}
6,50 €

Flädlesuppe

Kalbstafulspitzbrühe mit frischem Schnittlauch und Kräuterflädle ^{A*,C,I,L} 6,00 €

Tomatencremesuppe

mit Gin und Sahne verfeinert, dazu ein Konfekt-Brötchen ^{5,A*,A***,C,H*****,I,N}
6,50 €

Gaisburger Marsch

aus der Kalbstafulspitzbrühe mit Schmorzwiebeln, Kalbstafulspitz, Wurzelgemüse, Spätzle und Kartoffeln in der Löwenkopfterrine serviert, dazu zwei Konfekt-Brötchen ^{5,A*,A***,C,H*****,I,L,N}
. 10,50 €

Leckere Salatvariationen

Salat A` la Buffet

großer Salatteller mit allem was der Markt hergibt, vom Büfett zum selber holen. Den Teller erhalten sie von Ihrer Bedienung, die dazugehörigen Konfekt-Brötchen finden Sie am Salatbüfett ^{2,5,A*,A***,C,H*****,I,L,M,N} 13,90 €

Wir bitten um Ihre Werte Beachtung!
Da unser Salat zum Nachholen ist, wird der Preis pro Person gerechnet die davon speist!

Chefsalat

Saisonsalate, Gurke, Karotte und Tomate mit Streifen vom Hinterschinken und Emmentaler Käse, mit Ei garniert, dazu zwei Konfekt-Brötchen ^{2,5,A*,A***,C,H*****,I,M,N} 12,90 €

Thunfischsalat

Saisonsalate, Gurke, Karotte, Tomate, Oliven, Zwiebelringe und Thunfisch, mit Ei garniert, dazu zwei Konfekt-Brötchen ^{2,5,A*,A***,C,H*****,D,I,M,N} 14,50 €

Salat mit warmen Putenbruststreifen im Sesammantel

Saisonsalate, Gurke, Tomate und Karotte, mit warmen Putenbruststreifen im Sesammantel vom Grill und mit Ei garniert, dazu zwei Konfekt-Brötchen ^{2,5,A*,A***,C,H*****,I,M,N} 14,80 €

Beilagensalat vom Büfett (zum Nachholen)

pro Person, nur in Verbindung mit einem Hauptgericht! Ansonsten wählen Sie bitte den Salat „A` la Buffet“ ^{2,A*,C,I,L,M} 6,00 €



Was d'r Schwob so mog

Schwäbische Gerichte

Linsen mit hausgemachten Spätzle und ½ Saite geräuchertem Bauch

mit Butterschmelze und ein Paar Saitenwürste
5,10,A*,C,M 15,50 €
ohne ½ Saite geräuchertem Bauch 5,10,A*,C,M . . 14,50 €

Stugi-Teller

ein kleines Putenbruststeak, ein kleines
Schweinerückensteak, eine Maultasche aus der
Brühe mit gebackenen Zwiebelringen,
Champignonrahmsauce und Bratensoße, dazu
hausgemachte Spätzle mit Butterschmelze und Salat
vom Büfett (zum Nachholen) A*,C,G,I,K,L 23,80 €

Gesottener Kalbstafelspitz in leichter Meerrettichsauce

mit Wildpreiselbeere, Meerrettich und
Bratkartoffeln, dazu Salat vom Büfett
(zum Nachholen) 2,10,A*,I,K 24,50 €
– normale Portion 24,50 €
– Portion für den kleineren Appetit 22,50 €

Schwäbische Saure Nierle

vom Schwein, mit Bratkartoffeln und Salat vom
Büfett (zum Nachholen) A*,G,K 18,90 €
– normale Portion 18,90 €
– Portion für den kleineren Appetit 16,90 €

Schwäbische Kutteln im Trollingersößle

mit Bratkartoffeln und Salat vom Büfett
(zum Nachholen) A*,G,K 17,90 €
– normale Portion 17,90 €
– Portion für den kleineren Appetit 15,90 €

Teller Schwäbische Kutteln im Trollingersößle

mit hausgebackenem Bauernbrot A*,A**,C,G,K
. 13,90 €

Schwäbische - Rahmkäsespätzle

mit Emmentaler - Käse und Rahm, gebackenen
Zwiebelringen und Salat vom Büfett
(zum Nachholen) 5,10,A*,C,I 14,90 €
– normale Portion 14,90 €
– Portion für den kleineren Appetit 12,90 €

Maultaschen geschmälzt

mit Schmorzwiebeln an der Kalbstafelspitzbrühe,
dazu Salat vom Büfett (zum Nachholen) 5,A*,C,I,L 16,20 €
– normale Portion 16,20 €
– Portion für den kleineren Appetit 14,20 €

Maultaschen geröstet

mit Ei, dazu Salat vom Büfett
(zum Nachholen) 5,A*,C,I,L 16,90 €
– normale Portion 16,90 €
– Portion für den kleinen Appetit 14,90 €



Onser Roschdbröda

Rostbraten

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

(vom Argentinischen Weiderind,

Frischgewicht mind. 250 g.)

mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und hausgemachten

Spätzle mit Butterschmelze ^{A*,C,G,I,K,L} **oder**

Pommes frites ^{A*,G,K,L}, dazu Salat vom Büfett

(zum Nachholen) 28,50 €

Rostbraten „Haus am See“

(vom Argentinischen Weiderind,

Frischgewicht mind. 250 g.)

mit gebackenen Zwiebelringen,

Bratensoße und Bratkartoffeln,

dazu Salat vom Büfett (zum Nachholen) ^{A*,G,K,L}

. 29,50 €

Tellerrostbraten

(vom Argentinischen Rind, Frischgewicht mind. 250 g.)

mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und

hausgebackenem Bauernbrot ^{A*,A**,G,K,L} 19,50 €

Champignonrahm-Rostbraten

(vom Argentinischen Weiderind,

Frischgewicht mind. 250 g.)

mit Champignonrahmsoße, hausgemachten Spätzle

mit Butterschmelze ^{A*,C,G,I,K,L}

oder Pommes frites ^{A*,G,I,K,L}

dazu Salat vom Büfett (zum Nachholen)

. 28,50 €

„Roschdbröda ABC“

Rostbraten ist ein anderer Name für das Roastbeef und wird regional auch Lende, Lendenbraten, Contrefilet, Schlossstück oder Englischer Braten genannt.

Bei uns bekommen Sie das »schönste« Stück in drei verschiedenen Garstufen. Auf dem Bild sehen Sie die Zubereitung Englisch (oben), Medium (mitte) und Durch (unten). Geben Sie bei der Bestellung einfach die gewünschte Stufe mit an.





Äbbes quats

Hauptgerichte

Cordon Bleu

vom Schweinerücken mit einem Zitronenschnitz und mit Hinterschinken und Emmentaler gefüllt, dazu Pommes frites und Salat vom Büfett

(zum Nachholen) ^{5,10,A*,C,I} 22,80 €

nur mit Salat vom Büfett (zum Nachholen) ^{5,10,A*,C,I}
 19,80 €

Paniertes Champignonrahmschnitzel (auch Natur erhältlich)

vom Schweinerücken mit hausgemachten Spätzle mit Butterschmelze und Salat vom Büfett

(zum Nachholen) ^{A*,C,G,I,K,L}

– normale Portion 19,80 €

– Portion für den kleineren Appetit 17,80 €

Rahmschnitzel

vom Schweinerücken mit hausgemachten Spätzle mit Butterschmelze und Salat vom Büfett

(zum Nachholen) ^{A*,C,G,I,K,L}

– normale Portion 18,80 €

– Portion für den kleineren Appetit 16,80 €

Schweinerückensteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites, dazu Salat vom Büfett (zum Nachholen) ^I

– normale Portion 18,80 €

– Portion für den kleineren Appetit 16,80 €

Lendchenteller „Haus am See“

Schweinelenochen mit Champignonrahmsauce, auf Schwäbischen - Rahmkäsespätzle und gebackenen Zwiebelringen, dazu Salat vom Büfett

(zum Nachholen) ^{A*,C,G,I,K,L}

– normale Portion 25,80 €

– Portion für den kleineren Appetit 23,80 €

Paniertes Schnitzel

vom Schweinerücken mit einem Zitronenschnitz, Pommes frites und Salat vom Büfett

(zum Nachholen) ^{A*,C}

– normale Portion 18,80 €

– Portion für den kleineren Appetit 16,80 €

Paniertes Schnitzel & Salat

vom Schweinerücken mit einem Zitronenschnitz, dazu Salat vom Büfett (zum Nachholen) ^{A*,C}

. 14,80 €

Tellerschnitzel paniert

vom Schweinerücken mit Zitronenschnitz, Bratensoße und hausgebackenem

Bauernbrot ^{A*,A**,C,G,K,L} 12,80 €

Putenbruststeak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites, dazu Salat vom Büfett (zum Nachholen) ^I

– normale Portion 20,80 €

– Portion für den kleineren Appetit 18,80 €



Äbbes fischigs

Fischgerichte

Zwei Kabeljau - Lions Natur gebraten

mit einem Zitronenschnitt, hausgemachter Sauce Remoulade und Salat vom Büfett (zum Nachholen)

A*,C,D,I 20,80 €

Zwei Lachsfilets vom Grill

am Rieslingschaum, mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Wildreis, dazu Salat vom Büfett (zum Nachholen) A*,D,I,L 24,50 €

Ein Zanderfilet auf der Haut gebraten

am Rieslingschaum, mit hausgemachter Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln, dazu Salat vom Büfett (zum Nachholen) A*,C,D,I,K

. 24,50 €

Flammkuchen mit Lachs und Shrimps (oval 29x36cm)

mit Rahm, Lachs, Shrimps und Dill A*,B,D,I . . . 10,90 €





Für de Gloine

Deß hem'r extra nur für de Gloine Kindergerichte

Bitte beachten Sie das diese familienfreundlichen Gerichte, in Preis und Leistung, nur unseren kleinen Gästen vorbehalten sind !

„Räuberteller“

einen leeren Teller und ihr nehmt Euch
von Mama und Papa 0,00 €

„Donald Duck“

eine Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo ²
. 4,50 €

„Mickey Maus“

hausgemachte Spätzle mit Bratensoße ^{A*,C,G,K,L} oder
Rahmsoße ^{A*,C,G,I,K,L} 5,80 €

„Daniel Düsentrieb“

1 Paar Saitenwürste mit Senf und hausgemachtem
Kartoffelsalat ^{5,10,L,M} 6,80 €

„Goofy“

Spaghetti „il Pomodoro“ mit hausgemachter
Tomatensoße ^{A*,C} 6,80 €

„Max & Moritz“

Spaghetti Bolognese mit hausgemachter
Bolognesesauce ^{A*,C} 7,50 €

„Asterix & Obelix“

ein paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit
Pommes frites ^{A*,C} 9,50 €





Swerd groß - mit Spätzle ond Soß!

Getreu diesem Motto gibt es auf unserer Karte natürlich auch dieses schwäbische Arrangement. Für die meisten Kinder ist es ja quasi die beliebteste Hauptspeise der Region, während bei „de reigschmegde“ oft die Variationen von Pommes frites beliebter sind. Wie auch immer - unsere Karte bietet alles, damit auch Kinderherzen höher schlagen.



Endernazional

Internationale Gerichte

Südtiroler Gasthausschnitzel Natur

vom Schweinerücken, gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken und frischen Champignons, mit Champignonrahmsoße übergossen, dazu Pommes frites und Salat vom Büfett (zum Nachholen) ^{5,10,A*,G,I,K,L} 23,80 €

Putenrahmgulasch „Bombay“

in der Frucht – Currysaucen, im gemischten Wildreis-Rand dazu Salat vom Büfett (zum Nachholen) ^{A*,G,I,K,L}
 – normale Portion 19,80 €
 – Portion für den kleineren Appetit 17,80 €

Spaghetti „Bolognese“

Spaghetti aus Hartweizengrieß mit hausgemachter Sauce Bolognese und geriebenem original Parmesan, dazu Salat vom Büfett (zum Nachholen) ^{A*,C,I}
 – normale Portion 15,90 €
 – Portion für den kleineren Appetit 13,90 €

Spaghetti „il pomodoro“

Spaghetti aus Hartweizengrieß mit hausgemachter Tomatensauce und geriebenem original Parmesan, dazu Salat vom Büfett (zum Nachholen) ^{A*,C,I}
 – normale Portion 14,90 €
 – Portion für den kleineren Appetit 12,90 €

Piccata „alla milanese“

Schweinerücken in der Parmesan-Eihülle, auf Tomatenspaghetti, dazu Salat vom Büfett (zum Nachholen) ^{A*,C,I}
 – normale Portion 19,80 €
 – Portion für den kleineren Appetit 17,80 €

Cevapcici

vom Rind, mit gehackten Zwiebeln, Ajvar, Pommes frites und Salat vom Büfett (zum Nachholen)
 – normale Portion 19,80 €
 – Portion für den kleineren Appetit 17,80 €

Alloi trinka isch wia alloi drescha

Wir vom Haus am See feiern hin und wieder auch gerne ein kleines Festle. Dann gibt es nicht nur unsere leckeren Spezialitäten, sondern auch stimmungsvolle Musik, live gespielt von großartigen Bands und Solokünstlern. Die aktuellsten Veranstaltungstermine und weitere Informationen finden Sie übrigens auf unserer Homepage. Hier erfahren Sie Wissenswertes über das Haus am See und können sich die aktuelle Speisekarte oder den Mittagstisch herunterladen.



Endernazional

Flammkuchen

Flammkuchen nach „Original Elsässer – Art“
mit Rahm, Speck und Zwiebeln, auf dem Holzbrett
serviert ^{5,10,A*,I} 9,90 €

Veganer Flammkuchen Laktose frei & 100% Bio
mit sieben Gemüsesorten und zerkleinerten
Champignons belegt ^{A*,G} 10,90 €

Flammkuchen mit Lachs und Shrimps
mit Rahm, Lachs, Shrimps und Dill ^{A*,B,D,I} . . 10,90 €





Veggi

Vegetarische Gerichte

Portion panierte Weiße Champignons

mit hausgemachter Sauce Remoulade, am Salat

Bouquet ^{A*,C,D,I} 9,50 €

Portion Linsen mit hausgemachten Spätzle

und feiner Butterschmelze ^{A*,C,M} 9,50 €

Portion Pommes frites

mit Ketchup (vegan) und Mayo (vegetarisch) ²

. 4,90 €

Schwäbische - Rahmkäsespätzle

mit Emmentaler - Käse und Rahm, gebackenen

Zwiebelringen und Salat vom Büffet (zum Nachholen) ^{5,10,A*,C,I}

– normale Portion 14,90 €

– Portion für den kleineren Appetit 12,90 €

Spaghetti „Il Pomodoro“

Spaghetti aus Hartweizengrieß mit hausgemachter Tomatensauce und geriebenem original Parmesan, dazu Salat vom Büffet (zum Nachholen) ^{A*,C,I}

– normale Portion 14,90 €

– Portion für den kleineren Appetit 12,90 €

Vegan

Veganer Flammkuchen Laktose frei & 100% Bio (oval 29x36 Cm)

mit sieben Gemüsesorten und zerkleinerten

Champignons belegt ^{A*,G} 10,90 €

Veganes paniertes Schnitzel ^{A*}

aus Weizen- und Erbsenprotein mit einem

Zitronenschnitz, dazu Pommes frites

und Salat vom Büffet (zum Nachholen) . . . 14,80 €

Vegane Rote Beete Puffer

Zwei Puffer aus Rote Beete Stücken, Kichererbsen, Gurken –und Zwiebelwürfeln in knuspriger

Maispanade auf einer veganen Petersiliensauce,

dazu Salat vom Büffet (zum Nachholen) ^L . . 14,80 €

Wer ist Max-Eyth?

Eduard Friedrich Maximilian Eyth, der am 6. Mai 1836 in Kirchheim unter Teck geboren wurde, war ein deutscher Ingenieur und Schriftsteller. Nach seinem Maschinenbaustudium am Polytechnikum Stuttgart wurde er Auslandsvertreter für die englische Dampfflugfabrik Fowler in Leeds. In den folgenden Jahren verbrachte er so aufgrund geschäftlicher Reisen lange Zeiten im Ausland. In Ägypten arbeitete er sogar als Chefindgenieur unter dem ägyptischen Prinzen Halm Pascha, bis er schließlich 1882 nach Deutschland zurückkehrte. Dort wurde er einer der Hauptgründer und Direktor der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, bis er sich zu seiner Mutter nach Ulm zurückzog und sich ausschließlich seinen schriftstellerischen Tätigkeiten widmete.





Gloinigkeita

Kalte und warme Vespergerichte

Hausgebackenes Bauernbrot

mit luftgetrocknetem Schinken ^{10,A*,A**,C,I} oder mit
Emmentaler Käse belegt ^{A*,A**,C,I} 9,70 €
mit luftgetrocknetem Schinken und Emmentaler
Käse belegt ^{10,A*,A**,C,I} 9,90 €

Eine Portion Käsewürfel

mit Zwiebelringen und Paprikapulver, dazu
hausgebackenes Bauernbrot ^{A*,A**,C,I} 9,90 €

Tellerschnitzel paniert

vom Schweinerücken mit Zitronenschnitz, Bratensoße
und hausgebackenem Bauernbrot ^{A*,A**,C,G,K,L}
. 12,80 €

Tellerrostbraten

(vom Argentinischen Weiderind,
Frischegewicht mind. 250 g.)
mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und
hausgebackenem Bauernbrot ^{A*,A**,C,G,K,L} . . . 19,50 €

Ein Paar Saitenwürste aus dem Sud

– mit Senf und hausgebackenem Bauernbrot ^{5,10,A*,A**,C,M}
. 4,80 €
– mit Senf und Salat vom Büfett ^{5,10,L,M} 8,80 €

Ein Paar feine Kalbsbratwürste vom Grill

– mit Bratensoße und hausgebackenem Bauernbrot
^{5,A*,A**,C,G,K,L} 8,80 €
– mit Bratensoße und Salat vom Büfett ^{5,A*,G,K,L,M}
. 12,80 €

Vier Scheiben vom warmen Kalbstafelspitz

mit Wildpreiselbeere und Meerrettich, dazu
hausgebackenes Bauernbrot ^{2,10,A*,A**,C}
. 12,80 €

Drei halbe Scheiben hausgebackenes Bauernbrot ^{A*,A**,C}

Portion 0,80 €

Zwei Konfekt Brötchen ^{5,A*,A**,C, H****,I}

Portion 0,80 €

Die Entstehung des Max-Eyth Sees

Wussten Sie schon, dass der Max-Eyth-See
anfangs nichts weiter war als eine Grube, aus
der man Kies abbaute? Erst im Zuge der Ka-
nalisierung des Neckars im Jahre 1935 wurde
aus der Grube ein See, der zu Anfang des
Zweiten Weltkrieges mitunter auch als Bade-
strand diente. 1961 wurden der Max-Eyth-See
unter Landschaftsschutz gestellt und 1970
begann man mit dem Aufbau der Seeanlage,
wie wir sie heute kennen.



Gloinigkeita

Metzgerwurstsalat

mit Schinkenwurststreifen, Essiggurke, Zwiebelringen, Ei, Tomate und hausgebackenem Bauernbrot ^{9,10,A*,A**,C,L,M}

- normale Portion. 10,80 €
- Portion für den kleinen Appetit 8,80 €

Schweizer Wurstsalat

mit Schinkenwurst und Emmentaler - Streifen, Essiggurke, Zwiebelringen und Ei, Tomate, dazu hausgebackenes Bauernbrot ^{9,10,A*,A**,C,I,M,L}

- normale Portion 11,80 €
- Portion für den kleinen Appetit 9,80 €





Fir's Schläggergöschle

Dessertkarte

Ein Stück Kuchen ^{A*,C,F,G,I}

kann Spuren von Nüssen enthalten

..... 4,00 €

Ein Stück Torte ^{A*,C,F,G,I}

kann Spuren von Nüssen enthalten

..... 4,50 €

Portion frischer Schlagrahm ^I..... 0,90 €

Drei Apfelküchle

mit Vanillesoße und Schlagrahm ^{A*,A***,I} 8,50 €

Drei Apfelküchle

mit einer Kugel Eis, Vanillegeschmack
und Schlagrahm ^{1,A*,A***,I} 8,90 €

Drei Apfelküchle

mit Vanillesoße, einer Kugel Eis Vanillegeschmack
und Schlagrahm ^{1,A*,A***,I} 10,40 €

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Schlagrahm ^{A*,A***,C,G,H****,H*****,I,L,M}

..... 8,90 €

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit einer Kugel Eis Vanillegeschmack und
Schlagrahm ^{1,A*,A***,C,G,H****,H*****,I,L,M} 9,30 €

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanillesoße, einer Kugel Eis Vanillegeschmack
und Schlagrahm ^{1,A*,A***,C,G,H****,H*****,I,L,M}

..... 10,80 €

Minieisbecher

– zwei Kugeln Eis, ohne Schlagrahm ^{1,G,I} 3,40 €

– zwei Kugeln Eis, mit Schlagrahm ^{1,G,I} 4,30 €

Mikroeisbecher

– eine Kugel Eis, ohne Schlagrahm ^{1,G,I} 1,80 €

– eine Kugel Eis, mit Schlagrahm ^{1,G,I} 2,70 €





Fir's Schlägergöschle

Kleines gemischtes Eis

drei Kugeln Eis, ohne Schlagrahm ^{1,G,I} 5,40 €
mit Schlagrahm ^{1,G,I} 6,30 €

Großes gemischtes Eis

vier Kugeln Eis, ohne Schlagrahm ^{1,G,I} 7,20 €
mit Schlagrahm ^{1,G,I} 8,10 €

Eierlikörbecher

3 Kugeln Schokoladeneis, mit Eierlikör, kalter
Schokoladensauce und Schlagrahm ¹. 7,50 €

Coupe Dänemark

drei Kugeln Eis Vanillegeschmack mit kalter
Schokosauce und Schlagrahm ^{1,I} 7,00 €

Heiße Liebe

drei Kugeln Eis Vanillegeschmack mit Heißen
Himbeeren und Schlagrahm ^{1,I} 7,50 €

Schwarzwälder-Kirschbecher

je eine Kugel Eis Schokolade, Stracciatella und Eis
Joghurt - Himbeer, Schattenmorellen,
Kirschnaps, Schokosauce und Schlagrahm ¹
. 8,00 €

Eisbecher „Haus am See“

je eine Kugel Eis Vanillegeschmack, Eis Joghurt-
Himbeere und Eis Erdbeere, mit Exotischem
Fruchtcocktail, Fruchtsauce und Schlagrahm ^{1,I}
. 8,00 €

Nussbecher „Haus am See“

eine Komposition aus Schokoladeneis, Haselnuss-
und Eis Stracciatella, Krokant, Mandeln,
Cashewkerne, Paranusskerne, Haselnusskerne,
Walnüsse, Schokoladensauce und Schlagrahm
G,I,H*,H**,H***,H****,H***** 8,50 €

Unsere Eissorten : Vanilla^{1,I}, Schokolade ¹, Erdbeer ¹,
Joghurt-Himbeer ¹, Haselnuss ¹, Stracciatella ¹





Haus am See

Restaurant - Café - Sommerterrasse



Haus am See

Inhaber Holger Waiblinger
Mühlhäuser Str. 311
70378 Stuttgart-Hofen
Telefon (0711) 53 41 97
Fax (0711) 5 30 27 84

Holger.Waiblinger@web.de
www.haus-am-see-stuttgart.de

Unsere Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte
unserer Internetseite oder dem Aushang neben
der Eingangstüre!

Alle Preise inklusive Service und der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.



www.facebook.com/HausamSeeStgt/



www.haus-am-see-stuttgart.de