



# HOTEL BAD SCHACHEN

Seit 1752 in Familienbesitz

## RESTAURANT SEEBLICK

taglich 12.00 - 13.30 Uhr und 18.30 - 22.00 Uhr

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung  
*Service and V.A.T. included*

## **Vorspeisen / Starters**

Das Beste vom marinierten heimischen Rind € 17,00  
Tatar, Carpaccio und Sate-Spieß mit Spargel, Radieschen und Bärlauch  
*Variation of marinated beef -  
tatar, carpaccio with asparagus, radish and wild garlic*

Gebeizter Seesaibling mit Rapsöl-Sorbet und lauwarmem Spargel € 16,50  
*Cured sea-char with a sherbet of rape oil and warm asparagus*

## **Salate / Salads**

Frühlings „Buddha Bowl“ € 12,50  
mit grünem Spargel, Flageoletts, Avocado, Apfel und Brunnenkresse  
an Apfel-Joghurtdressing  
*Spring „Buddha Bowl“  
Green asparagus, flageoletts, avocado, apple and watercress  
with an apple-yoghurt dressing*

Zweierlei Spargelsalat mit gebackenem Eigelb € 12,00  
*White and green asparagus salad with a fried egg yolk*

Tagesfrischer Marktsalat € 6,00  
*Fresh garden salad*

## **Suppen / Soups**

Spargelcremesuppe mit Brotchip und Radieschen € 7,50  
*Asparagus cream soup with bread chip and radish*

Krustentierschaumsuppe mit Zitronengras, Mango € 10,50  
und gebackener Riesengarnele  
*Cream soup of crustacean with lemongrass, mango and a fried prawn*

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung  
*Service and V.A.T. included*

### **Fischgerichte / *Fish dishes***

Gebratenes Felchenfilet an weißem Balsamicoschaum, € 23,00  
buntes Tomatengemüse und Thymiankartoffeln  
*Fried fera filet with white balsamic sauce*  
*tomato ragout and potatoes with fresh thyme*

### **Unsere Felchenfilets stammen ausschließlich aus bayerischen Gewässern**

*Our fera filets are only from bavarian lakes*

Filet vom Ikarimi-Lachs gebraten an Schnittlauchsauce € 27,00  
Frühlingslauch, Radieschen und Risotto Nero  
*Filet of Ikarimi salmon pan fried, chive sauce*  
*Spring onion, radish and risotto nero*

### **Fleischgerichte / *Meat dishes***

Würfel vom heimischen Rinderfilet in tasmanischer Bergpfeffersauce € 29,50  
Balsamicozwiebeln, karamellierter Spargel, Zuckerschoten und Süßkartoffel-Püree  
*Tips of domestic Beef tenderloin in a sauce of Tasmanian Mountain pepper*  
*balsamic onions, caramelized asparagus, sugar snaps and mashed sweet potatoes*

Lammrücken mit Pistazienkruste an roter Paprikasauce € 32,00  
Flageolets, Morcheln und Polentaschnitte  
*Lamb loin with a pistachio crust and a red pepper sauce*  
*flageolets, morels and polenta slice*

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung  
*Service and V.A.T. included*

### **Steaks / Steaks**

Filetsteak vom heimischen Weiderind (200 gr.) <i>Fillet steak of domestic beef (200 gr.)</i>	€ 31,00
Ribeyesteak (200 gr.) vom heimischen Weiderind <i>Ribeye steak (200 gr.) of domestic beef</i>	€ 19,50
Kalbsrückensteak (180 gr.) vom heimischen Kalb <i>Veal steak (180 gr.) of European organic veal</i>	€ 32,00
Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein (250 gr.) <i>Chop of Duroc pork (250 gr.) form Thuringia</i>	€ 19,00

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter und Chimichurri  
*To all steaks we serve herb butter and Chimichurri*

### **Beilagen zur Wahl**

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, <i>baked potato with sour-cream</i>	€ 4,50
Pommes frites, <i>French fries</i>	€ 4,50
Kartoffelgratin, <i>potato gratin</i>	€ 4,50
Ofengemüse, <i>oven fried vegetables</i>	€ 4,50
Spargel (200 gr.), <i>asparagus (200 gr.)</i>	€ 8,00
Kleiner gemischter Salat, <i>small mixed salad</i>	€ 4,50

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung  
*Service and V.A.T. included*

## **Vegetarische und vegane Gerichte / *Vegetarian and Vegan Dishes***

### **Suppe / *Soups***

Tomatenessenz mit Basilikum-Mascarpone Ravioli € 9,00  
*Tomato essenz with basil mascarpone ravioli*

Spargelcremesuppe mit Brotchip und Radieschen € 7,50  
*Cream of asparagus with bread chip and radish*

### **Hauptgerichte / *Main dishes***

Portion deutscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln oder Flädle\* € 26,00  
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise  
*Asparagus with new potatoes or herb flädle, melted butter or Hollandaise sauce*

Süßkartoffel-Curry mit frischem Gemüse, Kichererbsen und Koriander € 15,00  
in Soja-Currysauce, Indische Pappadums  
*Sweet potatoes curry with fresh vegetables, chick peas and coriander  
in a soy curry sauce, Indian pappadums*

Zweierlei Spargel mit Frischem Kerbel im Blätterteig gebacken € 19,00  
neue Kartoffeln und Tomaten-Bärlauch Hollandaise  
*Green and white asparagus with fresh chervil baked in puff pastry  
new potatoes and tomato wild garlic Hollandaise*

\* **vegan**

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung  
*Service and V.A.T. included*

## **Kleine Gerichte / *Small Dishes***

„Anti Pasti Teller“ Gebratenes Gemüse, Parmaschinken, Kräuteroliven und Burrata mit Kirschtomaten <i>„Italian Starter Plate“</i> <i>Pan fried vegetables, parma ham, olives with herbs and burrata, cherry tomatoes</i>	€ 17,50
„Caesar Salat“ mit römischem Salat, Ei, Anchovis und Parmesan <i>“Caesar Salad“ with romaine lettuce, egg, anchovies and Parmesan</i>	€ 13,00
mit gebratenen Putenstreifen with pan fried turkey strips	€ 17,00
Chicken Wings mit Whisky und Honig glasiert Mais Relish und Baguette <i>Chicken Wings glazed with whisky and honey sweetcorn relish and French bread</i>	€ 17,00
Hamburger „Bad Schachen“ Saftiger Rindfleisch Burger mit Tomate, Speck, Zwiebeln, und Käse, Barbecue Sauce und Pommes Frites <i>Burger „Bad Schachen“ - juicy beef burger with tomatoes, bacon, onions, mushrooms, cheese, barbecue sauce and French fries</i>	€ 18,00
Falafel Wrap mit Süßkartoffel Pommes und Joghurt-Sesam Dip <i>Chick pea wrap with sweet potato French fries and a yoghurt sesame dip</i>	€ 14,00

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung  
*Service and V.A.T. included*

## Desserts

Karamellierter Mandelkuchen mit Rhabarber und braunem Buttereis <i>Caramelized almond cake with rhubarb and brown butter ice cream</i>		€ 10,50
Yuzu Schnitte mit Kokosnuss-Sorbet und Basilikum- Sirup <i>Yuzu bar with coconut sherbet and basil syrup</i>		€ 11,50
Schokoladen Crèmeux auf Zitronen Linzer mit Toffee und gesalzenem Milcheis <i>Chocolate crèmeux on lemon Linzer with toffee and salted milk ice cream</i>		€ 10,50
Griechisches Joghurt Mousse mit Olivenölkuchen und Zitronen Früchten <i>Greek yoghurt mousse with olive oil cake and citrus fruits</i>		€ 11,00
Passionsfrucht und Schokolade im Glas <i>Passion fruit and chocolate served in the glass</i>		€ 9,50
Käseauswahl aus dem Drei-Länder-Eck <i>Selection of cheese from around the lake</i>	kleine Portion small portion	€ 9,00
	kleine Portion big portion	€ 15,00

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung  
*Service and V.A.T. included*