



HOTEL BAD SCHACHEN

Seit 1752 in Familienbesitz

HOTELHALLE UND TERRASSE

*HOTEL LOBBY AND TERRACE*

Service von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr

*Service from 11.00 am until 6.00 pm*

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

# *High Tea in Bad Schachen*

an **Sonn- und Feiertagen** von 14.00 bis 17.30 Uhr

Sehr geehrter Gast,

kommen Sie in den Genuss des High Tea und reisen Sie mit uns in die britische Vergangenheit.

Zu feinsten Teespezialitäten werden ofenfrische Scones, englische Teebrötchen, gereicht.  
Dazu servieren wir die typischen, kleinen Sandwiches.

Süße Verführungen aus unserer Pâtisserie runden den High Tea ab.

**Im Preis von € 25 pro Person sind enthalten:**

- \* **Tee nach Wahl**
- \* **Scones mit „clotted cream“ und Erdbeer-Marmelade**
- \* **Sandwiches**
- \* **Süße Stückchen**

Unser Hauspianist unterhält Sie musikalisch ab 14:30 Uhr

## **Tee / Tea**

### **Green Dragon – Grüner Tee – Frühling China**

Zarte Blattknospen, handgepflückt, für einen seltenen, leicht herben, erfrischenden Tee

### **Morgentau – Aromatisierter Grüner Tee – Sencha · Sommer**

Faszinierende Teekomposition mit großblättrigem Sencha, feinfruchtigen Aromen und Blüten

### **Cream Orange – Aromatisierter Kräutertee**

Roibosh mit Vanille-Orangen-Geschmack, vollmundiger Roibosh aus Südafrika mit cremig sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen

### **Mountain Herbs – Kräutertee**

Harmonisch gemischte Kräuter ergeben eine sanft erfrischende Note

### **Red Berries – Aromatisierter Früchtetee**

Süße Aromen reifer Beeren schenken diesem Tee den wertvollen Fruchtgenuss des Sommers

### **Summer Gold – Darjeeling · Schwarzer Tee – FTGFOP Second Flush**

Spitzengewächs von blumiger Eleganz und köstlichem Aroma

### **Bari – Assam · Schwarzer Tee – GFBOP Sommer**

Ein extravaganter Broken-Tee voll höchster Aromawerte: kräftig, würzig, malzig

### **English Breakfast – Ceylon · St. James · Schwarzer Tee – FBOP Sommer**

Vollmundiger Tee von herber Fülle und prickelndem Geschmack aus dem Uva District

### **Earl Grey – Darjeeling · Aromatisierter Schwarzer Tee – TGFOP Herbst**

Feiner Darjeeling mit dem frischen Aroma der Bergamotte

**Ein Kännchen nach Ihrer Wahl**

**€ 5,00**

## **Suppe, Snacks und Pasta / Soup, Snacks and Pasta**

Weisse Spargelcremesuppe mit Brotchip und Radieschen € 7,50  
*White asparagus cream soup with a bread chip and radish*

Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan € 14,00  
*Spaghetti Bolognese or with tomato sauce and grated Parmesan cheese*

Carpaccio vom heimischen Weiderind mit Parmesan und Rucola € 16,00  
*Carpaccio of domestic beef with Parmesan cheese and arugula*

„Vitello tonnato“ – Saftige Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce € 18,00  
mit Kapern und Zitrone  
*„Vitello Tonnato“ – Juicy slices of roasted vealrump in tuna fish sauce  
with capers and lemon*

## **Salate / *Salads***

- „Caesar Salat“ mit römischem Salat, Ei, Anchovis und Parmesan € 13,00  
*„Caesar salad“ with romaine lettuce, egg, anchovies and Parmesan*
- „Caesar Salat“ mit gebratenen Putenstreifen € 17,00  
*„Caesar salad“ with pan fried turkey strips*
- Salatkomposition „Bad Schachen“ € 18,00  
Blattsalate mit Bohnen, Kartoffeln, Tomate, Ei und geräuchertem Saiblingsfilet  
*Salad composition „Bad Schachen“ – variation of green salads with beans, potatoes, tomato, egg and smoked fillet of char*
- Salat von gebratenem Spargel, Erdbeeren und Rucola € 19,50  
in leichter Balsamico-Vinaigrette, dazu einen Garnelenspieß  
*Salad of pan fried asparagus and strawberries with arugula tossed in balsamico-vinaigrette, on the side we serve a skewer with prawns*

## Warme Snacks / hot snacks

Falafel Wrap mit Süsskartoffel Pommes und Joghurt-Sesam Dip € 14,00  
Chickpeas wrap with sweet potatoes chips and and a yoghurt-sesame dip

Chicken Wings mit Whisky und Honig glasiert € 17,00  
Mais Relish, Cole Slaw und Baguette  
Chicken Wings glazed with whisky and honey  
Sweetcorn relish and French bread

Hamburger „Bad Schachen“ - saftiger Rindfleischburger mit Tomate, € 18,00  
Zwiebeln, Käse, Speck, Barbecue-Sauce und Pommes Frites  
*Burger „Bad Schachen“ - juicy beefburger with tomatoes,  
onions, cheese, bacon, barbecue sauce and French fries*

„Club Sandwich“ - mit knusprigem Speck, gebratener Putenbrust, € 17,00  
Tomaten und Eisbergsalat in pikanter Cocktailsauce  
*„Club Sandwich“ with crispy bacon, pan fried breast of turkey,  
tomatoes and iceberg lettuce in a spicy cocktail sauce*

## **Mittagskarte von 12.00 bis 13.30 Uhr / *Lunchmenu from noon until 1.30 pm***

Filetsteak vom heimischen Weiderind 200 gr / <i>Fillet of domestic beef 200 gr</i>	€ 31,00
Ribeyesteak vom heimischen Kalb 250 gr / <i>Ribeyesteak of domestic veal 250 gr</i>	€ 24,50
Lammhüfte 250 gr / <i>Lamb hip 250 gr</i>	€ 19,50
Lachssteak 200 gr / <i>Salmon steak 200 gr</i>	€ 17,00
Felchenfilet aus bayerischen Seen 160 gr / <i>Bavarian fera fillet 160 gr</i>	€ 17,00

### **Zu den Grillgerichten können Sie wählen:**

Chimichurri, Kräuterbutter, Sauce Hollandaise oder Rotweinsauce  
*Chimichurri sauce, herb butter, sauce Hollandaise, red wine sauce*

### **Als Beilage**

gemischter Salat / <i>small mixed salad</i>	€ 4,50
Ofengemüse / <i>oven roasted vegetables</i>	€ 4,50
Stangenspargel 200 gr / <i>portion of asparagus 200 gr</i>	€ 8,00
Kartoffelecken / <i>potatoe wedges , Pommes frites/ french fries</i>	€ 4,50

Pommes frites / French fries	€ 4,50
Neue Kartoffeln / <i>new potatoes</i>	€ 4,50
Ofenkartoffel mit Sauerrahm / <i>Baked potato with sour cream</i>	€ 4,50
Safranrisotto / <i>saffron risotto</i>	€ 4,50

### **Süßspeisen / Sweets**

Gemischtes Eis nach Ihrer Wahl (Kugel) <i>Ice cream of your choice (scoop)</i>	€ 2,00
Hausgemachter Kuchen (Stück) <i>Homemade cake (piece)</i>	€ 4,00
„Affogato“ – Kugel Vanilleeis mit Espresso <i>„Affogato“ – Scoop of vanilla ice cream with espresso</i>	€ 6,00
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis <i>Iced coffee or iced chocolate with vanilla ice cream</i>	€ 7,00
Kugel Zitroneneis mit Sekt der Hausmarke Bad Schachen <i>Scoop of lemon ice cream with sparkling wine private brand Bad Schachen</i>	€ 7,50
Hausgemachter Joghurt Eisbecher mit saisonalen Früchten <i>Homemade yoghurt ice cream with seasonal fruits</i>	€ 9,00



Portion Sahne <i>Portion of whipped cream</i>	€ 0,50
--	--------

### Warme Getränke / *Hot Beverages*

Portion Kaffee	€ 4,90
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,50
Espresso Macchiato	€ 3,20
Doppelter Espresso Macchiato	€ 4,90
Cappuccino	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 3,80
Milchkaffee	€ 2,90
Portion Tee	€ 5,00
Portion Schokolade mit Sahne	€ 5,00

## Alkoholfreie Getränke / *Soft Drinks*

Allgäuer Alpenwasser medium	0,75 l	€ 6,20	0,25 l	€ 3,10
Allgäuer Alpenwasser still	0,75 l	€ 6,20	0,25 l	€ 3,10
San Pellegrino	0,75 l	€ 6,80		
Valser	1,00 l	€ 7,50		
Vittel	1,00 l	€ 7,90		
Coca-Cola, Coca-Cola light			0,20 l	€ 3,20
Mezzo Mix, Sprite			0,20 l	€ 3,20
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Soda			0,20 l	€ 3,50
Almdudler			0,35 l	€ 3,50
Bionade Zitrone-Bergamotte, Ingwer-Orange			0,33 l	€ 3,50
Orangina			0,25 l	€ 4,00
Red Bull			0,25 l	€ 5,00
Schwarze Dose 28			0,25 l	€ 5,00
Apfelsaft / Apple juice			0,20 l	€ 3,30
Apfelsaftschorle / Apple juice Spritzer	0,50 l	€ 4,50	0,25 l	€ 3,00
Sauerkirschsafft / Sour cherry juice			0,20 l	€ 3,30
Schwarzer Johannisbeernektar / Black currant nectar			0,20 l	€ 3,30
Tomatensaft / Tomato juice			0,20 l	€ 3,30

## *Biere / Beer*

Meckatzer Pils vom Fass	0,30 l	€ 4,00
Lindauer Hell vom Fass	0,30 l	€ 4,00
Meckatzer Radler	0,30 l	€ 4,00
Meckatzer Weiß-Gold	0,33 l	€ 4,00
Lindauer Hell	0,33 l	€ 4,00
Meckatzer Weißbier	0,50 l	€ 4,90
Meckatzer Weißbier alkoholfrei	0,50 l	€ 4,90
Meckatzer alkoholfrei	0,33 l	€ 4,00

## **Offene Weine / Wine by the glass**

### **Weißwein / *White Wine***

**0,20 l**

2016 Müller-Thurgau "Nonnenhorner Sonnenbichl" Qba trocken Winzerhof Gierer, Nonnenhorn/Bayerischer Bodensee	€ 6,50
2016 Weißburgunder Gutswein QbA trocken VDP Weingut Markgraf von Baden, Salem/Badischer Bodensee	€ 7,00
2016 Grauburgunder Birnauer Qba trocken VDP Weingut Markgraf von Baden, Salem/Badischer Bodensee	€ 11,00
2016 Cuvée Bodensee ...der See QbA trocken Winzerverein Hagnau, Selektion Lammers, Badischer Bodensee	€ 10,00

2016 Lugana "Catulliano" D.O.P. trocken BIO € 11,00  
Az. Agr. Pratello, Padenghe sul Garda/Gardasee, Lombardei, Italien

**Rotwein und Roséwein/ *Red wine and Rosé wine***

2016 Rotling Rosé „Meersburger Sängeralde Seegucker“ QbA trocken € 12,00  
Weingut R. & M. Aufricht, Stetten/Badischer Bodensee

2016 Domaine Lafage „Miraflors“ Rosé A.C. trocken € 10,00  
Cuvée Mourvèdre/Grenache  
Domaine Lafage, Perpignan, Côtes du Roussillon, Frankreich

2015 Spätburgunder Bermatinger QbA trocken € 11,00  
VDP Weingut Markgraf von Baden, Salem/Badischer Bodensee

2014 Cuvée Annette von Droste-Hülshoff QbA trocken € 11,00  
Cuvée Spätburgunder/Regent/ Cabernet

2015 Château Saint Roch “Vieilles Vignes” A.C. trocken € 10,00  
Cuvée Grenache/Syrah  
Château Saint Roch, Perpignan, Côtes du Roussillon, Frankreich

2016 Primitivo “Doppio Passo” IGT trocken € 10,00  
Vecchia Torre, Fossalta di Piave, Salento/Apulien, Italien

2014 Tinto Douro “Fabelhaft” D.O. trocken € 10,00  
Niepoort Vinhos, Porto/Douro, Portugal

2013 Umathum Blaufränkisch Biodynamisch QbA € 12,00  
Josef Umathum, Frauenkirchen, Österreich