

Speisenkarte

DAS

ANTHRAZIT



*Golf &
Sporthotel*
WIESENSEE

VORSPEISEN | APPETIZERS

Lauwarmer Linsensalat
mit gebratener Wachtelbrust und Preiselbeer-
Chutney h, m 18,00 €

Lukewarm lentil salad
with fried quail breast and cranberry-chutney

Tatar vom norwegischen Rauchlachs
mit Sahnemeerrtich, kleiner Kartoffelrösti und
Blattsalat d, g, a 17,00 €

Norwegian smoked salmon tartar
with horseradish, small potato rösti and leaf salad

Rote Beete Carpaccio mit Balsamicoglace
Fetakäse und Rocolasalat g  14,00 €

Beet root carpaccio with balsamic glaze
Fetacheese and rocket

SUPPEN | SOUPS

Kraftbrühe vom Maishähnchen
und Pistazienklößchen e, g 10,00 €

Corn-fed chicken consommé
and pistachio dumplings

Tomantencremesuppe
mit Sahnehaube g  10,00 €

Tomato cream soup
with cream topping

Allergene: a = glutenhaltig, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, m = Senf

VG = Vegetaisch, VE = Vegan

SALAT | SALAD

Caeser Salat „Surf and Turf“ a, b, c, h, i 26,00 €
Sautierte Garnelen, Putenbruststreifen, Parmesan

Caesar Salad „Surf and Turf“
Sautéed Shrimps, Strips of Turkey Breast, Parmesan
Cheese

Bunter Wiesensee Salatteller d, g, a 16,00 €
Kirschtomaten, Gurken, geröstete Pinienkerne,
Hausdressing

dazu gebratene Putenbruststreifen + 6,00€

dazu gebratene Rinderfiletstreifen + 8,00€

dazu sautierte Garnelen +8,00 €

Colorful „Wiesensee“ salad plate

Cherry tomatoes, cucumbers, roasted pine nuts, house
dressing

with fried turkey breast strips

with fried beef strips

with sautéed shrimps

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Gefüllte Aubergine c, g VG 14,00 €
Reis, Feta, Petersilie und Rucolasalat

Stuffed eggplant
Rice, Feta cheese, parsley and rocket salad

Spinatknödel mit Pulzragout a, g, c VG 14,00 €
Kleiner Beilagensalat

Spinach dumpling with mushroom ragout
Small side salad

Vegane Linsenbolognese h, i, a VE 16,00 €
Bandnudeln

Vegan lentil bolognese
Ribbon noodles

Allergene: a = glutenhaltig, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, m = Senf

VG = Vegetaisch, VE = Vegan

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

Rosa gebratene Flugentenbrust 19,00 €
Orangen-Pfeffersauce

Pink roasted duck breast
Orange-pepper-sauce

Rumpsteak 22,00 €
Geschmorte Zwiebeln

Rumpsteak
Caramelised onions

Gesottener Kalbstafelspitz g, b 16,00 €
Meerrettichsauce

Boilad veal tafelspitz
Horseradish sauce

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

Brauhaus schnitzel vom Schwein a, c, g 18,00 €
Waldpilzsauce

Brewery pork schnitzel
Wild mushroom sauce

Rosa gebratenes Lammkarree 29,00 €
Kräuterjus

Pink roasted rack of lamb
Herb jus

Züricher Geschnetzeltes g 23,00 €

Zurich-style ragout

Allergene: a = glutenhaltig, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, m = Senf

VG = Vegetarisch, VE = Vegan

FISCH | FISH

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau
Pommery-Senfsauce

d, g, m 19,00 €

Fried fillet of winter cod
Pommery mustard sauce

Filet vom Loup de Mer
Sauce Rouille

d, g 17,00 €

Fillet of loup de mer
sauce rouille

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang individuell aus unseren Beilagen.

Choose the side dish for your main course.

Allergene: a = glutenhaltig, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, m = Senf

VG = Vegetaisch, VE = Vegan

BEILAGEN | SIDE DISHES

Grüner Spagel		4,00 €
Green asparagus		
Schalotten-Blattspinat	g	4,00 €
Leaf spinach with shallots		
Wilder Brokkoli		4,00 €
Broccolini		
Rahmwirsing	g	4,00 €
Creamed savoy cabbage		
Beilagensalat	a, c, g, m	4,00 €
Side salaf		

BEILAGEN | SIDE DISHES

Petersilienkartoffeln	A	4,00 €
Parsley potatoes		
Schupfnudeln	a, c, g	4,00 €
Potato noodles		
Basmatireis		4,00 €
Basmati rice		
Bunte Bandnudeln	a, c	4,00 €
Colorful ribbon noodles		
Pommes Frites		4,00 €
French Fries		

Allergene: a = glutenhaltig, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, m = Senf

VG = Vegetaisch, VE = Vegan

BURGER | BURGER

Steak Burger

Roastbeef mit Rahmkraut und Zwiebelsalsa,
Gemischter Salat oder Pommes Frites

a, c, g

22,00 €

Steak Burger

Roastbeef with creamy Sauerkraut and onion salsa,
Side salad or fries

Portobello Burger

Gebratene Austernpilze und Ziegenfrischkäse,
Gemischter Salat oder Pommes Frites

a, c, g

VG

19,00 €

Mushroom Burger

Fried oyster mushrooms with goat's creamcheese
Side salad or fries

Allergene: a = glutenhaltig, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, m = Senf

VG = Vegetaisch, VE = Vegan

DESSERT | DESSERT

Cassis-Quarkmousse
Eingelegte Kumquats g 10,00 €

Cassis curd mousse
Pickled kumquats

Lauwarmes Schokoladenküchlein
Himbeersorbet a, c, g, e 10,00 €

Lukewarm chocolate cake
Raspberry sorbet

Kleine Käseauswahl
Brot a, c, g 14,00 €

Small selection of cheese
Bread



Allergene: a = glutenhaltig, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, m = Senf

VG = Vegetarisch, VE = Vegan