

HOTELHALLE UND TERRASSE
HOTEL LOBBY AND TERRACE

Service von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Service from 11.00 am till 10.00 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, und die typischen, kleinen Sandwiches, belegt mit Gurke, Roastbeef und Lachs serviert.

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**

Unsere Hauspianistin Martina Novakova 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 und 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 und Vorspeisen / *Soup and Starters*

Tomatenessenz mit Basilikum-Mascarpone-Ravioli

€ 9,50

Tomato essence with basil and mascarpone ravioli

Sellerie, Ei, Milchprodukte, Laktose, Gluten / Celery, egg, milk products, lactose, gluten

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola

€ 18,00

Carpaccio of beef with Parmesan cheese and arugula

Ei, Senf, Milchprodukte, Laktose / Egg, mustard, milk products, lactose

„Vitello Tonnato“ – Saftige Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce
mit Kapern und Zitrone

€ 18,00

*„Vitello Tonnato“ – Juicy slices of roasted veal rump in tuna fish sauce
with capres and lemon*

Sellerie, Fisch, Ei, Sulfit / Celery, fish, egg, sulphite

Geräuchertes Felchenfilet an Sahnemeerrettich mit kleinem Salatbouquet

€ 14,50

Smoked fillet of whitefish with horseradish cream and small salad

Fisch, Sellerie, Milchprodukte, Laktose, Sulfit / Fish, celery, milk products, lactose, sulphite

Salate / *Salads*

Salat der Saison mit French-, Italian- oder Joghurt-Kräuter-Dressing € 8,00

Seasonal salad with French, Italian or yoghurt and herb dressing

Ei, Sellerie, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Laktose, Gluten, Sulfit / Egg, celery, milk products, edible nuts, lactose, gluten, sulphite

„Caesar Salat“ mit römischem Salat, Ei, Anchovis und Parmesan € 13,00

„Caesar Salad“ with romaine lettuce, egg, anchovies and Parmesan

Sellerie, Ei, Fisch, Milchprodukte, Laktose, Gluten Sulfit / Celery, egg, fish, milk products, lactose, gluten, sulphite

„Caesar Salat“ mit gebratenen Putenstreifen € 17,00

„Caesar Salad“ with pan fried turkey strips

Soja, Milchprodukte, Laktose, Sulfit / Soya, milk products, lactose, sulphite

Geflügelsalat mit Ananas an leichter Currysauce € 17,00

Chicken salad with pineapple in a light curry sauce

Sellerie, Ei, Milchprodukte, Laktose, Gluten, Sulfit / Celery, egg, milk products, lactose, gluten, sulphite

Salatkomposition „Bad Schachen“ – Blattsalate mit Bohnen, € 18,00

Kartoffeln, Tomate, Ei und geräuchertem Saiblingsfilet

Salad composition „Bad Schachen“ – variation of green salads with beans,

potatoes, tomato, egg and smoked fillet of char

Sellerie, Fisch, Schalenfrüchte, Gluten, Sulfit / Celery, fish, edible nuts, gluten, sulphite

„Insalata Caprese“ – Mozzarella und Tomatenscheiben € 15,00

mit frischem Basilikum und Serranoschinken in Balsamicoessig und Olivenöl

Slices of tomato and mozzarella with fresh basil and Serrano ham

in Balsamico vinegar and olive oil

Sellerie, Milchprodukte, Laktose, Sulfit / Celery, milk products, lactose, sulphite

Sandwiches, Burger und Pasta / *Sandwiches, Burger and Pasta*

"Club Sandwich" - mit knusprigem Speck, gebratener Putenbrust, € 18,00

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

Sellerie, Ei, Milchprodukte, Laktose, Gluten, Sulfit / Celery, egg, milk products, lactose, gluten, sulphite

Hamburger „Bad Schachen“ - saftiger Rindfleischburger mit Tomate, € 18,00

Zwiebeln, Käse, Speck, Barbecue-Sauce und Pommes Frites

Burger ,Bad Schachen' - juicy beefburger with tomato,

onions, cheese, bacon, barbecue sauce and French fries

Sellerie, Ei, Milchprodukte, Soja, Laktose, Gluten, Sulfit / Celery, egg, milk products, soya, lactose, gluten, sulphite

Vegetarischer Gemüseburger – € 14,50

mit Avocado, getrockneten Tomaten und überbacken mit Mozzarella

Spiegelei und Süßkartoffel-Pommes frites

Vegetarian burger –

with avocado, sun dried tomatoes and gratinated with Mozzarella cheese

Fried egg and sweet potato French fries

Ei, Sellerie, Milchprodukte, Laktose, Gluten, Sulfit / Egg, celery, milk products, lactose, gluten, sulphite

Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognesesauce und frisch geriebenem Parmesan

€ 16,00

Spaghetti with tomato or bolognese sauce and fresh grated Parmesan cheese

Ei, Sellerie, Milchprodukte, Laktose, Gluten, Sulfit / Egg, celery, milk products, lactose, gluten, sulphite

Mittagskarte von 12.00 bis 14.00 Uhr (nicht an Sonn- und Feiertagen)

Lunch card from noon till 2.00 pm (not on Sundays and holidays)

Kalbskotelett 180 g / *Calf chop 180 g* € 31,00

T-Bone-Steak 250 g / *T-bone steak 250 g* € 33,00

Ribeye-Steak 200 g / *Ribeye steak 200 g* € 26,50

Lammkrone 200 g / *Lamb rack 200 g* € 27,50

Lachssteak 160 g / *Salmon steak 160 g* € 23,00

Felchenfilet 160 g / *Whitefish fillet 160 g* € 25,50

Zu jedem Gericht reichen wir entweder einen gemischten Salat, ein Gemüsebouquet oder Stangenspargel.

To each dish we serve either a small salad, a vegetable bouquet or fresh white asparagus.

Als Beilagen können Sie wählen: Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Kartoffelecken, Pommes frites, neue Kartoffeln oder Safranrisotto

Your choice of side dishes: Baked potato with sour cream, potato wedges, French fries,

new potatoes or saffron risotto

Als Sauce können Sie wählen: Sauce Hollandaise oder Béarnaise, Pfeffer- oder Rotweinsauce

Your choice of sauces: Hollandaise or Béarnaise sauce, pepper or red wine sauce

Süßspeisen / *Sweets*

Hausgemachter Kuchen (Stück) € 4,00

Homemade cake (piece)

Ei, Schalenfrüchte, Soja, Milchprodukte, Laktose, Gluten / Egg, edible nuts, soya, milk products, lactose, gluten

Salat von frischen Früchten € 9,00

Fresh fruit salad plain

Salat von frischen Früchten mit Bad Schachener Williams € 11,00

Fresh fruit salad with Bad Schachen pear liquor

Sulfit / Sulphite

Gemischtes Eis nach Ihrer Wahl (Kugel) € 2,00

Ice cream of your choice (scoop)

Ei, Schalenfrüchte, Milchprodukte, Laktose, Gluten / Egg, edible nuts, milk products, lactose, gluten

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis € 7,00

Iced coffee or iced chocolate with vanilla ice cream

Ei, Schalenfrüchte, Milchprodukte, Laktose, Gluten / Egg, edible nuts, milk products, lactose, gluten

Kugel Zitroneneis mit Sekt der Hausmarke Bad Schachen € 7,50

Scoop of lemon ice cream with sparkling wine private brand Bad Schachen

Milchprodukte, Laktose, Sulfit / Milk products, lactose, sulphite

Trio von Sorbets

€ 9,00

Sorbet trio

Ei, Schalenfrüchte, Gluten, Sulfit / Egg, edible nuts, gluten, sulphite

Süßspeisen / Sweets

Erdbeer-Mascarpone-Eistörtchen mit Beeren der Saison

€ 10,00

Strawberry and mascarpone ice cream cake with seasonal berries

Ei, Schalenfrüchte, Milchprodukte, Laktose, Gluten, Sulfit / Egg, edible nuts, milk products, lactose, gluten, sulphite

Joghurt-Eisbecher –

€ 9,00

3 Kugeln Joghurteis mit Joghurt, Beerenragout, Erdbeeren und Sahne

Yoghurt Ice Cup –

3 balls of yoghurt ice cream with fresh yoghurt, berry ragout, strawberries and cream

Schalenfrüchte, Soja, Milchprodukte, Laktose, Gluten, Sulfit / Edible nuts, soya, milk products, lactose, gluten, sulphite

Warme Getränke / Hot Beverages

Portion Kaffee

€ 4,80

Espresso

€ 2,80

Doppelter Espresso

€ 4,40

Espresso macchiato

€ 3,10

Doppelter Espresso macchiato	€ 4,90
Cappuccino	€ 3,70
Latte macchiato	€ 3,70
Milchkaffee	€ 2,90
Portion Tee	€ 5,00
Portion Schokolade mit Sahne	€ 4,40
<i>Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks</i>	

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	€ 3,00
Mezzo Mix, Sprite			0,20 l	€ 3,00
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Soda			0,20 l	€ 3,50
Almdudler			0,35 l	€ 3,50
Bionade Kräuter, Bionade Ingwer-Orange			0,33 l	€ 3,50
Orangina			0,25 l	€ 3,90

Red Bull			0,25 l	€ 5,00
Schwarze Dose 28			0,25 l	€ 5,00
Apfelsaft / Apple Juice			0,20 l	€ 3,20
Apfelsaftschorle / Apple Juice Spritzer	0,50 l	€ 4,10	0,25 l	€ 2,90
Sauerkirschschaft / Sour Cherry Juice			0,20 l	€ 3,20
Schwarzer Johannisbeernektar / Black Currant Nectar			0,20 l	€ 3,20
Tomatensaft / Tomato Juice			0,20 l	€ 3,20
Biere / Beer				
Meckatzer Pils vom Fass			0,30 l	€ 3,90
Meckatzer Radler			0,30 l	€ 3,90
Meckatzer Weiß-Gold			0,33 l	€ 3,90
Meckatzer Weißbier, Leichte, Dunkel	0,50 l	€ 4,90		
Meckatzer Weißbier alkoholfrei	0,50 l	€ 4,90		
Meckatzer alkoholfrei			0,33 l	€ 3,90

Offene Weine / Wine by the glass

Weißwein / White Wine

0,20 l

2014	Müller-Thurgau “Nonnenhorner Sonnenbichl” QbA trocken Winzerhof Gierer, Nonnenhorn/Bayerischer Bodensee	€ 6,00
2015	Weißburgunder Gutswein QbA trocken VDP Weingut Markgraf von Baden, Salem/Badischer Bodensee	€ 7,00
2014	Grauburgunder Birnauer QbA trocken VDP Weingut Markgraf von Baden, Salem/Badischer Bodensee	€ 11,00
2015	Cuvée Bodensee ...der See QbA trocken Winzerverein Hagnau, Selektion Lammers, Badischer Bodensee	€ 10,00
2015	Lugana "Catulliano" D.O.P. trocken BIO Az. Agr. Pratello, Padenghe sul Garda/Gardasee, Lombardei, Italien	€ 11,00

Rotwein und Roséwein/ *Red wine and Rosé wine*

2015	Rotling Rosé „Meersburger Sängeralde Seegucker“ QbA trocken Weingut R. & M. Aufricht, Stetten/Badischer Bodensee	€ 12,00
2015	Domaine Lafage „Miraflors“ Rosé A.C. trocken Cuvée Mourvèdre/Grenache Domaine Lafage, Perpignan, Côtes du Roussillon, Frankreich	€ 10,00
2013	Spätburgunder Bermatinger QbA trocken VDP Weingut Markgraf von Baden, Salem/Badischer Bodensee	€ 11,00
2013	Cuvée Annette von Droste-Hülshoff QbA trocken Cuvée Spätburgunder/Regent/ Cabernet	€ 11,00
2014	Château Saint Roch “Vieilles Vignes” A.C. trocken	€ 10,00

	Cuvée Grenache/Syrah Château Saint Roch, Perpignan, Côtes du Roussillon, Frankreich	
2015	Primitivo “Doppio Passo” IGT trocken Vecchia Torre, Fossalta di Piave, Salento/Apulien, Italien	€ 10,00
2014	Tinto Douro “Fabelhaft” D.O. trocken Niepoort Vinhos, Porto/Douro, Portugal	€ 10,00
2014	Umathum Blaufränkisch Biodynamisch QbA Josef Umathum, Frauenkirchen, Österreich	€ 13,00