Haus am See

Mühlhäuser Straße 311, 70378 stuttgart
+49 711 534197

KOMPLETTE SPEISEKARTE

WOCHENKARTE

Hähnchenbrust Curry 12,90 €
mit knackigem Gemüse, Reis und schwarzem Sesam

Schwäbische Linsen 12,90 €
mit Spätzle, Saitenwürstchen und frischen Garten Kräutern

LÖFFELZEIT

Klare Rinderkraftbrühe 6,50 €
mit Flädle, Maultaschen und frischen Kräutern

Hausgemachte Tomaten-Basilikumsuppe VEGETARISCH 7,00 €
mit Schlagrahm und Croutons

MARKTFRISCHE UND BUNTE SALATVIELFALT

Salatteller vom Buffet 15,00 €
Ein großer Salatteller voller Frische und Vielfalt. Stellen Sie sich Ihre Auswahl direkt von unserem Buffet zusammen.

EURE LIEBLINGSGERICHTE

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken **23,50 €**
mit Pommes frites und kleinem Salat vom Buffet

Paniertes Hähnchenschnitzel **24,50 €**
mit Pommes frites und kleinem Salat vom Buffet

Jägerschnitzel vom Schweinerücken **24,50 €**
natur gebraten mit Champignon-Rahmsauce, feinen Spätzle und kleinem Salat vom Buffet

Cordon Bleu vom Schweinerücken **26,50 €**
mit Schwarzwälder Schinken und Emmentaler gefüllt, dazu Pommes frites und kleiner Salat vom Buffet

Gebratene Schweinelendchen **27,50 €**
mit Champignon-Rahmsauce, Käsespätzle und kleinem Salat vom Buffet

Gebratenes Hähnchenbrustfilet vom Grill **24,50 €**
mit Basilikumsauce, Butterkartoffeln und kleinem Salat vom Buffet

Grillteller „Haus am See“ **29,50 €**
Kleines Rindersteak, Putensteak, Schweinelendchen mit Grilltomate, Pommes frites, Kräuterbutter und kleinem Salat vom Buffet

LECKERES AUS DEM HERZEN DER REGION

Rahmkäsespätzle VEGETARISCH **16,50 €**
mit feinem Bergkäse, Schmorzwiebeln und kleinem Salat vom Buffet

Maultaschen **16,50 €**
in Champignonrahmsauce mit Kirschtomaten, Gartenkräutern und kleinem Salat vom Buffet

geröstete Maultaschen **16,50 €**
mit Kräuter-Rührei und kleinem Salat vom Buffet

Saure Nierle in Trollinger-Sauce **23,50 €**
mit feinen Gürkchen, Bratkartoffeln und kleinem Salat vom Buffet

ROSTBRATEN-SPEZIALITÄTEN

Zwiebelrostbraten „der Klassiker“ **27,50 €**
mit Schmorzwiebeln, kräftiger Burgundersauce, frischen Spätzle und kleinem Salat vom Buffet. Frischgewicht mind. 200 g.

Rostbraten „Haus am See“ **29,50 €**
mit geschmälzter Maultasche, Schmorzwiebeln, kräftiger Burgundersauce, frischen Spätzle und kleinem Salat vom Buffet. Frischgewicht mind. 200 g.

Rostbraten „Surf & Turf“ **29,50 €**
mit Knoblauch-Garnelen, Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Salat vom Buffet. Frischgewicht mind. 200 g.

Teller-Rostbraten **19,50 €**
mit Schmorzwiebeln, kräftiger Burgundersauce und frischem Bauernbrot. Frischgewicht mind. 200 g.

VOM WASSER AUF DEN TELLER

Gebratene Doraden Filets vom Grill **26,50 €**
mit Kräuterbutter, getrockneten Tomaten, Butterkartoffeln und kleinem Salat vom Buffet

Gebackenes Zanderfilet **26,50 €**
in der Weißbrotpanade, mit Zitronenbutter-Sauce, Reis und kleinem Salat vom Buffet

Spaghetti mit in Vanillebutter gebratenen Garnelen **23,50 €**
Tomatenwürfeln, Rucola-Spitzen und kleinem Salat vom Buffet

NATÜRLICH LECKER & GESUND

Polenta-Gnocchi - Vegetarisch VEGETARISCH **16,50 €**
in cremiger Tomatenrahmsauce, mit geschmorten Kirschtomaten, Salbei, Rucolaspitzen und kleinem Salat vom Buffet

Ofenkartoffel - Vegetarisch VEGETARISCH **14,50 €**
mit frischem Joghurt-Kräuter-Dip, getrockneten Tomaten und kleinem Salat vom Buffet

Flammkuchen „Mediterrane Art“ - Vegetarisch VEGETARISCH **14,50 €**
mit Tomaten, Hirtenkäse und Peperoni

Spaghetti - Vegan VEGAN **17,50 €**
mit Knoblauch-Olivenöl, gerösteten Pinienkernen, glacierten Kirschtomaten und kleinem Salat vom Buffet

Gebackene Falafel-Bällchen - Vegan VEGAN **16,50 €**
mit Tomaten-Basilikum-Sauce, Reis und kleinem Salat vom Buffet

KALTE GERICHTE UND LECKERE FLAMMKUCHEN

Schwäbischer Wurstsalat **14,50 €**
mit Streifen von der Schinken- und Schwarzwurst, Essiggurke, Zwiebelringen, Tomate und Ei, dazu leckeres Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat **14,50 €**
mit Streifen von der Schinkenwurst, Emmentaler, Essiggurke, Zwiebelringen, Tomate und Ei, dazu leckeres Bauernbrot

Schweinskopfsülze **15,50 €**
mit Essiggurke, Zwiebelringen, Tomate und Ei, dazu Bratkartoffeln

Flammkuchen „Elsässer Art“ **14,50 €**
mit Rahm, Speck und Zwiebeln

Flammkuchen „Nordisch“ **15,50 €**
mit Crème fraîche, Räucherlachs, Zwiebeln und Kirschtomaten

JUNIOR’S-LIEBLINGSGERICHTE

Portion Pommes **5,50 €**
mit Ketchup und Mayo

Spätzle VEGETARISCH **5,50 €**
mit Sauce

Spaghetti **8,50 €**
mit Tomatensauce

Kleines Schnitzel **11,50 €**
mit Pommes frites, Ketchup und Mayo

Kleines Hähnchenschnitzel **11,50 €**
mit Pommes frites, Ketchup und Mayo

Chicken Nuggets (5 Stück) **10,50 €**
mit Pommes frites

SÜSSER ABSCHLUSS

Ein Stück Kuchen aus unserer Vitrine — **4,10 €**

Ein Stück Torte aus unserer Vitrine — **4,50 €**

Portion Schlagsahne VEGETARISCH — **1,00 €**

Kugeln gemischtes Eis VEGETARISCH — **4,00 €**
Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella und Haselnuss - ohne Schlagsahne

Kugeln gemischtes Eis VEGETARISCH — **6,00 €**
Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella und Haselnuss - ohne Schlagsahne

Coup Danmark VEGETARISCH — **9,50 €**
3 Kugeln Vanille-Eis mit feiner, kalter Schokoladensauce und Sahne

Schwarzwälder Becher VEGETARISCH — **10,50 €**
2 Kugeln Schokoladeneis und eine Kugel Vanilleeis mit Schattenmorellen, Kirschwasser, Schokostreuseln und Sahne

Nussknacker VEGETARISCH — **12,50 €**
2 Kugeln Haselnusseis und eine Kugel Schokoladeneis mit Schokoladensauce, knusprigen Haselnüssen, aromatischen Walnüssen, feinen Mandelblättchen und Sahne

Kaiserschmarrn VEGETARISCH — **12,50 €**
- mit Puderzucker, feiner Vanillesauce und Sahne

Schokoladensouffle VEGETARISCH — **14,50 €**
mit flüssigem Kern, einer Kugel Vanilleeis und Sahne