Bergsee®

Restaurant am Titisee

SUPPEN

Unsere Suppen werden mit Brot serviert.

		EURO
1	**Badische Rinderkraftbrühe mit Flädle**	6,00
2	**Schwarzwälder Hochzeitssuppe** Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Flädle	8,50
3	**Nudelsuppe mit Rindfleisch**	8,50
4	**Französische Zwiebelsuppe** mit Käsetoast	8,50
5	**Gulaschsuppe**	8,90

SALATE

Mit Hausdressing (Essig, Öl, Senf, Salatkräuter)

		EURO
10	**Kleiner Blattsalat**	5,50
11	**Kleiner gemischter Salat**	8,50
12	**Bunter gemischter Salatteller** dazu Brot	12,90
13	**Bergsee-Salatteller** mit Schinken[1,2,5,6] und Käse, dazu Brot	16,90
14	**Salat mit geräucherter Forelle** bunter Salat mit geräuchertem Forellenfilet und Sahnemeerrettich[5], dazu Brot	19,90
15	**Salat mit Putenstreifen** bunter Salat mit gebratenen Putenstreifen, dazu Brot	19,90

FLAMMKUCHEN

		EURO
42	**Flammkuchen** mit Speck[2,7] und Zwiebeln	14,00
47	**Lachs Flammkuchen**	14,00
43	**Gemüse Flammkuchen**	14,00

VEGETARISCH

44	**Gemüseschnitzel mit Salzkartoffeln** und fruchtiger Tomatensoße	14,90
45	**Pizza Margherita**	12,50
46	**Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat	13,90

FISCH

		EURO
20	**Kalte wacholdergeräucherte Forellenfilets** fein garniert mit Sahnemeerrettich[5] und Preiselbeeren, dazu Brot	19,90
21	**Forellenfilet „gebraten“** mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Blattsalat	28,50
23	**Forelle „Müllerin“ gebraten** mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Blattsalat	27,00
25	**Matjes-Filet „Hausfrauenart“** fangfrischer Hering (kalt) in Öl eingelegt, fein garniert an Sauerrahm-Dressing mit Zwiebeln und Gurken[4], Apfelwürfel dazu Bratkartoffeln mit Speck[2,7] und Zwiebeln	19,50
26	**Lachsnudeln** Lachwürfel gedünstet auf Nudeln mit Dillrahmsoße	22,50
27	**Lachssteak** mit Brokkoli, Salzkartoffeln mit Dillrahmsoße	27,50

STEAKS

Unsere Steaks werden ohne Beilagen serviert.

Schwein

		EURO
50	**Holzmacher-Steak** Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	14,90
51	**Schwarzwälder-Steak** Schweinerückensteak mit Waldpilzsoße gegrilltem Speck[2,7] und Kräuterbutter	18,90

Rind

52	**Bergsee-Rumpsteak** ein herzhaftes Steak mit schmalem Fettrand wegen der Saftigkeit, mit Kräuterbutter.	24,90
53	**Pfeffer-Steak vom Rind** mit würziger Pfeffersoße	26,90
54	**Schwarzwälder Rumpsteak** Rumpsteak mit Waldpilzsoße, gegrilltem Speck[2,7] und Kräuterbutter	29,90
55	**Bergsee-Filetsteak vom Rind** mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter	35,00
56	**Zwiebelrostbraten** Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Bratensoße	29,90

Stand 4|25

Bergsee Restaurant am Titisee Seestraße 33 79822 Titisee-Neustadt Tel. 07651 8196 www.bergsee-titisee.de

Bergsee®

Restaurant am Titisee

HAUPTGÄNGE

		EURO
32	**Bergsee-Schnitzel aus der Pfanne** paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes Frites	17,90
33	**Jägerschnitzel** vom Schweinerücken natur mit Waldpilzsoße dazu Eierspätzle	19,90
34	**Hausgemachtes Rindergulasch** kräftig und saftig dazu Eierspätzle	24,90
35	**Schwarzwälder Ochsenbrust** Eine Schwarzwälder Spezialität! an Meerrettichsoße[5], Preiselbeeren und Salzkartoffeln	21,90
36	**Haxe vom Schwein** mit Sauerkraut[2,4,5,6], Salzkartoffeln und Bratensoße	19,90
37	**Grobe Bratwürste[5]** mit Zwiebelsoße, Sauerkraut[2,4,5,6] und Salzkartoffeln	17,90
38	**Bergsee-Fleischkäse[2,5]** dazu Bratkartoffeln mit Speck[2,7] und Zwiebeln	17,90
39	**Currywurst[5] mit würziger Soße** dazu Pommes Frites	14,50
40	**Spaghetti „Bolognese“** mit einer würzigen Hackfleischsoße dazu geriebener Hartkäse	14,90
41	**Spaghetti „Napoli“** mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebener Hartkäse	12,90

GEFLÜGELGERICHTE

		EURO
28	**Putenschnitzel paniert** dazu Pommes Frites	18,90
29	**Putengeschnetzeltes** in Frucht-Currysoße und Reis	17,90
30	**1/2 Brathähnchen** dazu Pommes Frites	16,00
31	**Putensteak natur** dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream	18,90

RESTE-BOX

zum Mitnehmen 1,00 EUR pro Stück

SCHWARZWÄLDER VESPERKARTE

		EURO
70	**Glasbläser Vesper** fein geschnittener Schwarzwälder Schinken[2,7], gekochter Schinken[2,5,6] und würziger Käse, dazu Brot	16,90
71	**Viertäler Schinkenplatte** fein geschnittener Schwarzwälder Schinken[2,7], geschnittene Schinkenstreifen[2,7] und gekochter Schinken[2,5,6] dazu Brot	18,90
72	**Schwarzwälder Sonntagsvesper** Schwarzwälder Schinken[2,7], Leberwurst, Schwarzwurst, Bratwurst sowie tannengeräucherte Bauernbratwurst[7], Schäufele dazu Brot	22,50
73	**Bergsee-Spezialitäten** (für 2 Personen) geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich[5], würziger Schwarzwälder Schinken[2,7], tannengeräucherte Bauernbratwurst[7], Leberwurst, Schwarzwurst, Käse, Schäufele und Brot dazu zwei Gläschen gutes Schwarzwälder Kirschwasser	39,00
74	**Bergsee-Wurstsalat[2,5,6]** dazu Brot	12,50
75	**Schweizer-Wurstsalat[2,5,6]** mit Käsestreifen, dazu Brot	13,90
76	**Schinkenbrot** roher[2,7] und gekochter Schinken[2,5,6] auf Brot	12,90
77	**Käsebrot** zwei verschiedene Schnittkäse auf Brot	12,90

BEILAGEN

		EURO
60	**Eierspätzle**	5,50
61	**Bratkartoffeln mit Speck[2,7] und Zwiebeln**	5,50
62	**Ofenkartoffel mit Sour Cream**	5,50
63	**Salzkartoffeln**	5,50
64	**Pommes Frites**	5,50
65	**Würziges Sauerkraut[2,4,5,6] mit Speck[2,7]**	5,50
66	**Soße (Braten, Rahm, Pilz, Pfeffer)**	1,50
67	**Gebratene Zwiebeln**	3,50
68	**Brotkorb**	3,00
69	**Portion Reis**	5,50

Stand 4|25

Bergsee®
Restaurant am Titisee

KINDERKARTE

		EURO
151	**Schneewittchen** kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	9,50
152	**Rumpelstilzchen** Spätzle mit Rahmsoße	5,90
153	**Pinocchio** Spaghetti mit Tomatensoße oder Hackfleischsoße	7,90
154	**Nemoteller** Fisch-Nuggets mit Pommes Frites	8,90
155	**Schneeweißchen und Rosenrot** Pommes Frites mit Mayo[2,3,5] und Ketchup	5,90
156	**Räuberteller** 1 Teller um bei Mama und Papa mitzuessen	Für Kids 0,00 Für Erw. 2,00
157	**Sterntaler** Reibeküchle mit Apfelmus	7,90
158	**Samson Burger** [2,4,5] Hamburger aus Rindfleisch mit Pommes Frites Hamburger aus Rindfleisch mit Käse & Pommes Frites	 10,50 12,50
159	**Max & Moritz** Chicken-Crossies mit Pommes Frites	9,90

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

		0,25 l	0,5 l
201 202	**Fl. Bad Dürrheimer Mineral**	3,00	4,50
204	**Fl. Bad Dürrheimer Medium**		4,50
205 206	**Fl. Bad Dürrheimer Naturell**	3,00	4,50
		0,2 l	**0,4 l**
207 208	**Libella - Cola**[1,2,11]	3,00	4,50
209 210	**Libella - „C“ Orange**[1,2]	3,00	4,50
211 212	**Libella - Silber**[2]	3,00	4,50
213 214	**Libella - Spezi**[1,2,11]	3,00	4,50
215 216	**Coca Cola Zero**[1,2,3,10,11]	3,00	4,50
217	**Bitter Lemon**[5,12]	3,90	
218 219	**Eistee**[5]	3,00	4,50
220 221	**Glas Tafelwasser m. Kohlensäure**	2,00	3,50
222 223	**Glas Leitungswasser**	1,50	2,50
224 225	**Apfelsaftschorle sauer / süß**	3,00	4,50
226 227	**Apfelsaft**	3,00	4,50
228 229	**Orangensaft**	3,00	4,50
230 231	**Johannisbeer Nektar**	3,00	4,50
232 233	**Traubensaft - rot**	3,00	4,50
236 237	**Saftschorle**	3,00	4,50

BIER (FASS / FLASCHEN)

			EURO
301	**Hirsch premium Pils** (vom Fass)	0,3 l	3,80
302		0,5 l	5,50
303	**Hirsch Gold Export** (vom Fass)	0,3 l	3,80
304		0,5 l	5,50
305	**Hirsch Gold Radler** (vom Fass)	0,3 l	3,80
306		0,5 l	5,50
307	**Donau Radler naturtrüb** (Flasche)	0,33 l	3,80
308	**Hirsch-Kristall-Weiße** (Flasche)	0,5 l	5,50
309	**Hirsch-Hefe-Weiße** (vom Fass)	0,3 l	3,80
310		0,5 l	5,50
311	**Dunkles Hefe-Weißbier** (Flasche)	0,5 l	5,50

ALKOHOLFREI

312	**Hirsch-Hefe-Weißbier** (Flasche)	0,5 l	5,50
313	**Bitburger Classic** (Flasche)	0,33 l	3,80
314	**Karamalz** (Flasche	0,33 l	3,30

SCHNÄPSE & APERITIFS

			EURO
401	**Schwarzwälder Kirschwasser**	2 cl	3,50
402	**Williams Christbirne**	2 cl	3,50
403	**Geschmackvoller Obstler**	2 cl	3,50
404	**Pflümlischnaps**	2 cl	3,50
405	**Jägermeister** (Kräuter)	2 cl	3,50
406	**Bergseehexe** (Pfännchen brennender Kräuter)	2 cl	3,50
407	**Schwarzwälder Honigschnäpsle**	2 cl	3,50
450	**Kir** (Gutedel[4] und Cassis)	0,2 l	7,90
452	**Campari**[1] **Soda / Orange**	4 cl	8,50
453	**Ricard**	4 cl	6,00
454	**Martini bianco / rosso**	5 cl	7,50
460	**Pikkolo** (Geldermann Sekt[4] Flasche)	0,2 l	6,50
461	**Prosecco**	0,2 l	5,90
462	**Aperol Spritz**[1,4,12]	0,2 l	8,50
463	**Hugo**[4]	0,2 l	8,50

Stand 4|25

Bergsee®

Restaurant am Titisee

BADISCHE QUALITÄTSWEINE

	Weißweine[4]		EURO
501	**Königschaffhauser**	0,1 l	5,00
502	**Müller-Thurgau** (lieblich)	0,2 l	7,00
	Erzeuger-Abfüllung WG Königschaffhausen, Bereich Kaiserstuhl, leicht, fruchtig, spritzig		
503	**Laufener Gutedel** (trocken)	0,1 l	5,00
504	Erzeuger-Abfüllung WG Laufen (Sulzburg), Bereich Markgräfler Land, zarte Nussaromen mit einem feinen Hauch von Zitronenfrüchten, milde Säure, elegante Art	0,2 l	7,00
505	**Ortenauer**	0,1 l	5,00
506	**Weißburgunder** (trocken)	0,2 l	7,00
	Weingut Schloss Ortenberg, unaufdringlich, gehaltvoll, fruchtig, frisch		
507	**Klingelberger Riesling**	0,1 l	5,50
508	**Qualitätswein**	0,2 l	7,50
	Weingut Schloss Ortenberg, feinfruchtig, feines Aroma nach Pfirsich und Aprikose kombiniert mit einer zarten Säure		
509	**Oberbergener Grauer Burgunder**	0,1 l	5,50
510	(trocken) Erzeuger-Abfüllung WG Oberbergen, Kaiserstuhl, Citrus, Apfel und Honig Aromen, schmelzig, extrareich	0,2 l	7,50

	Roséweine[4]		
511	**Durbacher Spätburgunder**	0,1 l	5,50
512	**Weißherbst**	0,2 l	7,50
	Erzeuger-Abfüllung, Qualitätswein, eine Spezialität Durbachs, Bereich Ortenau, kräftig im Geschmack und von kerniger, säurebetonter Art, roséfarben mit weichem Goldschimmer		

	Rotweine[4]		
521	**Camerino Cuvée** (trocken)	0,1 l	5,50
522	Weingut Rudolf Zimmerlin, Bötzingen am Kaiserstuhl, Qualitätswein, Erzeugerabfüllung	0,2 l	7,50
523	**Oberbergener Spätburgunder**	0,1 l	5,50
524	(halbtrocken) Erzeuger-Abfüllung WG Oberbergen, zarte Aromen nach Waldbeeren und Kirschen, dezente Süße	0,2 l	7,50
500	**Weinschorle weiß** (sauer / süß)	0,2 l	5,00
	Königschaffhauser Müller Thurgau, Qualitätswein		
520	**Weinschorle rot** (sauer / süß)	0,2 l	5,50
	Wolfenweiler Spätburgunder, Qualitätswein		

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Jede Tasse Kaffee wird frisch gemahlen und gebrüht und mit laktosefreier Milch zubereitet.

		EURO
601	**Tasse Kaffee Schümli**[11] Schweizer Brüh-Art	3,90
602	**Schokochino**[11] Trinkschokolade, Espresso, Milchschaum	4,90
603	**Tasse koffeinfreier Kaffee**	3,90
605	**Tasse Cappuccino**[11]	4,50
606	**Große Tasse Milchkaffee**[11]	4,90
607	**Latte Macchiato**[11]	4,90
609	**Espresso**[11]	3,50
628	**Doppelter Espresso**[11]	5,00
629	**Espresso Macchiato**[11]	4,00
610	**Glas Irish Coffee**[11]	7,50
611	**Glas Milch kalt oder warm**	2,50
612	**Tasse heiße Trinkschokolade**	4,50
613	**Große Tasse heiße Trinkschokolade**	5,50
618	**Schwarzwälder Schümli**[11] Kirschwasser, Kaffee und eine Sahnehaube	7,50
619	**Schümli Pflümli**[11] Pflaumenschnaps, Kaffee und eine Sahnehaube	7,50

Unser Teeangebot finden Sie in der separaten Teekarte.

SAISONBEDINGT: nur zur Winterzeit Oktober bis März

621	**Glühwein** mit Alkohol	4,50
622	**Früchtepunsch** ohne Alkohol	3,50
626	**Jagertee** mit Alkohol	4,50

TORTEN UND KUCHEN

		EURO
801	**Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte**[1,2] AUF WUNSCH AUCH OHNE KIRSCHWASSER ERHÄLTLICH.	5,90
802	**Käsekuchen**	4,90
803	**Obstkuchen**	4,90
804	**Apfelkuchen**	4,90
	Sahne- und Cremetorten Bitte beachten Sie die wechselnden Angebote in der Kuchentheke.	5,50
812	**Portion Sahne**	1,50

Stand 4|25