

| 800°

Herzlich willkommen

Im See + Sporthotel stehen unsere Gäste und Mitarbeitenden gleichermaßen im Mittelpunkt. Unser Anspruch ist es, einen Ort zu schaffen, an dem man sich willkommen, gesehen und wertgeschätzt fühlt – persönlich, herzlich und auf Augenhöhe. Mit dem neuen Restaurant 800° setzen wir diesen Anspruch konsequent fort: Qualität, Handwerk und Atmosphäre verbinden sich hier zu einem modernen Gastronomiekonzept, das Genuss, Offenheit und Begegnung in den Mittelpunkt stellt. Luxus bedeutet für uns nicht in erster Linie Ausstattung, sondern vor allem Zeit, Aufmerksamkeit und echten Service. Wir verstehen uns als Gastgeber mit Herz und Haltung – und möchten einen Rahmen schaffen, in dem Erholung, Entspannung und Genuss, sowie familiäre und berufliche Anlässe harmonisch zusammenfinden.

Schön, dass Sie heute bei uns zu Gast sind. Wir heißen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit in unserem Haus und im neuen Restaurant 800°.

Guten Appetit!

|800°

Empfehlung des Tages

hier finden Sie täglich wechselnde Angebote

La Madre Spritz

0,20 L

6,90

La Madre Vermouth, Himbeeren, Zitronensaft, Himbeersirup,
Sekt, Soda und frische Minze

Cremesuppe von Pastinake und Apfel

 A,C,G,I

7,90

mit karamellisierten Walnüssen und frischem Majoran

Rote-Bete-Carpaccio ^{A,C,D,G,I}

16,90

mit cremigem Ziegenkäse, Orangenfilets und Walnuss-Dressing

Wildgulasch ^{A,C,D,G}

29,90

in kräftiger Spätburgunder-Reduktion mit Waldpilzen, dazu Speck-
Rosenkohl und Schupfnudeln

Wild-Burger „Black Forest“ ^{A,C,D,G}

24,90

Patty vom Wildschwein und Hirsch im Brioche-Bun mit Preiselbeer-
Mayonnaise, geschmolzenem Bergkäse, Rucola, Speck und Pommes

Duo von der Wildbratwurst ^{A,C,G,H,I,J}

23,90

auf Rahmwirsing mit Speckwürfeln, Schupfnudeln und kräftige Wacholderjus

Kürbisgnocchi ^{A,C,G,H,I,J}

23,90

in Kokos-Kürbissauce mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

Start

Sauerteigbrot  A,B,G
mit Salzbutter

2,90

Eingelegte Kräuter-Oliven 

5,90

Vorspeisen

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Chili-Marinade  A,B,C,D,G,I,J
mit Sauerteigbrot, Pastinaken-Püree und Pastinaken-Chips

16,90

Gebackener Ziegenkäse  A,C,D,G,I,J

15,90

mit Sauerteigbrot, französischer Ziegenkäse im Speckmantel auf
Feigen-Chutney und Rucolasalat

Caesar Salad  A,C,D,G,J

11,90

Römersalat und Rucola mit Parmesan-Dressing, Knoblauch-Croûtons
und Grana Padano

mit Streifen vom Rinderfilet (ca. 120 g) ^G

11,90

mit Garnelen in Knoblauchöl ^{B,G}

7,90

Tomaten-Bruschetta  A,C,G

8,90

mit frischen Tomatenwürfeln, würzigem Pesto aus Basilikum, Olivenöl
und Zwiebeln

Suppe

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe  A,B,C,D,F,G,H,I,J

6,90

mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

Steak Auswahl - Maredo Qualität -

Unsere Steaks werden gereicht mit unserer beliebten Baked Potato und Sour Cream, dazu Saisongemüse, Pfefferjus und Chimichurri ^{A,F,G,I,J}

Rumpsteak ca. 200 g, erstklassiger Zuschnitt	31,90
Rumpsteak ca. 300 g, vom ausgewählten Rind	43,90
Rib-Eye ca. 250 g, aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettauge	33,90
Rib-Eye ca. 330 g, zart gereifte Hochrippe, Mastercut, vom Lavastein	39,90
Rinderfilet ca. 200 g, aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind	43,90
Rinderfilet ca. 300 g, das beste Stück des Filets, hoch und dick geschnitten	59,90

Garstufen

ca. 45°C Rare	ca. 55°C Medium	ca. 65°C Well Done
------------------	--------------------	-----------------------

Klassiker

Rinder-Schmorbraten ^{A,F,G,I,J} mit Dunkelbier-Sauce dazu Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	31,90
Zanderfilet „Elsässer Art“ ^{A,B,D,I,J} mit Riesling-Sauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln	27,90
Steinpilzravioli ^{A,B,C,D,F,G,H,I,J}  mit Champignon-Parmesan-Sauce und Brokkoli	24,90
Schnitzel vom Landschwein ^{A,C,D,G,I,J} mit Preiselbeeren, Zitrone, Pommes und Beilagensalat	23,90
800° Classic Parmesan Burger ^{A,C,F,G,H,J} ca. 200 g Beef vom Rind aus Mecklenburg-Vorpommern mit Römersalat, Rucola, Grana Padano und Pommes	18,90

| 800°

Klassiker

Baked Potato  G,I,J

15,90

unsere beliebte Ofenkartoffel mit Sour Cream, Lauchzwiebeln und buntem Saisongemüse

mit Streifen vom Rinderfilet (ca. 120 g) ^G

11,90

mit Garnelen in Knoblauchöl ^{B,G}

7,90

Flammkuchen

Flammkuchen Räucherlachs ^{A,C,D,G}

17,90

mit Rahm, Räucherlachs, Rucola und frischem Meerrettich

Flammkuchen Ziegenkäse/Birne  A,C,G,H

16,90

mit Rahm, Birne, Ziegenkäse und Walnuss

Flammkuchen Elsässer ^{A,C,G}

14,90

mit Rahm, Speck und Lauchzwiebeln

Nachspeise

Wählen Sie hier Ihre **drei** liebsten Dessert-Optionen aus:

11,90

Crème Brûlée  C,G

Zimt & Zucker

Cheesecake  A,C,G,H

Kekskrümel, Frischkäse, bedeckt mit gesalzenem Butterkaramell-Topping

Herrencreme  A,C,G,H

Vanille-Pudding mit Schokolade, Rum und eingelegten Sauerkirschen

Tiramisu ^{A,C,G,H}

Mascarpone-Creme und Kakao

Chocolat-Muss!- ^{A,C,G,H}

Schokoladenmousse mit Browniestückchen

Heimischer Käse  A,C,F,G,H,J

Trauben, Feigensenf und Knabberbrot

Extras zum Dazustellen

Baked Potato & Sour Cream  G	6,90
Kartoffelpüree  G	4,90
Pommes 	4,50
Saisongemüse  G	7,90
Beilagensalat  E,F,G,I,J	6,90
Rahmwirsing  G	5,90
Pfefferjus A,F,G,I,J	5,90
Weißwein-Buttersauce A,D,F,G,I,J	4,90
Chimichurri  G	1,90
Ketchup  I,J,3,11	0,90
Mayonnaise  C,I,J,3,11	0,90

Allergene & Zusatzstoffe

A-Gluten	1-Geschmacksverstärker
B-Krebstiere	2-Farbstoffe
C-Eier	3-Konservierungsmittel
D-Fisch	4-Nitritpökelsalz
E-Erdnuss	5-Nitrat
F-Sojabohnen	6-Antioxidationsmittel
G-Milch	7-geschwefelt
H-Schalenfrüchte	8-geschwärzt
I-Sellerie	9-gewachst
J-Senf	10-Phosphat
K-Sesam	11-Süßungsmittel
L-Lupinen	
M-Weichtiere	
N-Sulfite	

 Vegetarisch

Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht
Preisangaben in Euro (€), inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Softgetränke & Säfte

Gerolsteiner Wasser	0,25 L	3,50
	0,75 L	8,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{3,11}	0,33 L	3,90
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ^{3,11}	0,20 L	3,50
Lütts Landlust Schorlen	0,33 L	4,30
Rhabarber, naturtrüber Apfel, Johannisbeere, Holunder		
Säfte	0,30 L	3,90
Orange, Maracuja, Ananas, Cranberry, Pfirsich, Kirsche, Banane		
Saftschorlen	0,30 L	3,50
Orange, Maracuja, Ananas, Cranberry, Pfirsich, Kirsche, Banane		
Kirsch-Bananensaft	0,30 L	3,90

Hausgemachter Iced Tea & Limonaden

Hibiskus-Cranberry-Limetten Iced Tea ¹¹	0,40 L	6,90
Minz-Limetten Iced Tea ¹¹	0,40 L	6,90
Pink Grapefruit-Zitronen Limonade ¹¹	0,40 L	6,90
Trauben-Holunderblüten Limonade ¹¹	0,40 L	6,90

Bier vom Fass & Flaschenbier

König Pilsener	0,30 L	3,90
	0,40 L	4,90
Engel Hell - Vollbier	0,30 L	3,90
	0,50 L	5,90
König Pilsener Radler ^{3,11}	0,30 L	3,90
	0,40 L	4,90
Th. König Zwickl	0,30 L	3,90
	0,50 L	5,90
Benediktiner Weizen aus der Flasche	0,50 L	5,50
hell, dunkel, alkoholfrei		
Bitburger Radler alkoholfrei aus der Flasche ^{3,11}	0,33 L	3,90
König Pilsener alkoholfrei aus der Flasche	0,33 L	3,90

Aperitif

Lav'a Belle Riviera Spritz Lavendellikör von der Côte d'Azur, Rosmarin, Zitrone ^{N,2}	0,20 L	9,50
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Mineralwasser, Orange ^{N,2}	0,20 L	8,90
Aperol Spritz alkoholfrei Freikopf Aperol, Tonic, Mineralwasser, Orange ²	0,20 L	8,90
Lillet Wild Berry Lillet, Wild Berry, Beeren ^{N,2}	0,20 L	8,90
Lillet Wild Berry alkoholfrei Freikopf Lillet, Wild Berry, Beeren ²	0,20 L	8,90
Sarti Rosato Sarti, Sekr, Soda und Limette ^{N,2}	0,20 L	8,90
Limoncello Ambrato Limonenlikör vom Gardasee, Martini Ambrato, Mineralwasser, Zitrone ^{N,2}	0,20 L	8,90

Cocktail

Gin Basil Smash Gin, Zitronensaft, Läuterzucker, Basilikum	0,10 L	11,90
Mojito Rum, Limettensaft, Läuterzucker, Mineralwasser, Minze	0,10 L	11,90
Whiskey Sour Bourbon, Zitronensaft, Läuterzucker	0,10 L	10,90
Espresso Martini Vodka, Espresso, Zuckerlikör, Kaffeelikör	0,10 L	10,90

Drinks

Monkey 47 Gin & Thomas Henry Tonic Water	0,20 L	12,90
Hendrick's Gin & Tonic Water	0,20 L	11,90
Luz Lake Garda Gin & Tonic Water	0,20 L	10,90
Bombay Sapphire Gin & Tonic Water	0,20 L	9,90
Jack Daniels & Coca Cola ^{3,11}	0,20 L	7,90
42 Below Vodka & Schweppes Lemon ^{2,11}	0,20 L	6,90
Veterano & Coca Cola ^{3,11}	0,20 L	6,90
Campari Orange & Orangensaft ^{2,11}	0,20 L	6,90

Weißwein offen

Russbach Grauburgunder Q.b.A.	0,10L	4,90
2024, trocken, Russbach, Rheinhessen - Deutschland No.110 ^N	0,20L	8,90
Kiefer Weißburgunder	0,10L	4,90
2024, feinherb, Weingut Kiefer, Baden - Deutschland No.111 ^N	0,20L	8,90
Aimery Chardonnay - Pays d'Oc IGP	0,10L	4,00
2024, trocken, Languedoc, Frankreich No.112 ^N	0,20L	6,90
Lugana "Le Fornaci"	0,10L	6,90
2024, trocken, Tommasi, Venetien - Italien No.113 ^N	0,20L	10,90

Rotwein offen

Russbach St. Laurent Q.b.A.	0,10L	5,90
2024, trocken, Russbach, Rheinhessen - Deutschland No.210 ^N	0,20L	9,90
Dark Knight IGT	0,10L	5,90
2024, trocken, Castello di Gabbiano, Toscana - Italien No.211 ^N	0,20L	9,90
Caringole Rouge	0,10L	5,90
2024, trocken, La Croix Belle, Languedoc - Frankreich No.212 ^N	0,20L	9,90
Ghenos Primitivo di Manduria	0,10L	6,90
2022, trocken, Cantina Torrevento, Apulien - Italien No.213 ^N	0,20L	10,90

Roséwein offen

Minaflors Rosé	0,10L	4,90
2024, trocken, Domaine Lafage - Frankreich No.310 ^N	0,20L	8,90
Pleno Rosado	0,10L	5,90
2024, trocken, Bodegas Agronavarra, Navarra - Spanien No.311 ^N	0,20L	9,90

Kaffee & Kaffeespezialitäten

Café Crema ^{A,C,G}	3,50
Milchkaffee ^{A,C,G}	4,90
Espresso ^{A,C}	3,50
Espresso doppelt ^{A,C}	4,90
Cappuccino ^{A,C,G}	4,50
Latte Macchiato ^{A,C,G}	4,90
Heisse Schokolade ^{A,C,G}	4,50
Wählen Sie Ihren liebsten Flavor aus: Vanille, Karamell, Haselnuss ^{2,11}	0,90

Tee

Nilgiri Blue Mountain Black Tea	4,50
Ceylon Black Tea	4,50
Lemon Black Tea	4,50
Darjeeling Black Tea	4,50
Earl Grey Supreme Black Tea	4,50
English Breakfast Imperial Black Tea	4,50
Verbena & Mint Herbal Infusion	4,50
Chamomile Mix Herbal Infusion	4,50
Fresh Mint Herbal Infusion	4,50
Lemon Verbena Herbal Infusion	4,50
Red Spring Fruit Infusion	4,50
Green Mint Green Tea	4,50
Pure Green Tea	4,50
Jasmine Green Tea	4,50
Gunpowder Green Tea	4,50
Vanilla & Grapefruit White Tea	4,50

Weißwein

Lugana "Le Fornaci" 2024, Tommasi, Venetien, Italien No.113 ^N	0,75 L	36,90
Bassermann-Jordan Sauvignon blanc 2024, trocken, Pfalz No.114 ^N	0,75 L	34,90
Aimery Chardonnay- Pays d'Oc IGP 2024, trocken, Languedoc, Frankreich No.112 ^N	0,75 L	26,90
Weingut Kiefer Weißburgunder 2024, feinherb, Baden No.111 ^N	0,75 L	24,90
Weingut Russbach Grauburgunder 2024, trocken, Rheinhessen, Q.b.A. No.110 ^N	0,75 L	24,90

Roséwein

Miraflors Rosé trocken, Domaine Lafage - Frankreich No.310 ^N	0,75 L	24,90
Pleno Rosado 2024, trocken, Bodegas Agronavarra, Navarra - Spanien No.311 ^N	0,75 L	24,90

Rotwein

Weingut Russbach St. Laurent 2024, Rheinhessen, Q.b.A. No.210 ^N	0,75 L	26,90
Dark Knight IGT 2024, trocken, Castello di Gabbiano, Toscana - Italien No.211 ^N	0,75 L	26,90
Caringole Rouge 2024, trocken, La Croix Belle, Languedoc - Frankreich No.212 ^N	0,75 L	28,90
Ghenos Primitivo di Manduria Cantina Torrevento, Apulien, Italien No.213 ^N	0,75 L	31,90

Champagner

Perrier-Jouët Blanc de Blanc ^N No.410	0,75 L	149,90
Chaillot Brut ^N No.411	0,75 L	79,00
Chaillot Brut Premier Cru ^N No.412	0,75 L	99,00

Sekt & Crémant

Kiefer Nou Crémant Brut ^N No.420	0,75 L	39,90
Sekt Hausmarke N°28 ^N No.421	0,75 L	26,00
Bouvet Brut Traditionelle ^N No.422	0,375 L	25,90

Obstbrand, Grappa & Traubenbrände

Prinz Österreich Obstbrände alte Himbeere, alte Marille, alte Williamsbirne	0,02 L	4,50
Giare Grappa Amarone, Chardonnay	0,02 L	7,50
Classic Grappa Le diciotto lune	0,02 L	5,90
Hennessy VS Cognac	0,02 L	11,90
Carlos 1 Brandy de Jerez	0,02 L	8,90
Hine Rare VSOP Cognac	0,02 L	6,90

Sprechen Sie uns gerne auf unsere Auswahl
an Spirituosen und Digestifs an