

Bischoffs Haus am See

Warum Sie tun, was Sie tun...

Wir verbinden Reisen mit Genuss und lieben es,
neue Geschmäcker zu erleben und zu entdecken.
Kombinationen, die man nicht erwartet,
Paarungen, die überraschen. Seien Sie dabei,
wenn wir Essen zubereiten, wie es uns schmeckt!

Thilo Bischoff

Eigentümer | Kreativer Kopf | Leidenschaftlicher Koch

Wenn unser Küchenteam kreativ wird, kommen oft
waghalsige Geschmacks-Ideen zum Vorschein.
Dann liegt es an uns, Getränke zu finden, die den Gerichten schmeicheln,
sie begleiten und sie eventuell pushen.
Toll ist es, wenn uns Kombinationen gelingen, die wir noch nicht kannten.
Daran haben wir riesigen Spaß und hoffen, Sie können diesen nachempfinden.

Tom Zimmermann

Restaurantleiter | Begeisterter Gastgeber | Euphorischer Sommelier

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag

November - Februar

Mittwoch bis Freitag

Von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Samstag und Sonntag

Von 12:00 bis 14:30 Uhr und 17:00 bis 22:00 Uhr

März – Oktober

Mittwoch bis Sonntag

Von 12:00 bis 14:30 Uhr und 17:00 bis 22:00 Uhr

„Haus am See“ – Menü

Thunfisch

C,D,E,F,G,I,J,K

Pulpo | Koriander | Ingwer

15,50 €

Essenz vom Ochse

A,C,G,I

Blätterteig | Trüffel | Tafelspitz

8,50 €

Lachs

A,C,D,G,I

Spitzkohl | Lardo | Kimchi

ZWG: 18,00 € | HG: 26,00 €

Backe und Filet vom Rind

A,C,G,I

Pastinake | Polenta | Rote Bete

31,00 €

Crepe Suzette

A,C,G,H

Orange | Vanille | Zimt

15,00 €

€75

„Ähndl“ – Menü

Rinder Tatar

A,C,E,F,G,H,I
Meerrettich | Wachtelei | Apfelrauch

15,00 €

Schwarzwurzel-Creme

A,C,G,H,I
Croutons | Schnittlauch | Gyoza

6,50 €

Forelle

A,C,E,F,G,H,I
Erbsenpüree | Kartoffel | Cremant

ZWG: 16,50 € | HG: 22,50 €

Krustenbraten vom Wammerl 12 Stunden gegart

A,C,E,F,G,H,I
Kraut | Kartoffelknödel | Thai BBQ Sauce

19,50 €

Moor im Hemd

A,C,G,H
Zwetschge | Sauerkirsch | Minze

12,50 €

€65

Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü
mit den passenden Weinen

Lassen Sie sich doch mal Überraschen!

3-Gang Überraschungsmenü für 45 € p.P.