



GRILLHOUSE

EBNISEE

SUPPEN & SALATE

Flädlesuppe – 6.9

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüseeinlage, serviert mit Brot

Saisonale Suppe – 6.9

Leckere Suppe je nach Saison, serviert mit Brot

Großer Salatteller – 12.9

Frischer Salat mit saisonalen Zutaten, serviert mit Brot

Steaksalat – 17.9

Frischer Salat mit saftig gegrilltem Rindfleisch, serviert mit Brot



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie über den QR-Code oder unter www.schwabenresort.de/grillhouse-ebnisee/. Unser Servicepersonal informiert Sie bei Fragen gerne.



GRILLHOUSE

EBNISEE

HAUPTGERICHTE

Schweineschnitzel – 17.9

Knusprig paniert mit Pommes

Schweinerückensteak – 22.9

in grüner Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln

Doradenfilet – 24.9

mit Bratkartoffeln und Cocktailsauce

Texas Beef Stew – 18.9

Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Paprika, Chili, serviert mit Brot

Ofenkartoffel – 15.9

mit Sauerrahm und gegrilltem Gemüse

BURGER

Serviert mit Pommes

Hamburger – 16.9

Saftiges Rindfleisch mit Salat, Tomate, Gurke und Zwiebel

Cheeseburger – 17.9

Saftiges Rindfleisch mit doppeltem Cheddar, Salat, Tomate, Gurke und Zwiebel

BBQ Bacon Cheeseburger – 18.9

Saftiges Rindfleisch mit doppeltem Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel und Bacon

Veggie Burger – 15.9

Vegetarisches Patty mit Cheddar, knackigem Salat, Tomate, Gurke und Zwiebel

GRILLHOUSE

EBNISEE

KINDERKARTE



Pasta mit Tomatensauce – 8



Chicken Nuggets mit Pommes – 9.9



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie über den QR-Code oder unter www.schwabenresort.de/grillhouse-ebnisee/. Unser Servicepersonal informiert Sie bei Fragen gerne.



GRILLHOUSE

EBNISEE

STEAKS

Serviert mit Kräuterbutter, Chimichurri, Meerrettichcreme und Brot.

Dry-Aged T-Bone (ab 400 g) – 100 g = 9.9

Durch traditionelle Trockenreifung entwickelt das Fleisch ein besonders intensives Aroma und bleibt außergewöhnlich zart. Das T-Bone vereint zartes Filet mit aromatischem Roastbeef – ein klassischer Steakgenuss

Argentinisches Rib-Eye (ca. 280 g) – 30

Saftig, kräftig im Geschmack, mit ausgeprägtem Fettauge und feiner Marmorierung

Klassisches Rumpsteak (ca. 280 g) – 29

Saftig, kräftig im Geschmack und mit feiner Marmorierung

Filet (ca. 180 g) – 34.9

Besonders zart, feinfasrig und mager, mit mildem Geschmack

BEILAGEN

Pommes – 4.5

Kroketten – 4.5

Bratkartoffeln – 4.5

**Ofenkartoffel mit
Sauerrahm – 7**

Beilagensalat – 7

Gegrilltes Gemüse – 8

Maiskolben – 8

SAUCEN

Bratenjus – 3

Rahmsauce – 3.2

Bull's Eye Original (rauchig) – 3

Bull's Eye Steakhouse (Paprika) – 3

Bull's Eye Smokey Chipotle (scharf) – 3

Bull's Eye Spicy Garlic (Knoblauch) – 3

Bull's Eye Sweet Whiskey (süß) – 3

Chimichurri – 3

Meerrettichcreme – 3



GRILLHOUSE

EBNISEE

DESSERTS

Tiramisu – 6

Cremig, klassisch, italienisch

Crème Brûlée – 6

Feine Vanillecreme mit karamellisierter Kruste

Mousse au chocolat – 4

Luftig, schokoladig, zartschmelzend

Kugel Eis – 2.5

HEISSGETRÄNKE

Espresso – 2.5

Doppelter Espresso – 3.5

Espresso Macchiato – 3

Café Crème – 3

Milchkaffee – 4

Latte Macchiato – 4.5

Chococino – 4.5

Affogato – 4.5

Heiße Schokolade – 4

Tee (verschiedene Sorten) – 3.2

SPIRITUOSEN (2 cl)

Haselnuss – 4

Altes Pflümli – 4

Himbeergeist – 4

Williams Christ – 4

Kirschwasser – 4

Marillenbrand – 4

Grappa – 4

Limoncello – 4

Pfefferminz – 4

Amaretto – 4

Jägermeister – 4

Ramazzotti – 4

Cognac – 4

Fernet Branca – 4

GRILLHOUSE

EBNISEE

ALKOHOLFREI (0,2l | 0,4l)

Afri Cola – 3 | 4

Bluna Orange – 3 | 4

Bluna Zitrone – 3 | 4

Spezi – 3 | 4

Bitter Lemon – 3 | 4

Tonic – 3 | 4

**Säfte – Apfel, Johannisbeere,
Maracuja etc.** – 3 | 4

Saftschorle – 3 | 4

Tafelwasser medium / still
– 2.5 | 3.5

Karaffe Wasser medium / still
(0,75l) – 6

WEIN (0,2l)

Weinschorle weiß, rosé, rot – 4.9

Gaispeter Riesling (Remstalkellerei) weiß, halbtrocken – 6.5

Gaispeter Schillerwein (Remstalkellerei) rosé, halbtrocken – 6.5

Trollinger & Lemberger (Remstalkellerei) rot, halbtrocken – 6.5

Es sind nicht immer alle Weine verfügbar.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Vielen Dank.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie über den
QR-Code oder unter www.schwabenresort.de/grillhouse-ebnisee/.
Unser Servicepersonal informiert Sie bei Fragen gerne.

APERITIV

Aperol Spritz – 8

Hugo – 8

Lillet Berry – 8

BIER (0,3l / 0,5l)

Gold Ochsen Original – 3.2 | 4.2

Kellerweizen (Fass) – 3.2 | 4.2

Kristallweizen (0,5l) – 4.2

Radler – 3.2 | 4.2

Cola-Weizen – 3.2 | 4.2

Russ – 3.2 | 4.2

Hefeweizen alkoholfrei (0,5l) – 4.2

Bier alkoholfrei (0,5l) – 4.2

