

## Vorspeisen

€



### Chalkidiki-Oliven mariniert

Marinated greek olives

5,20



### Antipasti-Variation

Gegrillte Paprika | Zucchini | Aubergine | eingelegte Artischocken  
Balsamico-Champignons | Chalkidiki-Oliven

Antipasti (grilled bell peppers, zucchini and eggplant, balsamic-champignons  
and Chalkidiki-olives)

9,50

### Ziegenkäse gebacken

gegrillter Rhabarber | Feigensenfcrème

Baked goat cheese with grilled rhubarb and fig-mustard cream

13,80

### Tapas-Platte

Bruschetta | Honig-Garnelen | Aioli | Chalkidiki-Oliven

Bruschetta, honey prawns, aioli and olives

14,90

## Aus dem Suppentopf

### Bouillon | Kräuterflädle

Stock with slices of herb pancake

5,90

### Bouillon | Maultaschenstreifen

Stock with slices of Swabian ravioli

6,50

### Tomatencrèmesuppe | Knoblauch-Croûtons

Tomato cream soup with garlic croûtons

6,20

### Brunnenkresse-Crèmesuppe | Croûtons

Cream soup of watercress with croûtons

6,70

### Kartoffel-Lauchsuppe

Potato-leak soup

6,90



## Vegetarisch | Vegan

€



### Gefüllte Aubergine

9,90

Gemüse | Reis

Egg plant filled with vegetables and rice

### Kartoffelrösti

11,20

Champignons | Emmentaler

Hash brown with champignon and swiss cheese

### Kartoffelrösti

12,50

Tomate | Mozzarella

Hash brown with tomato and mozzarella

### Tomatenrisotto

12,80

Grana Padano | Reis | Tomate

Tomato risotto with Grana Padano



### Vegane Grillgemüsepfanne

15,50

Bio-Erbsenproteinstreifen | Drillinge (kleine Kartoffeln)

Vegan grilled vegetables with pea protein strips and potato

### Käs'knöpfe

15,80

Allgäuer Bergkäs' | Schmelzzwiebeln | Beilagensalat

Cheese Spetzli served with fondant onions and a side salad

## Für den kleinen Hunger

### Bunter Wurstsalat (1,2,3,4,8)

11,20

Lyoner Wurst | Zwiebeln | Essiggurke | Brot

Sausage salad with onions, pickles and bread

### Schweizer Wurstsalat (1,2,3,4,8)

13,50

Lyoner Wurst | Emmentaler Käse | Essiggurke | Zwiebeln | Brot

Swiss sausage salad with Swiss cheese, onions, pickles and bread



## Salate, knackig und frisch

€

**Kleiner Beilagensalat** (nur zu einem Hauptgericht zu bestellen!)  
Small side salad

3,20

**Bunter Salatteller** | Knoblauch-Croûtons | Kerne  
Mixed garden salad with crunchy garlic croutons and assorted seeds

7,90

**Fitnesssteller** (grosser gemischter Salat)  
Large mixed salad

13,80

mit:	}	<b>Saiblingsfilet</b> gebraten	19,90
		One filet of char	
		<b>Hühnerbruststreifen</b> gebraten   Sweet Chili Sauce	20,50
		Grilled chicken breast with sweet chili sauce	
		<b>Zanderknusperli</b>   Sauce Tartar	21,40
		Battered pike-perch pieces and Sauce Tartar	

mit unserem hausgemachten French-Dressing (1,2,3 enthält Eier)

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Thomas Geiger, Meersburg - Bodensee

2022 **Weißburgunder „Edition“**, Meersburger Fohrenberg  
Qualitätswein trocken

0,1l	5,20
0,75l	36,50



## Fleischgerichte

€

### 2 Panierte Schweineschnitzel

15,20

Pommes frites

Bread-Crumbed pork escalope served with french fries

### Regionale Maultaschen

16,50

Schmelzzwiebeln | Beilagensalat

Regional ravioli served with fondant onions and a side salad

### Hähnchenbrust gegrillt

18,90

Paprikaragoût | Kräuterreis

Grilled chicken breast with bell pepper ragoût served with herb rice

### Schweinenackenbraten



21,00

buntes Gemüse | hausgemachte Knöpfle

Pork roast served with assorted vegetables and Swabian noodles

### Gebratene Kalbsleber

22,80

Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree

Pan fried liver of veal with sautéed onions and mashed potatoes

### Schweinefiletmedaillons

26,50

gegrillter Blumenkohl | "Drillinge" (kleine Kartoffeln)

Pork loin with grilled cauliflower and potatoes

### Rumpsteak

35,50

Pfeffersauce | Grillgemüse | Kartoffelkroketten

Rumpsteak with green pepper sauce, grilled vegetables and potato croquettes

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Seekristall Meersburg - Bodensee

Seekristall „Rubin“, Pinot Noir  
Qualitätswein trocken

0,1l

4,60

0,75l

32,50



## Aus dem Netz und von der Angel

€

### Zanderfilet pochiert

21,90

Tomatenragout | Reis

Braised pike perch on tomato ragout with rice

### Lachsforellenfilet gebraten

24,70

Ananaskompott | Kokosreis

Filet of salmon trout with pineapple compote and coconut rice

### Saiblingsfilet in Nusskruste gebraten

26,50

Weißweinsauce | Tagliatelle

Pan fried filet of char with a nut crust in a white wine sauce served with tagliatelle

### Fischvariation (Zander | Honig-Garnelen | Saibling)

29,80

Rieslingsauce | Kirschtomaten | Kaiserschoten | Rosmarinkartoffeln

Fish plate with pan fried filets of pike perch, char and honey prawns on a white wine sauce served with cherry tomatoes, snow peas and rosemary potatoes

Unsere Weinempfehlungen:

Staatsweingut Meersburg, Bodensee - Baden

2022 **Spätburgunder Weißherbst „Meersburger Bengel“**

Qualitätswein trocken

0,1l

4,20

0,75l

27,50

## Desserts

€

### Panna Cotta

6,50

Zitronengras | frische Früchte

Panna cotta lemon grass flavored with fresh fruits

### Rhabarber sous vide

7,50

Himbeersorbet

Sous vide Rhubarb with raspberry sorbet

### Mango-Vanille Tartelette

7,90

Waldfruchtsorbet

Mango-vanilla tartelette with wild berry sorbet

### Waffeln hausgemacht

7,90

Rote Grütze | Vanilleeis

Homemade waffles with red fruit jelly and vanilla ice

## Käse

### Käseteller | Feigensenf | Brot

9,90

Assorted cheese with fig mustard and bread

## Fragen Sie nach unserer Eis - und Dessertkarte

### Allergenkennzeichnung

Sehr geehrte Gäste,

gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung EU 1169/2011 haben wir eine separate Karte erstellt die unsere Allergene ausweist. Gerne händigt unser Servicepersonal Ihnen diese auf Wunsch aus.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

1	mit Farbstoff	6	geschwärzt
2	mit Konservierungsstoff	7	gewachst
2a	mit Nitritpökelsalz	8	mit Phosphat
3	mit Antioxidationsmitteln	9	mit Süßungsmittel
4	mit Geschmacksverstärkern	9a	enthält eine Phenylalaninquelle
5	geschwefelt		

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service



**Flair Hotels**  
In den Regionen zuhause

## Sehr verehrte Gäste

wir hoffen, Sie haben etwas in unserer reichhaltigen Karte gefunden. Unsere Küche verpflichtet sich der Region und der Produkte, die hier kultiviert werden. Handwerkskunst hiesiger Lieferanten garantieren Ihnen beste Ware mit dem Geschmack der Region Bodensee, Allgäu, Oberschwaben.

Unser Obst und Gemüse sowie Kolonialwaren beziehen wir von [Früchte Jork, Isny](#)

Fleischwaren u.a. von der [Metzgerei Buchmann](#)  
aus Grünkraut bei Ravensburg

Schinken und Frischwurst sowie preisgekrönte  
Maultaschen der [Metzgerei Seitz](#) aus Markdorf.

Allgäuer Heumilchkäse garantiert ohne Gentechnik  
und mehrfach prämiert von der [Sennerei Rutzhofen](#)  
aus Stiefenhofen an der Westallgäuer Käsestraße

Obst, Säfte oder Eier von diversen ortsansässigen landwirtschaftlichen Betrieben wie  
[Familie Mayer-Bartsch](#) aus Meersburg und [Michael Meichle](#) aus Hagnau

Das gute Bier kommt von [Meckatzer Löwenbräu](#) aus dem Allgäu



## Der Bodenseewein

allein von fünf unterschiedlichen Meersburger Weinproduzenten bieten wir erlesenste Tropfen an:  
[Weingut Thomas Geiger](#), [Weingut Aufricht](#), [Winzerverein Meersburg](#), [Weingut Lemke](#),  
[Staatsweingut Meersburg](#)

Eine feine Auswahl an verschiedensten Weinen weiterer lokaler, nationaler und internationaler  
Winzer finden Sie in unserer Weinkarte – bezogen vom [Weinhaus Georg Hack](#) aus Meersburg.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit  
und viel Spass an unseren Produkten!