

Vorspeisen

€



Antipasti-Variation

10,50

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

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

Tapas-Platte

14,90

Bruschetta | Honig-Garnelen | Aioli | Oliven

Bruschetta, honey prawns, aioli and olives

Ziegenkäse gebacken

15,80

Rosmarinapfel | Feigensenfcrème

Baked goat cheese with rosemary apple and fig-mustard cream

Aus dem Suppentopf

Bouillon | Kräuterflädle

5,50

Stock with slices of herb pancake

Bouillon | Maultaschenstreifen

6,50

Stock with slices of Swabian ravioli

Tomatencrèmesuppe | Knoblauch-Croûtons

6,80

Tomato cream soup with garlic croûtons

Sellerie-Apfelsuppe | gebackener Apfelring

6,90

Celery-apple soup with baked apple ring

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Seekristall Meersburg - Bodensee

Seekristall „Rubin“, Pinot Noir
Qualitätswein trocken

0,1l

4,60

0,75l

32,50



Vegetarisch | Vegan

€

Tomatenrisotto

Grana Padano | Tomate

Tomato risotto with Grana Padano

13,80



Auberginen-Kokos-Risotto

Egg plant – coconut – risotto

14,80

Käs'knöpfe

Allgäuer Bergkäs' | Schmelzzwiebeln | Beilagensalat

Cheese Spetzli served with fondant onions and a side salad

16,50

Vegane Grillgemüsepfanne

Bio-Erbsenproteinstreifen | Drillinge (kleine Kartoffeln)

Vegan grilled vegetables with pea protein strips and potato

16,90

Veggi Burger

Laugenbrioche | Falaffelpatty | Eisbergsalat | Tomaten | Gewürzgurken
Passionsfrucht-Curry-Sauce | Pommes frites

Pretzelbrioche with falafel patty, lettuce, tomato, pickles, passion fruit-curry-sauce and pommes frites

17,20

Für den kleinen Hunger

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

Fleischwurst | Zwiebeln | Essiggurke | Brot

Sausage salad with onions, pickles and bread

11,20

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

Fleischwurst | Emmentaler Käse | Essiggurke | Zwiebeln | Brot

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

13,90

Hausgemachte Kartoffelwaffeln | Kräutersauerrahm

mit gebratenen Champignons

mit geräuchertem Lachs

Potato waffels – sour cream – sauteed mushrooms or smoked salmon

13,20

14,20

15,50

Bauernsülze | Remoulade | Brot ^(1,2,3,4,8)

Kirschtomaten | Essiggurken | Zwiebeln

Homemade brawn, sauce remoulade, tomato, onions, pickles and bread

15,80

Salate, knackig und frisch

€

Kleiner Beilagensalat

Small side salad

5,90

Bunter Salatteller | Knoblauch-Croûtons | Kerne

Mixed garden salad with crunchy garlic croutons and assorted seeds

8,50

Fitnessteller (grosser gemischter Salat)

Large mixed salad

14,80

mit:	}	Black Tiger Garnelen gebraten Honig-Senf-Sauce	22,90
		Fried black tiger shrimp with honey mustard	
		Hühnerbruststreifen gebraten Sweet Chili Sauce	21,50
		Grilled chicken breast with sweet chili sauce	
		Zanderknusperli Sauce Tartar	22,00
		Battered pike-perch pieces and Sauce Tartar	

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

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Aufricht, Stetten - Bodensee

2024	Sauvignon blanc		
	Qualitätswein trocken		
		0,1l	5,90
		0,75l	41,50

Fleischgerichte

€

<p>Bratwurstschnecke Kartoffelpüree Karotten Erbsen Sausage spiral, mashed potatoes, carrots, peas</p>	16,90
<p>Gebratene Maultaschen Kartoffelsalat Schmelzzwiebeln Panfried swabian ravioli served with fondant onions and a potato salad</p>	17,90
<p>Hähnchenbrust gegrillt Paprikaragoût Kräuterreis Grilled chicken breast with bell pepper ragoût served with herb rice</p>	19,60
<p>Pulled Pork Burger Laugenbrioche Weißkrautsalat Pulled Pork BBQ Sauce Pommes frites Pretzelbrioche with white cabbage salad, pulled pork, BBQ-sauce and pommes frites</p>	19,20
<p>2 Panierte Schweineschnitzel Pommes frites Beilagensalat Bread-Crumbed pork escalope served with french fries and side salad</p>	20,50
<p>Schweinebraten vom Nacken buntes Gemüse hausgemachte Knöpfe Pork roast served with assorted vegetables and Swabian noodles</p>	22,50
<p>Gebratene Kalbsleber Schmorzwiebeln Kartoffelpüree Pan fried liver of veal with sautéed onions and mashed potatoes</p>	23,90
<p>Rumpsteak Pfeffersauce Grillgemüse Kartoffelkroketten Rumpsteak with green pepper sauce, grilled vegetables and potato croquettes</p>	36,50

Aus dem Netz und von der Angel

€

Zanderfilet gebraten

23,80

Tomatenragout | Reis

Fried pike perch on tomato ragout with rice

Dorade

25,80

Zitronenbutter | Petersilienkartoffeln

Sea bream with lemon butter and parsley potatoes

Gebratenes Lachsfilet

26,90

Rieslingsauce | Apfel-Gurken-Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Pan fried filet of salmon with apple-cucumber-vegetables and rosemary potatoes

Saiblingsfilet in Knusperkruste (Kerne/Saaten) gebraten

28,50

Weißweinsauce | Rote Bete-Tagliatelle

Pan fried filet of char with a crunchy crust in a white wine sauce served with beet root tagliatelle

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Thomas Geiger, Meersburg - Bodensee

2023 Fohrenberg **Spätburgunder Rosé**
Qualitätswein trocken

0,1l

5,20

0,75l

36,50

Desserts

€

Panna Cotta

Zitronengras | frische Früchte

Panna cotta, lemon grass flavored with fresh fruits

6,50

Hausgemachtes Ananassorbet | Pina Colada Espuma

Pineapple-Sorbet with PinaColada Espuma

6,90

Waffeln hausgemacht

Rote Grütze | Vanilleeis

Homemade waffles with red fruit jelly and vanilla ice

7,90

Käse

Käseteller | Feigensenf | Brot

Assorted cheese with fig mustard and bread

11,50

Fragen Sie auch 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