

Vorspeisen

€



Antipasti-Variation

9,50

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

5,90

Stock with slices of herb pancake

Bouillon | Maultaschenstreifen

6,80

Stock with slices of Swabian ravioli

Tomatencremesuppe | Knoblauch-Croûtons

6,90

Tomato cream soup with garlic croûtons

Vegetarisch | Vegan

€

Tomatenrisotto

13,80

Grana Padano | Tomate

Tomato risotto with Grana Padano

Käs'knöpfe

16,20

Allgäuer Bergkäs' | Schmelzzwiebeln | Beilagensalat

Cheese Spetzli served with fondant onions and a side salad



Vegane Grillgemüsepfanne

16,50

Bio-Erbseproteinstreifen | Drillinge (kleine Kartoffeln)

Vegan grilled vegetables with pea protein strips and potato

Veggi Burger

Laugenbröche | Falaffelpatty | Eisbergsalat | Tomaten | Gewürzgurken

17,20

Passionsfrucht-Curry-Sauce | Pommes frites

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

Für den kleinen Hunger

Bunter Wurstsalat

(1,2,3,4,8)

11,50

Lyoner Wurst | Zwiebeln | Essiggurke | Brot

Sausage salad with onions, pickles and bread

Schweizer Wurstsalat

(1,2,3,4,8)

13,90

Lyoner Wurst | Emmentaler Käse | Essiggurke | Zwiebeln | Brot

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

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Seekristall Meersburg - Bodensee

Seekristall „Rubin“, Pinot Noir
Qualitätswein trocken

0,1l
0,75l

4,60
32,50



Flair Hotels
In den Regionen zuhause

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

Fitnesssteller (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

2023 **Sauvignon blanc**

Qualitätswein trocken

0,1l

0,75l

5,90

41,50

Fleischgerichte

€

Regionale Maultaschen

17,50

Schmelzzwiebeln | Beilagensalat

Regional ravioli served with fondant onions and a side salad

Hähnchenbrust gegrillt

19,60

Paprikaragoût | Kräuterreis

Grilled chicken breast with bell pepper ragoût served with herb rice

2 Panierte Schweineschnitzel

20,50

Pommes frites | Beilagensalat

Bread-Crumbed pork escalope served with french fries and side salad

Schweinebraten vom Nacken

22,50

buntes Gemüse | hausgemachte Knöpfe

Pork roast served with assorted vegetables and Swabian noodles



Gebratene Kalbsleber

23,90

Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree

Pan fried liver of veal with sautéed onions and mashed potatoes

Rumpsteak

34,50

Pfeffersauce | Grillgemüse | Kartoffelkroketten

Rumpsteak with green pepper sauce, grilled vegetables and potato croquettes

Pulled Pork Burger

19,20

Laugenbröche | Weißkrautsalat | Pulled Pork | BBQ Sauce | Pommes frites

Pretzelbröche with white cabbage salad, pulled pork, BBQ-sauce and pommes frites

Aus dem Netz und von der Angel

€

Zanderfilet gebraten

23,80

Tomatenragout | Reis

Fried pike perch on tomato ragout with rice

Dorade

26,80

Zitronenbutter | Petersilienkartoffeln

Sea bream with lemon butter and parsley potatoes

Saiblingsfilet in Knusperkruste (Kerne/Saaten) gebraten

27,50

Weißweinsauce | Rote Bete-Tagliatelle

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

Fischvariation (Zander | Honig-Garnelen | Saibling)

31,80

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:

Weingut Thomas Geiger, Meersburg - Bodensee

2022 Fohrenberg Spätburgunder Rosé
Qualitätswein trocken

0,1l

5,20

0,75l

36,50

Desserts

€

Panna Cotta

6,50

Zitronengras | frische Früchte

Panna cotta lemon grass flavored with fresh fruits

Waffeln hausgemacht

7,90

Rote Grütze | Vanilleeis

Homemade waffles with red fruit jelly and vanilla ice

Käse

Käseteller | Feigensenf | Brot

11,00

Assorted cheese with fig mustard and bread

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



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!