

Vorspeisen

€

<i>Kleiner Beilagensalat mit italienischem Dressing</i> <small>Small side salad with Italian dressing</small>	3,90
<i>Bunter Salatteller mit Knoblauch-Croûtons und Kernen</i> <small>Mixed garden salad with crunchy garlic croutons and assorted seeds</small>	5,20
<i>Geräuchertes Felchenfilet</i> <small>garniert mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast</small> <small>Smoked fillet of Fera served with horse radish cream toast and butter</small>	8,90
<i>Ziegenkäse mit Honig im Filoteig gebacken</i> <small>auf Rucolasalat serviert mit Datteln im Speckmantel</small> <small>Baked Goat cheese served on rocket salad with bacon covered dates</small>	12,20
<i>Carpaccio vom Rind</i> <small>serviert mit Parmesanspänen und Rucola</small> <small>Beef Carpaccio served with parmesan shavings and rocket salad</small>	12,80

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Thomas Geiger, Meersburg - Bodensee

2017 Meersburger Föhrenberg **Weissburgunder** Edition
trocken QbA



0,1l	4,30
0,75l	28,50

Aus dem Suppentopf

€

<i>Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädle</i> <small>Stock with herb pancake slices</small>	4,40
<i>Bouillon mit Maultaschenstreifen</i> <small>Stock with Swabian ravioli slices</small>	4,70
<i>Kürbiscrème-Suppe mit steirischem Kernöl</i> <small>Pumpkin cream soup with Pumpkin seed oil from Styria</small>	5,20
<i>Maronencreme-Suppe mit karamellisierten Walnüssen</i> <small>Chestnut cream soup with caramelized walnuts</small>	5,50
<i>Rote Thai-Curry-Suppe mit Garnele im Kartoffelmantel</i> <small>Red Thai curry soup with a potato covered prawn</small>	5,90

Fleischlos, aber nicht reizlos...

<i>Käs'knöpfle mit Allgäuer Bergkäs' und Schmelzzwiebeln</i> <small>dazu einen Beilagensalat</small> <small>Cheese Spetzli served with fondant onions and a side salad</small>	11,30
<i>Perlgraupen-Kürbisrisotto</i> <small>Pearl barley - pumpkin risotto</small>	13,20
 <i>Rotes Thai-Gemüse Curry (vegan)</i> <small>mit gebratenen Sojastreifen (BIO) Serviert mit Basmatireis</small> <small>red "Thai" curry with vegetable and roasted soy strips served with basmati rice</small>	 13,80

Salate, knackig und frisch

€

Fitnessteller (großer gemischter Salat)

8,90

Large mixed Salad

wahlweise mit:

with your choice of

- *1 gebratenes Felchenfilet* 14,50
One fillet of fera blue
- *Zanderknusperli mit Sauce Tartar* 17,80
Battered Pike-perch pieces and Sauce Tartar
- *2 kleine Schweinesteaks vom Grill* 14,90
mit hausgemachter Kräuterbutter
2 small grilled pork steaks w/homemade herb butter
- ***Putenbruststreifen** vom Grill* 17,20
mit Sweet Chili Sauce
grilled turkey breast with sweet chilli sauce
- *Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter* 19,40
Rump steak w/homemade herb butter

Dressing (1,2,3) zur Auswahl: Italian und French

...und herzhaft

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

7,90

mit Zwiebeln, Essiggurke und dazu Brot

Sausage salad with onions, pickles and bread

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

9,20

mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Zwiebeln und Brot

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

Fleischgerichte

€

*mit der goldenen Medaille ausgezeichnet
von der Metzgerei Seitz aus Markdorf:*

Schwäbische Maultaschen 11,90
mit Schmelzzwiebeln und Beilagensalat
Swabian ravioli served with fondant onions and a side salad

Panierte Schweineschnitzel 13,90
serviert mit Pommes frites und Beilagensalat
Bread-Crumbed pork escalope served with French fries and a side salad

Rotes Thai-Hähnchencurry 15,80
mit gebratenem Gemüse in pikanter Sauce, dazu Basmatireis
red "Thai" chicken curry with pan fried vegetables and served with basmati rice

Schweinefiletmedaillons auf Kürbisragout 17,80
mit Kartoffelkroketten
Pork loin on pumpkin ragout with potato croquettes

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Allgäuer Bergkäse 17,90
dazu servieren wir Pommes frites und Saisongemüse
Cordon bleu of pork with French fries and veggies

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Thomas Geiger, Meersburg - Bodensee

2017 *Spätburgunder Rosé, Meersburger Fohrenberg*
trocken QbA

0,11

4,00

0,75l

27,50

...weitere *Fleischgerichte*

€

*Zür'cher Geschnetzeltes vom Kalb
in Champignoncrèmesauce dazu hausgemachten Rösti
Sliced veal in champignon cream sauce with homemade Roesti*

18,80

Unser Drachenkinder-Gericht:



*Geschmorte Ochsenbacken
serviert an einer Johannisbeer-Portwein-Jus
mit glasierten Karotten, auf Kastanienpüree*

18,80

braised ox cheeks with a red currant-port wine Sauce on a chestnut mash

*Rostbraten vom Rumpsteak an Rotwein-Zwiebelsauce
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Knöpfle*

21,50

Rump steak with onion sauce, fried onions and homemade spetzli

*Kalbsfilet an Morchelsauce
dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin*

27,80

veal loin in morel sauce with vegetables and potato gratin

Unsere Weinempfehlungen vom familieneigenen Weinberg:

Weingut Martin Lemke, Meersburg - Bodensee

2015 *Seekristall Rubin Pinot Noir trocken
12 Monate im Barrique gereift*

0,11

4,40

0,75l

34,00

Aus dem Netz und von der Angel €

*Felchenfilet gebraten in Mandelbutter
auf Blattspinat mit Reis oder Kartoffeln serviert* 17,90
Fried Fillet of fera served with almond butter, leaf spinach and rice

*Saiblingsfilet mit Nusspanade gebraten
an Rieslingsauce auf Karottenpüree mit feinen Nudeln* 17,80
*Fried fillet of Salmon trout in a nut crust w/white wine sauce
on mashed carrots with noodles*

*Zanderfilet gebraten auf geschmorten Kürbisspalten
an Limettenschaum mit Basmatireis* 18,50
Fried Fillet of perch served with braised pumpkin, lime foam and Basmati rice

*Fischvariation (Gebratene Filets vom Zander, Felchen und Saibling)
an Rote Bete-Sauce auf Kirschtomaten und Kaiserschoten,
serviert mit Rosmarin-Kartoffeln* 21,50
*assorted fried fish on beet root sauce with cherry tomatoes, snow peas
and Rosemary potatoes*

Unsere Weinempfehlungen:

Winzerverein Meersburg, Meersburg - Bodensee

2017	<i>Sonnenufer Grauer Burgunder trocken QbA</i>		
		0,11	3,30
		0,751	23,50

Desserts

€

Kleines Espressoparfait
Small espresso parfait

2,80

Crème Brûlée mit Lavendel verfeinert dazu Früchtespieß
Crème Brûlée with lavender and fruit screw

4,50

Panna Cotta mit Zitronengras parfümiert
dazu eine Mangosauce on top
Panna Cotta perfumed by lemon gras served with a mango sauce

4,80

Unser Drachenkinder-Dessert:

warmer Schokoladenkuchen
mit hausgemachtem Ananas-Passionsfruchtsorbet
Hot Chocolate cake with homemade pineapple-passionfruit sorbet



6,50

**Wir spenden für jedes verkaufte Drachenkinder-Hauptgericht
1 EUR und Drachenkinder-Dessert 0,50 EUR an die Radio7 Drachenkinder
Spendenaktion.**

Näheres unter www.radio7.de/drachenkinder

Käse

Käseteller mit Feigensenf und Brot
Assorted cheese with fig mustard and bread

7,50

Allergenkennzeichnung

Sehr geehrte Gäste,

gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung eu 1169/2011, die seit dem 13. Dezember in Kraft getreten ist, haben wir eine separate Karte erstellt, die unsere Allergene ausweist. Gerne händigt unser Servicepersonal Ihnen diese auf Wunsch aus.

Sehr verehrte Gäste

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

Unsere Kolonialwaren und Fleischwaren beziehen wir von [Früchte Jork, Isny](#)

Fleischwaren 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

Frischer Bodensee-Fisch des lokalen [Fischers Axel Mayer](#) aus Meersburg und [Fischhandel Geiger](#) aus Salem

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

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

der Bodenseewein

allein von vier unterschiedlichen Meersburger Weinproduzenten bieten wir die
erlesenen Tropfen an: [Weingut Thomas Geiger](#), [Weingut Aufricht](#), [Winzerverein Meersburg](#), [Staatsweingut Meersburg](#)

Eine feine Auswahl an verschiedensten Weinen weiterer lokaler, nationaler und
internationaler Winzer finden Sie in unserer Weinkarte

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

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service

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	