

VOR SPEISEN

€

KLEINER BEILAGENSALAT MIT ITALIENISCHEM DRESSING **5,50**
SMALL SIDE SALAD WITH ITALIAN DRESSING

BUNTER SALATTELLER MIT KNOBLAUCH-CROÛTONS UND KERNEN **6,90**
MIXED GARDEN SALAD WITH CRUNCHY GARLIC CROUTONS AND ASSORTED SEEDS



***GRÜNE CHALKIDIKI-OLIVEN EINGELEGT IN OLIVENÖL,
ZITRONENSAFT UND FRISCHEM MEERSALZ, DAZU OFENFRISCHES BAGUETTE*** **4,80**
MARINATED GREEK OLIVES WITH BAGUETTE



ANTIPASTI-VARIATION **7,90**
*GEGRILLTE PAPRIKA, ZUCCHINI UND AUBERGINE, EINGELEGTE ARTISCHOCKEN
BALSAMICO-CHAMPIGNONS UND CHALKIDIKI-OLIVEN*
*ANTIPASTI (GRILLED BELL PEPPERS, ZUCCHINI AND EGG PLANT, BALSAMICO-CHAMPIGNONS
AND CHALKIDIKI-OLIVES)*

TOMATE-MOZZARELLA MIT HAUSGEMACHTEM BASILIKUM-PESTO **8,90**
CAPRESE SALAD (TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE) WITH BASIL PESTO

GERÄUCHERTES FELCHENFILET **10,50**
GARNIERT MIT SAHNEMEERRETTICH, BUTTER UND WURZELBROT
SMOKED FILLET OF FERA SERVED WITH HORSE RADISH CREAM, BREAD AND BUTTER

ZIEGENKÄSE MIT HONIG IM FILOTEIG GEBACKEN **13,80**
AUF RUCOLASALAT SERVIERT MIT DATTELN IM SPECKMANTEL
BAKED GOAT CHEESE SERVED ON ROCKET SALAD WITH BACON COVERED DATES

CARPACCIO VOM RIND **14,20**
SERVIERT MIT PARMESANSPÄNEN UND RUCOLA
BEEF CARPACCIO SERVED WITH PARMESAN SHAVINGS AND ROCKET SALAD

AUS DEM SUPPENTOPF

€

BOUILLON MIT HAUSGEMachten KRÄUTERFLÄDLE

5,20

STOCK WITH SLICES OF HERB PANCAKE

BOUILLON MIT MAULTASCHENSTREIFEN

5,60

STOCK WITH SLICES OF SWABIAN RAVIOLI

TOMATENCREMESUPPE MIT KNOBLAUCH-CROÛTONS

5,90

TOMATO CREAM SOUP WITH GARLIC CROÛTONS

ROTE THAI-CURRY-SUPPE MIT GARNELE IM KARTOFFELMANTEL

6,80

RED THAI CURRY SOUP WITH A POTATO COVERED PRAWN

KALT

KALTE GURKEN-JOGHURT SUPPE

5,20

COLD CUCUMBER-YOGHURT SOUP

FLEISCHLOS, ABER NICHT REIZLOS...



GEFÜLLTE AUBERGINE

9,20

MIT GEMÜSE UND BUCHWEIZEN

EGG PLANT FILLED WITH VEGETABLES AND BUCKWHEAT

POLENTASCHNITTEN MIT CHAMPIGNONFÜLLUNG

10,50

AUF TOMATEN-PAPRIKARAGOUT

BAKED POTATO FILLED WITH SPINACH GRATINATED WITH GOAT CHEESE SERVED WITH FIG MUSTARD

KÄS'KNÖPFLE MIT ALLGÄUER BERGKÄS'

12,80

DAZU SCHMELZZWIEBELN UND EINEN BEILAGENSALAT

CHEESE SPETZLI SERVED WITH FONDANT ONIONS AND A SIDE SALAD



ROTES THAI-GEMÜSE CURRY (VEGAN)

14,50

MIT GEBRÄTENEN SOJASTREIFEN (BIO) SERVIERT DAZU BASMATIREIS

RED "THAI" CURRY WITH VEGETABLE AND ROASTED SOY STRIPS SERVED WITH BASMATI RICE



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

€

BUNTER WURSTSALAT (1,2,3,4,8) 9,50
 MIT ZWIEBELN, ESSIGGURKE UND DAZU BROT
 SAUSAGE SALAD WITH ONIONS, PICKLES AND BREAD

SCHWEIZER WURSTSALAT (1,2,3,4,8) 10,80
 MIT EMMENTALER KÄSE, ESSIGGURKE, ZWIEBELN UND BROT
 SWISS SAUSAGE SALAD WITH SWISS CHEESE, ONIONS, PICKLES AND BREAD

OFENKARTOFFEL MIT SPECK UND KÄSE 12,20
 ÜBERBACKEN, DAZU KRÄUTERQUARK
 BAKED POTATO GRATINATED WITH BACON AND CHEESE SERVED WITH HERB QUARK

OFENKARTOFFEL MIT RÄUCHERLACHS 14,30
 ÜBERBACKEN MIT TOMATEN UND MOZZARELLA, DAZU HONIG-SENSAUCE
 BAKED POTATO FILLED WITH SMOKED SALMON GRATINATED WITH TOMATO AND MOZZARELLA

PASTA-GERICHTE

PENNE VEGETARIA 13,80
 IN BUTTER GESCHWENKT MIT KIRSCHTOMATEN, RUCOLA UND PARMESAN
 VEGETARIAN PASTA TOSSED IN BUTTER WITH CHERRY TOMATOES, ROCKET LEAVES AND PARMESAN

BANDNUDELN MIT SPECK UND CHAMPIGNONS 14,50
 IN KREMIGER SAHNEAUCE
 TAGLIATELLE WITH BACON AND CHAMPIGNONS IN A CREAMY SAUCE

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

WEINGUT THOMAS GEIGER, MEERSBURG - BODENSEE

2021 **WEISSER BURGUNDER**, MEERSBURGER FOHRENBERG
 EDITION TROCKEN QW

0,1L	4,90
0,75L	35,50

SALATE, KNACKIG UND FRISCH

€

KLEINER BEILAGENSALAT MIT ITALIENISCHEM DRESSING **5,50**
SMALL SIDE SALAD WITH ITALIAN DRESSING

BUNTER SALATTELLER MIT KNOBLAUCH-CROÛTONS UND KERNEN **6,90**
MIXED GARDEN SALAD WITH CRUNCHY GARLIC CROUTONS AND ASSORTED SEEDS

FITNESSTELLER (GROSSER GEMISCHTER SALAT) **9,80**
LARGE MIXED SALAD

WAHLWEISE MIT:
WITH YOUR CHOICE OF

- 1 GEBRATENES SAIBLINGSFILET **16,80**
ONE FILLET OF CHAR

- ZANDERKNUSPERLI MIT SAUCE TARTAR **17,80**
BATTERED PIKE-PERCH PIECES AND SAUCE TARTAR

- HÜHNERBRUSTSTREIFEN VOM GRILL **17,50**
MIT SWEET CHILI SAUCE
GRILLED CHICKEN BREAST WITH SWEET CHILI SAUCE

DRESSING (1,2,3) ZUR AUSWAHL: ITALIAN UND FRENCH

FLEISCHGERICHTE

€

*MIT DER GOLDENEN MEDAILLE AUSGEZEICHNET
VON DER METZGEREI SEITZ AUS MARKDORF:*

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

14,80

MIT SCHMELZZWIEBELN UND BEILAGENSALAT

SWABIAN RAVIOLI SERVED WITH FONDANT ONIONS AND A SIDE SALAD

2 PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL

16,20

SERVIERT MIT POMMES FRITES UND BEILAGENSALAT

BREAD-CRUMBED PORK ESCALOPE SERVED WITH FRENCH FRIES AND A SIDE SALAD

ROTES THAI-HÄHNCHENCURRY

18,00

MIT GEBRATENEM GEMÜSE IN PIKANTER SOSSE, DAZU BASMATIREIS

RED "THAI" CHICKEN CURRY WITH PAN FRIED VEGETABLES AND SERVED WITH BASMATI RICE

GEBRATENE KALBSLEBER

19,50

MIT SCHMORZWIEBELN UND KARTOFFELPÜREE

PANFRIED LIVER OF VEAL WITH SAUTEED ONIONS AND MASHED POTATOES

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

WEINGUT THOMAS GEIGER, MEERSBURG - BODENSEE

2021 SPÄTBURGUNDER ROSÉ, MEERSBURGER FOHRENBERG
QUALITÄTSWEIN TROCKEN

0,1L

5,00

0,75L

36,50

...WEITERE *FLEISCHGERICHTE*

€



SCHWEINEKRUSTENBRATEN **18,90**
 MIT BUNTEM GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN KNÖPFLE
 PORK ROAST WITH DARK BEER SAUCE, ASSORTED VEGETABLES AND HOMEMADE SPETZLI

2 KALBSCHNITZEL NATURE GEBRATEN AN PORTWEIN SAUCE **24,70**
 MIT BUNTEM GEMÜSE UND SPÄTZLE
 2 PANFRIED VEAL CUTLETS SERVED WITH PORT WINE SAUCE, VEGETABLES AND SPETZLI

RUMPSTEAK MIT KRÄUTERKRUSTE **30,50**
 AN PORTWEINSAUCE, DAZU GRÜNE BOHNEN UND KARTOFFELKROKETTEN
 RUMPSTEAK UNDER A HERB CRUST SERVED WITH PORT WINE SAUCE, GREEN BEANS AND CROQUETTES

KALBSFILET AN MORCHELRAHM **34,80**
 DAZU BUNTES GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN
 VEAL FILET WITH ASSORTED VEGETABLES AND POTATO GRATIN

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

PIETRO RINALDI, MADONNA DI COMO, ALBA – PIEMONT, ITALIEN

2019 **MONPIANO BARBERA D'ALBA DOC**

0,1L	4,80
0,75L	33,80

AUS DEM NETZ UND VON DER ANGEL

€

ZANDER FILET POCHIERT AN DILL-LAVENDEL SAUCE **19,50**
MIT GESCHMORTEM FENCHEL UND KAR TOFFELN

BRAISED FILLET OF PIKE PERCH WITH A DILL LAVENDER SAUCE, FENNEL, POTATO

SAIBLINGSFILET MIT NUSSPANADE GEBRATEN **21,50**

AN RIESLINGSAUCE AUF KAROTTENPÜREE MIT FEINEN BANDNUDELN

FRIED FILLET OF SALMON TROUT IN A NUT CRUST W/WHITE WINE SAUCE ON MASHED CARROTS WITH NOODLES

LACHSFILET UNTER EINER TOMATEN- UND FRISCHKÄSEHAUBE **22,70**
SERVIERT MIT REIS

FILLET OF SALMON TOPPED WITH TOMATO AND CREAM CHEESE SERVED WITH RICE

FISCHVARIATION (GEBRATENE FILETS VOM ZANDER, LACHS UND EGLI) **26,80**

AN RIESLING-SAUCE AUF KIRSCHTOMATEN UND KAISERSCHOTEN,
DAZU ROSMARINKAR TOFFELN

*FISH PLATE WITH PAN FRIED FILETS OF PIKEPERCH, SALMON AND PERCH ON A WHITE WINE SAUCE
SERVED WITH CHERRY TOMATOES, SNOW PEAS AND ROSEMARY POTATOES*

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

WEINGUT GEORG MOSBACHER, FORST - PFALZ

2020 **FORST RIESLING, KABINETT**

0,1L	4,20
0,75L	29,50

DESSERTS

€

„HUGO“ HOLUNDER - PANNA COTTA MIT SEKTGELEE (ALKOHOLFREI) 4,90
MIT FRISCHER MINZE GARNIERT
ELDER PANNA COTTA WITH JELLY OF SPARKLING WINE GARNISHED WITH FRESH MINT

SCHWARZBROT PARFAIT MIT PORTWEINBIRNE 6,90
UND HIMBEER SAUCE
BROWN BREAD PARFAIT WITH PORT WINE PEAR AND RASPBERRY SAUCE

PFANNKUCHEN MIT FLAMBIERTEN BANANEN 7,50
GARNIERT MIT SCHOKOLADENSAUCE
PANCAKE WITH FLAMBÉED BANANA AND CHOCOLATE TOPPING

FRAGEN SIE NACH UNSERER EIS- UND DESSERTKARTE

KÄSE

KÄSETELLER MIT FEIGENSENF UND BROT 9,50
ASSORTED CHEESE WITH FIG MUSTARD AND BREAD

ALLERGENKENNZEICHNUNG

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

*GEMÄSS DER LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG
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 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

FRISCHER FISCH DES LOKALEN **FISCHERS AXEL MAYER** AUS MEERSBURG UND **FISCHHANDEL
GEIGER** AUS SALEM

OBST, SÄFTE ODER EIER VON DIVERSEN ORTSANSÄSSIGEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBEN WIE
FAMILIE MAYER-BARTSCH AUS MEERSBURG UND **LUDWIG MEICHLER** AUS HAGNAU

DAS GUTE BIER KOMMT VON **MECKATZER LÖWENBRÄU** AUS DEM ALLGÄU

DER BODENSEEWEIN

ALLEIN VON FÜNF UNTERSCHIEDLICHEN MEERSBURGER WEINPRODUZENTEN BIETEN WIR DIE
ERLESENEN TROPFEN OFFEN AN: **WEINGUT THOMAS GEIGER, WEINGUT AUFRICHT,
WINZER VEREIN MEERSBURG, WEINGUT LEMKE, 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 | | |