

VORSPEISEN

€



KLEINER BEILAGENSALAT MIT ITALIENISCHEM DRESSING

SMALL SIDE SALAD WITH ITALIAN DRESSING

5,50

BUNTER SALATTELLER MIT KNOBLAUCH-CROÛTONS UND KERNEN

MIXED GARDEN SALAD WITH CRUNCHY GARLIC CROUTONS AND ASSORTED SEEDS

6,90



GRÜNE CHALKIDIKI-OLIVEN EINGELEGT IN OLIVENÖL,

ZITRONENSAFT UND FRISCHEM MEERSALZ, DAZU OFENFRISCHES BAGUETTE

MARINATED GREEK OLIVES WITH BAGUETTE

4,80



ANTIPASTI-VARIATION

*GEGRILLTE PAPRIKA, ZUCCHINI UND AUBERGINE, EINGELEGT ARTISCHOCKEN
BALSAMICO-CHAMPIGNONS UND CHALKIDIKI-OLIVEN*

*ANTIPASTI (GRILLED BELL PEPPERS, ZUCCHINI AND EGG PLANT, BALSAMICO-CHAMPIGNONS
AND CHALKIDIKI-OLIVES)*

7,90

TOMATE-MOZZARELLA MIT HAUSGEMACHTEM BASILIKUM-PESTO

CAPRESE SALAD (TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE) WITH BASIL PESTO

8,90

GERÄUCHERTES FELCHENFILET

GARNIERT MIT SAHNEMEERRETTICH, BUTTER UND WURZELBROT

SMOKED FILLET OF FERA SERVED WITH HORSE RADISH CREAM, BREAD AND BUTTER

10,50

ZIEGENKÄSE MIT HONIG IM FILOTEIG GEBACKEN

AUF RUCOLASALAT SERVIERT MIT DATTELN IM SPECKMANTEL

BAKED GOAT CHEESE SERVED ON ROCKET SALAD WITH BACON COVERED DATES

13,50

CARPACCIO VOM RIND

SERVIERT MIT PARMESANSPÄNEN UND RUCOLA

BEEF CARPACCIO SERVED WITH PARMESAN SHAVINGS AND ROCKET SALAD



14,20

AUS DEM SUPPENTOPF

€

BOUILLON MIT HAUSGEMachten KRÄUTERFLÄDLE	5,20
<i>STOCK WITH SLICES OF HERB PANCAKE</i>	
BOUILLON MIT MAULTASCHENSTREIFEN	5,60
<i>STOCK WITH SLICES OF SWABIAN RAVIOLI</i>	
TOMATENCRÈMESUPPE MIT KNOBLAUCH-CROÛTONS	5,90
<i>TOMATO CREAM SOUP WITH GARLIC CROÛTONS</i>	
ROTE THAI-CURRY-SUPPE MIT GARNELE IM KARTOFFELMANTEL	6,80
<i>RED THAI CURRY SOUP WITH A POTATO COVERED PRAWN</i>	

FLEISCHLOS, ABER NICHT REIZLOS...

ZUCCHINIPUFFER MIT KRÄUTERQUARK	8,30
<i>FRIED ZUCCHINI PATTY WITH HERB CURD</i>	
 GEFÜLLTE AUBERGINE	8,90
<i>MIT GEMÜSE UND BUCHWEIZEN</i>	
<i>EGG PLANT FILLED WITH VEGETABLES AND BUCKWHEAT</i>	
OFENKARTOFFEL MIT SPINAT GEFÜLLT	9,90
<i>UND MIT ZIEGENKÄSE ÜBERBACKEN, DAZU FEIGEN-SENFSAUCE</i>	
<i>BAKED POTATO FILLED WITH SPINACH GRATINATED WITH GOAT CHEESE SERVED WITH FIG MUSTARD</i>	
POLENTASCHNITTEN MIT CHAMPIGNONFÜLLUNG	9,90
<i>AUF TOMATEN-PAPRIKARAGOUT</i>	
<i>POLENTA STUFFED WITH CHAMPIGNONS ON TOMATO BELLPEPPER RAGOUT</i>	
KÄS'KNÖPFLE MIT ALLGÄUER BERGKÄS'	12,80
<i>DAZU SCHMELZZWIEBELN UND EINEN BEILAGENSALAT</i>	
<i>CHEESE SPETZLI SERVED WITH FONDANT ONIONS AND A SIDE SALAD</i>	
 ROTES THAI-GEMÜSE CURRY (VEGAN)	14,20
<i>MIT GEBRATENEN SOJASTREIFEN (BIO) SERVIERT DAZU BASMATIREIS</i>	
<i>RED "THAI" CURRY WITH VEGETABLE AND ROASTED SOY STRIPS SERVED WITH BASMATI RICE</i>	

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

€

BUNTER WURSTSALAT (1,2,3,4,8)

9,50

LYONER WURST MIT ZWIEBELN, ESSIGGURKE UND DAZU BROT
SAUSAGE SALAD WITH ONIONS, PICKLES AND BREAD

SCHWEIZER WURSTSALAT (1,2,3,4,8)

10,80

LYONER WURST 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 GERÄUCHERTEM LACHS

14,30

ÜBERBACKEN MIT TOMATEN UND MOZZARELLA, DAZU HONIG-SENSSAUCE
BAKED POTATO FILLED WITH SMOKED SALMON GRATINATED WITH TOMATO AND MOZZARELLA

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

WEINGUT THOMAS GEIGER, MEERSBURG - BODENSEE

2020 **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 FELCHENFILET** 16,50
ONE FILLET OF FERA BLUE

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

- **HÜHNERBRUSTSTREIFEN VOM GRILL** 17,20
MIT SWEET CHILI SAUCE
GRILLED CHICKEN BREAST WITH SWEET CHILI SAUCE

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

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 19,20
MIT SCHMORZWIEBELN UND KARTOFFELPÜREE
PANFRIED LIVER OF VEAL WITH SAUTEED ONIONS AND MASHED POTATOES

SCHWEINEFILET SOUS VIDE GEGART 21,70
AN RAHMSAUCE MIT MANDEL-BROKKOLI UND BANDNUDELN
FILLET OF PORK SOUS VIDE WITH CREAM SAUCE, ALMOND BROCCOLI, AND LINGUINE

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

WEINGUT THOMAS GEIGER, MEERSBURG - BODENSEE

2020 **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

GRILLPLATTE (HUHN, RIND, KALB) 31,80
 MIT GRILLGEMÜSE, KROKETTEN UND PAPRIKA-TOMATEN-DIP
 GRILL PLATTER (CHICKEN, BEEF, VEAL) WITH GRILLED VEGGIES, CROQUETTES AND BELLPEPPER-TOMATO-DIP

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

WEINGUT MASTRO JANNI, ROMA IN MONTALCINO - ITALIEN

2017 **ROSSO DI MONTALCINO DOC**
SANGIOVESE

0,1L	6,20
0,75L	43,50



AUS DEM NETZ UND VON DER ANGEL

€

ZANDERFILET POCHIERT AN DILL-LAVENDEL SAUCE 18,50
MIT GESCHMORTEM FENCHEL UND KARTOFFELN

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

FELCHENFILET GEBRATEN IN MANDELBUTTER 18,90
AUF BLATTSPINAT MIT REIS ODER KARTOFFELN SERVIERT

FRIED FILLET OF FERA SERVED WITH ALMOND BUTTER, LEAF SPINACH AND RICE

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 ROSMARINKARTOFFELN

*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

2018 **FORST RIESLING, KABINETT**

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

DESSERTS

€

PANNA COTTA MIT ZITRONENGRAS PARFÜMIERT 4,90
UNTER FRUCHTIGER MANGO-SAUCE

PANNA COTTA PERFUMED WITH LEMON GRAS AND SERVED WITH MANGO SAUCE

VARIATION VOM ESPRESSO 6,20

PARFAIT / MOUSSE / SCHOKO-ESPRESSO BROWNIE
MIT SAHNE UND FRÜCHTEN GARNIERT

PARFAIT, MOUSSE OF ESPRESSO AND CHOCOLATE ESPRESSO BROWNIE W/WHIPPED CREAM & FRUITS

SCHWARZBROTPARFAIT MIT PORTWEINBIRNE 6,90

UND HIMBEERSAUCE

BROWN BREAD PARFAIT WITH PORT WINE PEAR AND RASPBERRY SAUCE

FRAGEN SIE NACH UNSERER EIS- UND DESSERTKARTE

KÄSE

KÄSETELLER MIT FEIGENSENF UND BROT 8,50

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 BODENSEE-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,**
WINZERVEREIN 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 | | |



EISKREATIONEN

GEMISCHTES EIS 4,20
GEMISCHTES EIS MIT SAHNE 5,00

SOLEIL 4,90
(VANILLEEIS, ORANGENSAFT UND SAHNE)

AFFOGATO AL CAFFÈ 3,80
(VANILLEEIS UND ESPRESSO)

EISKAFFEE (KOFFEINHALTIG) 5,20
(KAFFEE, VANILLEEIS, SAHNE)

EISSCHOKOLADE 5,80
(VANILLE- UND SCHOKOLADENEIS, TRINKSCHOKOLADE, SAHNE)

COUPE DANEMARK 5,80
(VANILLEEIS, HEISSE SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE)

FRÜCHTEBECHER 6,50
(FRÜCHTEIS, OBSTSALAT UND SAHNE)

JOGHURTBECHER 6,90
(JOGHURTEIS MIT NATURJOGHURT, FRÜCHTE UND SAHNE)

HEISSE HIMBEEREN 6,90
(VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN UND SAHNE)

AMARENABECHER 6,90
(VANILLEEIS, AMARENAKIRSCHEN, SAHNE)

BANANENSPLIT 7,00
(VANILLE-, SCHOKOLADENEIS, BANANE, SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE)

SCHWARZWALDBECHER 7,20
(VANILLE-, SCHOKOLADENEIS, KIRSCHEN, KIRSCHLIKÖR UND SAHNE)

HAUSGEMACHTE DESSERTS

PANNA COTTA MIT ZITRONENGRAS PARFÜMIERT 4,90
UNTER FRUCHTIGER MANGO-SAUCE

PANNA COTTA PERFUMED WITH LEMON GRAS AND SERVED WITH MANGO SAUCE

VARIATION VOM ESPRESSO 6,20
PARFAIT / MOUSSE / SCHOKO-ESPRESSO BROWNIE
MIT SAHNE UND FRÜCHTEN GARNIERT

PARFAIT, MOUSSE OF ESPRESSO AND CHOCOLATE ESPRESSO BROWNIE W/WHIPPED
CREAM & FRUITS

SCHWARZBROT PARFAIT MIT PORTWEINBIRNE 6,90
UND HIMBEERSAUCE

BROWN BREAD PARFAIT WITH PORT WINE PEAR AND RASPBERRY SAUCE

KUCHEN UND TORTEN

(FRAGEN SIE BITTE NACH DEN VERFÜGBAREN SORTEN!)

WARMER APFELSTRUDEL 3,50

WARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLESOSSE 4,20

WARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS 5,50
UND SAHNE

KUCHEN 2,80

TORTEN 3,50

PORTION SCHLAGSAHNE 1,00

VANILLEEIS MIT FARBSTOFF

Kaffee, Tee, Heisse Schokolade

(alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert – außer Irish Coffee)

<i>Ristretto</i>	2,50
<i>Espresso</i>	2,90
<i>Espresso doppio</i>	4,90
<i>Espresso Macchiato</i>	3,50
<i>Schümli (Tasse Kaffee)</i>	3,10
<i>Haferl Kaffee</i>	4,90
<i>Cappuccino</i>	3,80
<i>Milchkaffee</i>	3,60

<i>Latte Macchiato</i>	3,90
<i>mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamell-Geschmack</i>	4,30

<i>Irish Coffee (mit Alkohol)</i>	4,80
-----------------------------------	------

<i>Glas Tee</i>	3,20
-----------------	------

*Früchte – Hagebutte – Kamille – Pfefferminz – Kräuter
Earl Grey – Grüner Tee – Darjeeling – Assam – Rotbusch Vanille*

<i>Heisse Schokolade</i>	
<i>mit/ohne Sahne</i>	3,80 / 2,90

alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola light/ZERO (1,9a,Koffein)		
Fanta(1) Mezzo-Mix(1,Koffein)	0,2l	3,00
	0,4l	4,50
Zitronenlimo	0,2l	2,70
	0,4l	4,20
Eistee	0,3l/0,5l	3,20/4,00
Schweppes		
Bitter Lemon (2), Tonic Water (2), Ginger Ale	0,2l	3,20
Wasser „aus dem Hahn“	0,5l/1,0l	2,00/3,00

Saftschorle

Apfel, Orange*, Maracuja (Nektar)	0,2l	3,00
Grapefruit*, Traube, Rhabarber oder Schwarze Johannisbeere (Nektar)	0,4l	4,50

Mineralwasser

Gerolsteiner Naturell (ohne Kohlensäure)		
Medium oder Sprudel (mit Kohlensäure)	0,25l	3,20
	0,5l	5,20
	0,75l	6,20

Säfte

Apfel naturtrüb (Obsthof Meichle, Hagnau), Orange*, Grapefruit*, Traube, Tomate*, Rhabarber, Maracuja, Schwarze Johannisbeere (Nektar),	0,2l	3,50
(*aus Konzentrat)	0,4l	4,70

Biere

Meckatzer Löwenbräu vom Faß

Weiss-Gold - Hefeweizen – Pils – Zwickel	0,3l/0,5l	3,90/5,20
Radler	0,3l/0,5l	3,90/5,20
Cola-Weizen, Russen-Halbe, Cola-Bier	0,5l	5,40
<small>(1,9a,Koffein)</small>		

Flaschenbiere (0,5l)

Meckatzer Löwenbräu Urweizen / Leichtes Weizen		5,00
Farny Kristall-Weizen		5,00
Köstritzer Schwarzbier		5,00
Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,20
Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei	0,33l	4,20

„Echte Viertel“ (0,25l - offener Ausschank)

Weine Weiß

„Wimmlerschoppen“ Müller-Thurgau, feinherb Winzerverein Meersburg, Bodensee – Baden	5,20
Müller-Thurgau, QW trocken Staatsweingut Meersburg, Bodensee – Baden	5,80
Bodensee Weißburgunder, QW trocken Weingut Markgraf von Baden, Bodensee – Baden	6,50
Grauburgunder, QW trocken Winzerverein Meersburg, Bodensee – Baden	6,80
Riesling, QW trocken VDP Prädikatsweingut Wittmann, Rheinhessen	6,20
Chardonnay Vin de Pays d’Oc “Les Rivages” Domaines Auriol - Südfrankreich	4,80

„Echte Viertel“ (0,25l - offener Ausschank)

€

Rosé / Weißherbst

<i>Sasbacher Spätburgunder Weißherbst QW, halbtrocken</i>	6,20
<i>Winzergenossenschaft Sasbach, Kaiserstuhl - Baden</i>	
<i>Spätburgunder Weißherbst QW, trocken</i>	6,50
<i>Winzerverein Meersburg, Bodensee - Baden</i>	

Weine Rot

<i>Hagnauer Spätburgunder QW</i>	6,50
<i>Weingenossenschaft Hagnau e.G., Bodensee – Baden</i>	
<i>Baden Spätburgunder QW trocken</i>	6,80
<i>Staatsweinkeller Meersburg, Bodensee – Baden</i>	
<i>Merlot Vin de Pays d’Oc „Les Rivages“</i>	5,50
<i>Domaines Auriol - Südfrankreich</i>	
<i>Campiello Cabernet Sauvignon</i>	5,50
<i>Marano di Valp. Ila, Italien</i>	

Weinschorle

<i>vom Müller-Thurgau, Riesling, Chardonnay und Weißer Burgunder</i>	3,90
<i>vom Spätburgunder Rotwein, Weißherbst, Rosé, Merlot und Cabernet Sauvignon</i>	4,50

0,1l Weißwein – EUR 3,90 - 0,1l Rotwein/Rosé – EUR 4,20

Flaschenweine – Qualität in Originalflaschen (0,75l)

€

Weine Weiß – Qualität vom Bodensee und International

<i>Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau QW trocken</i> Winzerverein Hagnau, Bodensee - Baden	21,90
<i>Bengel Müller-Thurgau QW</i> Staatsweingut Meersburg, Bodensee - Baden	24,50
<i>Sängerhalde Bacchus QW lieblich</i> Winzerverein Meersburg, Bodensee - Baden	25,80
<i>Sonnenufer Grauer Burgunder QW trocken</i> Winzerverein Meersburg, Bodensee - Baden	26,50
<i>Forster Riesling Kabinett QW</i> Weingut Georg Mosbacher, Pfalz	29,50
<i>Chorherrnhalde Weißburgunder-Chardonnay</i> QW trocken, Staatsweingut Meersburg, Bodensee - Baden	30,50
<i>Kress Gewürztraminer QW lieblich</i> Weingut Kress, Hagnau Bodensee - Baden	33,00
<i>Kress Riesling QW trocken</i> Weingut Kress, Hagnau Bodensee - Baden	34,50
<i>Kress Grauer Burgunder QW trocken</i> Weingut Kress, Hagnau Bodensee - Baden	36,00

*Fohrenberg Weißburgunder QW **Edition** trocken* 35,50
Weingut Thomas Geiger, Bodensee – Baden

Aufrichts Auxerrois 34,50
Weingut Aufricht Stetten, Bodensee - Baden

*Fohrenberg Grauburgunder QW **Edition** trocken* 35,50
Weingut Thomas Geiger, Bodensee – Baden

Turbiano Lugana DOC I Frati 35,50
Cà dei Frati, Venetien-Italien

Aufrichts Sauvignon Blanc trocken 39,50
Weingut Aufricht Stetten, Bodensee - Baden

Aufrichts Sauvignon Blanc „1 Lilie“ trocken 48,00
Weingut Aufricht Stetten, Bodensee - Baden

Weine Rosé

Hagnauer Burgstall Spätburgunder Weißherbst 24,90
Kabinett QW
Winzerverein Hagnau, Bodensee - Baden

Bengel Spätburgunder Weißherbst QW trocken 26,50
Staatsweingut Meersburg, Bodensee - Baden

Fohrenberg Spätburgunder Rosé QW trocken 36,50
Weingut Geiger, Bodensee - Baden

Weine Rot – national und international

<i>Malbec Urban Uco</i> <i>O. Fournier - Argentinien</i>	26,50
<i>Meersburger Bengel Spätburgunder QW trocken</i> <i>Staatsweingut Meersburg, Bodensee - Baden</i>	28,50
<i>Monpiano Barbera d'Alba DOC</i> <i>Pietro Rinaldi, Madonna di Como, Piemont – Italien</i>	31,00
<i>Aufrichts Blauer Spätburgunder „Bernadette“ QW</i> <i>Weingut Aufricht Stetten, Bodensee - Baden</i>	34,50
<i>Primitivo di Manduria DOP Talò</i> <i>Cantina San Marzano, Apulien - Italien</i>	34,50
<i>Aufrichts Regent QW trocken</i> <i>Weingut Aufricht Stetten, Bodensee - Baden</i>	35,50
<i>Fohrenberg Spätburgunder, barrique QW trocken</i> <i>Weingut Geiger Meersburg, Bodensee - Baden</i>	38,00
<i>Rosso di Montalcino, DOC</i> <i>Mastro Janni, Roma, Italien</i>	43,50
<i>Black Print Rotwein Cuvée QW trocken</i> <i>Markus Schneider - Pfalz</i>	44,90
<i>Aufrichts Spätburgunder „1 Lilie“ QW trocken</i> <i>im Holzfaß gelagert Weingut Aufricht Stetten, Bodensee - Baden</i>	52,00

Secco – Sekt - Champagner

Secco

„Jubiläums-Secco“ Perlwein bA	Piccolo 0,2l	7,80
Abgefüllt für Winzerverein Meersburg , Bodensee	Flasche 0,75l	27,00
„Meer-Secco“ Rosé Perlwein trocken	Piccolo 0,2l	8,50
Winzerverein Meersburg, Bodensee	Flasche 0,75l	27,50

Sekt

Aufricht Pinot Blanc brut (0,75l)	43,80
Weingut Aufricht Stetten Bodensee – Baden	
Pinot Rosé brut (0,75l)	32,50
Winzergenossenschaft Sasbach, Kaiserstuhl – Baden	

Champagner

Moët & Chandon Brut Imperial (0,375l)/(0,75l)	58,00/85,00
Moët Hennessy, Eperney –Champagne Frankreich	
Veuve Clicquot Brut (0,75l)	98,00
Veuve Clicquot Ponsardin, Reims, Champagne - Frankreich	
Ruinart Rosé Brut (0,75l)	115,00
Ruinart, Champagne – Frankreich	

Obstbrände – Cognacs – Spirits (2cl)

Edelbrände -Herbert Senft, Rickenbach - Salem

<i>Bodensee – Obstler</i>	3,00
<i>Bodensee – Marc, („Badischer Grappa“)</i> <i>Trester-Brand aus dem Eichenfass</i>	4,80
<i>Williams-Birne mit Fruchtzug</i>	5,50
<i>Bodensee-Wodka Barrique „deutliche Eichennote“</i>	5,80
<i>Bodensee-Gin „Muscateller und Bacchus veredelt“</i>	5,80

Edelbrände -Weingut Thomas Geiger, Meersburg

<i>„Cöxle“ – mild, weich, lecker</i>	4,50
<i>Mirabelle – sehr aromatisch</i>	5,40
<i>Quitte – elegant, blumig, kräftig</i>	6,50

weitere Obstbrände

<i>Zwetschgenwasser, Schwarzwälder Kirschwasser, Himbeergeist, Williams Christ Birne, Calvados</i>	3,50
--	------

Sibona Grappa

<i>Grappa di Barolo</i>	4,80
<i>Grappa di Moscato</i>	4,80

Weinbrände und Cognacs

<i>Asbach Uralt</i>	3,80
<i>Rémy Martin V.S.O.P.</i>	5,90

Liköre – Bitters – Spirits - Aquavites

<i>Kirschlikör - Grand Marnier - Cointreau</i>	3,00
<i>Ramazotti – Jägermeister - Fernet Branca - Sambuca</i>	3,50
<i>Mälteser Aquavit - Pott Rum 54%</i>	2,90

Apéritives – Longdrinks – Whisk(e)ys

€

<i>Aperol Spritz</i> ^(1,2)		6,50
<i>HUGO</i>		6,20
<i>Lillet Wild Berry</i>		6,90
<i>Absolut Vodka</i> 4cl		6,50
<i>Absolut Vodka</i> & <i>Schweppes Bitter Lemon</i> ⁽²⁾		8,50
<i>Gordon Dry Gin</i> & <i>Schweppes Indian Tonic</i> ⁽²⁾		8,50
<i>Bodensee Gin21</i> (Brennerei Senft) & <i>Thomas Henry Tonic</i> ⁽²⁾		8,90
<i>Bacardi Rum</i> & <i>Coca-Cola</i> ^(1,9a,Koffein)		7,50
<i>Jack Daniels Whiskey</i> & <i>Coca-Cola</i> ^(1,9a,Koffein)		8,20
<i>Martini Bianco oder Rosso</i>	5cl	3,80
<i>Portwein oder Sherry</i>	5cl	3,80
<i>Pernod</i>	4cl	3,50
<i>Campari</i> ⁽¹⁾ <i>Soda / Orange</i>	4cl	5,90
<i>Kir Royal</i>	0,1l	4,70

Whiskeys – Whiskys (2cl)

<i>Jack Daniels Tennessee Whiskey</i>		3,90
<i>Bodensee Whisky</i> (Herbert Senft, Rickenbach/Salem)		7,80
<i>Glendronach Single Malt Scotch Whisky 12 years</i>		6,20
<i>Glendfiddich Single Malt Scotch Whisky 15 years</i>		7,50

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen (§9, ZZuLV)

1 = mit Farbstoff 2= chininhaltig 9 = mit Süßungsmittel

9a = mit einer Phenylalaninquelle