

VORSPEISEN

€

KLEINER BEILAGENSALAT MIT ITALIENISCHEM DRESSING 4,50

SMALL SIDE SALAD WITH ITALIAN DRESSING

BUNTER SALATTELLER MIT KNOBLAUCH-CROÛTONS UND KERNEN 6,20

MIXED GARDEN SALAD WITH CRUNCHY GARLIC CROUTONS AND ASSORTED SEEDS

GRÜNE CHALKIDIKI-OLIVEN EINGELEGT IN OLIVENÖL, 4,80

ZITRONENSAFT UND FRISCHEM MEERSALZ, DAZU OFENFRISCHES BAGUETTE

MARINATED GREEK OLIVES WITH BAGUETTE

TOMATE-MOZZARELLA MIT HAUSGEMACHTEM BASILIKUM-PESTO 7,90

CAPRESE SALAD (TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE) WITH BASIL PESTO

GERÄUCHERTES FELCHENFILET 9,70

GARNIERT MIT SAHNEMEERRETTICH, BUTTER UND WURZELBROT

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

ZIEGENKÄSE MIT HONIG IM FILOTEIG GEBACKEN 12,90

AUF RUCOLASALAT SERVIERT MIT DATTELN IM SPECKMANTEL

BAKED GOAT CHEESE SERVED ON ROCKET SALAD WITH BACON COVERED DATES

CARPACCIO VOM RIND 13,90

SERVIERT MIT PARMESANSPÄNEN UND RUCOLA

BEEF CARPACCIO SERVED WITH PARMESAN SHAVINGS AND ROCKET SALAD

AUS DEM SUPPENTOPF

€

BOUILLON MIT HAUSGEMachten KRÄUTERFLÄDLE 4,60

STOCK WITH SLICES OF HERB PANCAKE

BOUILLON MIT MAULTASCHENSTREIFEN 4,90

STOCK WITH SLICES OF SWABIAN RAVIOLI

ROTE THAI-CURRY-SUPPE MIT GARNELE IM KARTOFFELMANTEL 6,20

RED THAI CURRY SOUP WITH A POTATO COVERED PRAWN

KALT

GURKEN-JOGHURT SUPPE 4,80

COLD CUCUMBER-YOGHURT SOUP

FLEISCHLOS, ABER NICHT REIZLOS...

OFENKARTOFFEL MIT SPINAT GEFÜLLT 9,80

UND MIT ZIEGENKÄSE ÜBERBACKEN, DAZU FEIGEN-SENFSAUCE

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

KÄS'KNÖPFLE MIT ALLGÄUER BERGKÄS' 11,90

DAZU SCHMELZZWIEBELN UND EINEN BEILAGENSALAT

CHEESE SPETZLI SERVED WITH FONDANT ONIONS AND A SIDE SALAD

GESCHMORTE PAPRIKA MIT PERLGRAUPEN GEFÜLLT 12,80

BRAISED BELL PEPPER FILLED WITH PEARL BARLEY



ROTES THAI-GEMÜSE CURRY (VEGAN)

MIT GEBRATENEN SOJASTREIFEN (BIO) SERVIERT DAZU BASMATIREIS

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



13,90

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

€

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

8,90

MIT ZWIEBELN, ESSIGGURKE UND DAZU BROT

SAUSAGE SALAD WITH ONIONS, PICKLES AND BREAD

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

10,50

MIT EMMENTALER KÄSE, ESSIGGURKE, ZWIEBELN UND BROT

SWISS SAUSAGE SALAD WITH SWISS CHEESE, ONIONS, PICKLES AND BREAD

OFENKARTOFFEL MIT SPECK UND KÄSE

11,80

ÜBERBACKEN, DAZU KRÄUTERQUARK

BAKED POTATO GRATINATED WITH BACON AND CHEESE SERVED WITH HERB QUARK

OFENKARTOFFEL MIT RÄUCHERLACHS

13,50

ÜBERBACKEN MIT TOMATEN UND MOZZARELLA, DAZU HONIG-SENSAUCE

BAKED POTATO FILLED WITH SMOKED SALMON GRATINATED WITH TOMATO AND MOZZARELLA

PASTA-GERICHTE

PENNE VEGETARIA

12,80

IN BUTTER GESCHWENKT MIT KIRSCHTOMATEN, RUCOLA UND PARMESAN

VEGETARIAN PASTA TOSSED IN BUTTER WITH CHERRY TOMATOES, ROCKET LEAVES AND PARMESAN

LINGUINE MIT SPECK UND CHAMPIGNONS

13,50

IN KREMIGER BUTTERSAUCE MIT GEBRATENEM SPECK UND CHAMPIGNONS

LINGUINE WITH BACON AND CHAMPIGNONS IN CREAMY BUTTER SAUCE

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

WEINGUT THOMAS GEIGER, MEERSBURG - BODENSEE

2018 **WEISSER BURGUNDER, MEERSBURGER FOHRENBERG**
EDITION TROCKEN QW

0,1L

4,60

0,75L

29,50

SALATE, KNACKIG UND FRISCH

KLEINER BEILAGENSALAT MIT ITALIENISCHEM DRESSING **4,50**

SMALL SIDE SALAD WITH ITALIAN DRESSING

BUNTER SALATTELLER MIT KNOBLAUCH-CROÛTONS UND KERNEN **6,20**

MIXED GARDEN SALAD WITH CRUNCHY GARLIC CROUTONS AND ASSORTED SEEDS

FITNESSTELLER (GROSSER GEMISCHTER SALAT) **9,50**

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

FLEISCHGERICHTE

€

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

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN 12,80
 MIT SCHMELZZWIEBELN UND BEILAGENSALAT
SWABIAN RAVIOLI SERVED WITH FONDANT ONIONS AND A SIDE SALAD

PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL 14,20
 SERVIERT MIT POMMES FRITES UND BEILAGENSALAT
BREAD-CRUMBED PORK ESCALOPE SERVED WITH FRENCH FRIES AND A SIDE SALAD

ROTES THAI-HÄHNCHENCURRY 16,80
 MIT GEBRATENEM GEMÜSE IN PIKANTER SOSSE, DAZU BASMATIREIS
RED "THAI" CHICKEN CURRY WITH PAN FRIED VEGETABLES AND SERVED WITH BASMATI RICE

SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDE 17,90
 AUF TOMATEN-PAPRIKA-RAGOUT MIT POLENTA-TALERN
CORN FED CHICKEN SALTIMBOCCA ON TOMATO BELL PEPPER RAGOUT W/ POLENTA

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

WEINGUT THOMAS GEIGER, MEERSBURG - BODENSEE

2018 **SPÄTBURGUNDER ROSÉ, MEERSBURGER FOHRENBERG**
 TROCKEN QBA

0,1L	4,00
0,75L	27,50

...WEITERE *FLEISCHGERICHTE*

€



SCHWEINEKRUSTENBRATEN AN SCHWARZBIER SAUCE 17,90
 MIT BUNTEM GEMÜSE UND HAUSGEMachten KNÖPFLE
 PORK ROAST WITH DARK BEER SAUCE, ASSORTED VEGETABLES AND HOMEMADE SPETZLI

GEBRATENE KALBSLEBER 18,90
 MIT SCHMORZWIEBELN UND KARTOFFELPÜREE
 PANFRIED LIVER OF VEAL WITH SAUTEED ONIONS AND MASHED POTATOES

RUMPSTEAK MIT KRÄUTERKRUSTE 27,80
 DAZU SPECKBOHNEN UND „DRILLINGE“ (KLEINE KARTOFFELN MIT SCHALE)
 RUMPSTEAK TOPPED WITH A HERB CRUST SERVED WITH BACON WRAPPED GREEN BEANS AND POTATOES

KALBSFILET AN MORCHELRAHM 32,80
 DAZU BUNTES GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN
 VEAL FILET WITH ASSORTED VEGETABLES AND POTATO GRATIN

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

MARKUS SCHNEIDER, PFALZ - DEUTSCHLAND

2017 **BLACK PRINT ROTWEIN CUVÉE QW TROCKEN**
 BARRIQUE

0,1L	5,90
0,75L	41,90



AUS DEM NETZ UND VON DER ANGEL

€

SAIBLINGSFILET MIT NUSSPANADE GEBRATEN **17,80**
AN RIESLINGSAUCE AUF KAROTTENPÜREE MIT FEINEN NUDELN
FRIED FILLET OF SALMON TROUT IN A NUT CRUST W/WHITE WINE SAUCE ON MASHED CARROTS WITH NOODLES

FELCHENFILET GEBRATEN IN MANDELBUTTER **18,20**
AUF BLATTSPINAT MIT REIS ODER KARTOFFELN SERVIERT
FRIED FILLET OF FERA SERVED WITH ALMOND BUTTER, LEAF SPINACH AND RICE

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL AN TOMATENRAGOUT **23,90**
IM NEST AUS ZUCCHINI UND BANDNUDELN
MEDAILLONS OF MONKFISH SERVED IN A NEST OF ZUCCHINI AND PASTA WITH TOMATO RAGOUT

FISCHVARIATION (GEBRATENE FILETS VOM ZANDER, LACHS UND EGLI) **24,80**
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 AUFRICHT, STETTEN - BODENSEE

2017	„BERNADETTE“ BLAUER SPÄTBURGUNDER QW HALBTROCKEN – FRUCHTIG – SÄUREARM – AROMABETONT – MILD	
	0,1L	4,30
	0,75L	30,50

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

VARIATION VOM ESPRESSO 5,80
PARFAIT / MOUSSE / SCHOKO-ESPRESSO BROWNIE MIT SAHNE UND FRÜCHTEN GARNIERT

PFANNKUCHEN MIT FLAMBIERTEN BANANEN 6,90
GARNIERT MIT SCHOKOLADENSAUCE
PANCAKE WITH FLAMBÉED BANANA AND CHOCOLATE TOPPING

FRAGEN SIE NACH UNSERER EIS- UND DESSERTKARTE

KÄSE

KÄSETELLER MIT FEIGENSENF UND BROT 7,90
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 KONSERVIERUNGSMITTELN | 7 GEWACHST |
| 2A MIT NITRITPÖKELSALZ | 8 MIT PHOSPHAT |
| 3 MIT ANTI-OXIDATIONSMITTELN | 9 MIT SÜSSUNGSMITTELN |
| 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN | 9A ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE |
| 5 GESCHWEFELT | |

