



Suppen / Vorspeisen

Rinderkraftbrühe / Kräuterflädle / Gemüsestreifen 1,3,7,9	5,70
Karotten-Ingwersuppe / Pastinakenchips Vegan, Gluten- und Laktosefrei	6,20
Blattsalate / Chicorée / Apfel-Balsamico-Dressing / Walnüsse / 2,8,10 Granatapfelkerne / Garnelenspieß / Rucola-Pesto	13,50
Hauptgang ►	18,50
Geflämmte Ziegenkäsetaler / Käserei vom Höchsten / Zwergorangen-Kompott / Salatbouquet / Apfel-Balsamico-Dressing 7,10	14,50
Hauptgang ►	19,50

Salate

Kleiner bunter Vorspeisensalat / Frenchdressing 3,10	6,30
Reichenauer Salatvariation / <u>wahlweise auch mit:</u>	10,80
gebackenen Zanderknusperli 1,3,4	17,80
Hähnchenbrustfilet	19,50
Zanderfilet vom Grill / Mandelbutter 1,4,7,8A	21,50
Rumpsteak / Angus Weiderind / Kräuterbutter 7	25,80
Dressing <u>wahlweise:</u> Apfel-Balsamico 10 / Frenchdressing 3,10 / Essig-Öl 10	

Kindergerichte

Spätzle / Bratensauce 1,3,9 / Pommes / Ketchup κ	5,50
Kartoffelpuffer / Apfelmus 1,C	7,50
Schweineschnitzel / Pommes Frites / Ketchup 1,3,K	9,00
Zanderknusperli / Pommes Frites / Ketchup 1,3,4,K	9,50

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,00€.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,80€ p. Stück.



Fisch

Matjesfilet „Hausfrauenart“ / Gurke, Apfel, Zwiebel / Kartoffeln / 4,7 16,80

Zanderfilet vom Grill / Safransauce / Pfannengemüse / Wilder Reis / 1,4 22,80 / 26,80

Geschmortes / Gegrilltes

Schnitzel vom Schweinerücken / Wiener Art / Pommes frites / 1,3 15,80 / 19,80
Kleiner Salat

Schweinerückensteak / Kräuterbutter / Grillgemüse / Pommes frites / 7,9 16,80 / 20,80

Hähnchenbrustfilet / Zitronen-Thymian-Marinade / Karottengemüse / 7 22,50
Burgunderjus / Wilder Reis

Geschmortes Hirschragout / Apfel-Rotkraut / Serviettenknödel / 1,3,7,9 18,80 / 22,80
gefüllte Preiselbeer-Birne

Schweinefilet / Grillgemüse / Pfefferrahmsauce / Spätzle / 1,3,7 19,50 / 23,50

Rehbraten / Wacholdersauce / Apfelrotkraut / Serviettenknödel / 1,3,7,9 20,80 / 24,80
Preiselbeer-Birne

Kalbsbraten / Pfefferrahmsauce / Karottengemüse / Spätzle / 1,3,7 21,50 / 25,50

Rumpsteak / Angus Rind / Grillgemüse / Röstinchen / Kräuterbutter / 7,9 28,50

Sie wünschen Ketchup oder Mayonnaise zum Essen, wird separat mit 0,50€ pro Portion berechnet.

Einige Gerichte auch als Seniorenportion erhältlich. Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,00€.
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,80€ p. Stück.



Vesper

Schweizer Wurstsalat / Käse / Garnitur / Bauernbrot	1,3,10,C,G	10,80
Toast Hawaii / Schinken / Ananas / Käse überbacken / Preiselbeeren	1,7,B,C,G,H,M	9,80

Dessert

Affogato al Café / Espresso / Vanilleeis	3,7	4,80
3 Kugeln Eis / Eis mit Sahne	1,3,7	4,80 / 5,80
Kindereis / Smarties / Sahne	1,3,7,8,A	4,50
Eiskaffee / 2 Kugeln Vanilleeis / Sahne	1,3,7	5,80
Eis & Heiss / Vanille- und Schokoladeneis / warme Kirschen / Sahne / Mandelsplitter	1,3,7,8	8,50
Beeren-Traum / Vanille,- Schoko und Walnusseis / Beerenragout / Vanillesauce / Sahne	1,3,7,8	8,50
Berberitzen-Parfait / frische Früchte / Orangen-Honigsauce / Sahne	1,3,7,A	8,50
Warmer Schokokuchen / flüssig Kern / warme Kirschen / Vanilleeis / Sahne	1,3,6,7	9,00
Gebackener Apfelstrudel / Vanillesauce / Walnusseis / Sahne Wartezeit 15 Minuten	1,3,7,8	9,50

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- A. mit Farbstoff
- B. mit Konservierungsstoff
- C. mit Antioxidationsmittel
- D. mit Geschmacksverstärker
- E. geschwefelt
- F. geschwärzt
- G. mit Phosphat
- H. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- I. koffeinhaltig
- J. chininhaltig
- K. mit Süßungsmittel
- L. gewachst
- M. gepökelt

Allergene

1. Gluten haltiges Getreide (A:Weizen, B:Roggen, C:Gerste, D:Hafer, E:Dinkel, F:Kamut oder Hybridstämme davon)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (A:Mandel, B:Haselnuss, C:Walnuss, D:Cashew, E:Pecanuss, F:Paranuss, G:Pistazie, H:Macadamianuss und I:Queenslandnuss)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
13. Lupinen
14. Weichtiere



VeggieWochen am Westlichen Bodensee

14. Februar — 29. März 2024



Karotten-Ingwersuppe mit Pastinakenchips

Vegan, Gluten- und Laktosefrei

6,20€

Geflämmte Ziegenkäsetaler an Zwergorangen-Kompott und Salatbouquet

auch als Hauptgang auch erhältlich 19,50€ / 7,10

14,50€

Maultaschen mit feinem Gemüse auf mediterraner Sauce und Rucola

Vegan, 1,6

16,50€

Gebackene Risottobällchen auf Ratatouille-Gemüse und Pastinaken

Vegan / Laktose- und Glutenfrei

17,80€

Weinempfehlung

2021 Hohentwieler Höhenrausch
Symbiose aus Graub- und Weißburgunder
Weingut Vollmayer, trocken

0,20l 6,80€ / 0,75l 23,50€

