



Suppen / Vorspeisen

Rinderkraftbrühe / Kräuterflädle / Gemüsestreifen 1,3,7,9	5,70
Kürbisrahmsuppe / steirischem Kürbiskern-Öl / Apfel-Chips / vegan	6,20
Hausgebeizter Lachs / auf geröstetem Brot 1,4,7,9,10 Honig-Dillsenfauce / Salatbouquet / Apfel-Balsamico-Dressing	14,50
Geflämmte Ziegenkäsetaler / Käserei vom Höchsten / Kürbis-Chutney / Salatbouquet / Apfel-Balsamico-Dressing 7,10	14,80
Hauptgang ►	19,80

Salate

Kleiner bunter Vorspeisensalat / Frenchdressing 3,10	6,30
Reichenauer Salatvariation / wahlweise auch mit:	11,80
gebackenen Zanderknusperli / Remouladensauce 1,3,4,6,10,C	17,80
Hähnchenbrustfilet / Limetten-Chili-Marinade 9	20,80
Zanderfilet vom Grill / Mandelbutter 1,4,7	22,80
Rumpsteak / Angus Weiderind / Cafe de Paris Butter 7	26,80
Dressing <u>wahlweise:</u> Apfel-Balsamico 10 / Frenchdressing 3,10 / Essig-Öl 9,10	

Kindergerichte (nur für Kinder möglich)

Spätzle / Bratensauce 1,3,9 / Pommes / Ketchup K	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	10,50

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 / Vegetarisch

Rotes Kürbis-Curry / Cranberrys / Basmati Reis / frittierte Petersilie / Vegan / Laktose- und Glutenfrei 9	18,50
Gebackene Risottobällchen / Ratatouille-Gemüse / Pastinaken-Chips Vegan / Laktose- und Glutenfrei	18,50
Zanderfilet vom Grill / Safransauce / Kürbisragout / Basmati Reis 1,4,7	23,80 / 27,80
Klößchen vom Bodensee-Hecht / Safransauce / Blattspinat 4,7 Petersilienkartoffeln	25,80

Geschmortes / Gegrilltes

Schnitzel vom Schweinerücken / Wiener Art / Pommes frites / Salat 1,3	16,80 / 20,80
Geschmorter Lamnbraten / eigene Sauce / Speckrosenkohl 1,3,7,9,M Spätzle	18,80 / 22,80
Schweinefilet / Kürbisragout / Johannisbeer-Jus / Spätzle 1,3,7,9	19,80 / 23,80
Hirschragout / Apfel-Rotkraut / gefüllte Preiselbeer-Birne 1,3,6,7,9 Serviettenknödel	20,50 / 24,50
Hähnchenbrustfilet / Limetten-Chili-Marinade / Blattspinat / Basmati Reis 9 Burgunderjus	24,80
Rumpsteak 250g / argentinischem Weiderind / Grillgemüse / Pommes frites 9 Burgunderjus	31,50
Medaillons vom Hirschrücken rosa gebraten / Johannisbeer-Jus / 1,3,7,9,M Edel-Pilze / Speckrosenkohl / Spätzle	28,50 / 33,50

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 1,3,9,10,C,G 11,80

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

Zitronensorbet / aufgefüllt mit / Sekt / oder Wodka 7,80

Bananensplit / Vanille- und Schokoeis / Mandelblättchen / Topping / Sahne / 1,3,7,8 8,50

Beeren-Traum / Vanille,- Schoko und Walnusseis / Beerenragout 1,3,7,8 8,50
Vanillesauce / Sahne

Nussbecher / Walnuss- und Schokoeis / Eierlikör / Nüsse / Sahne 1,3,7,8 8,80

Apfel-Walnuss-Parfait / eingelegte Orangen / Sahne 1,3,7,8 9,00

Warmer Schokokuchen / flüssig Kern / Zwetschgenragout / Vanilleeis / Sahne 1,3,6,7 9,00

Gebackener Apfelstrudel / Vanillesauce / Walnusseis / Sahne 1,3,7,8 9,50
Wartezeit 15 Minuten

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