

Regio Menü

Fleischbrühe mit Kräuterflädle

Hausgemachte Maultäschle vom Kalb
in pikanter Tomatensoße
mit Bergkäse überbacken

Heiße Liebe

19,-€/Menü

Kreuz Menü

Gebratene Gänseleber mit Apfelsorbet,
schwarzen Nüssen und Salat

Spargelschaumsuppe

Rehmedaillons mit gebratenem grünem Spargel
und Nüdele

Limetten Parfait mit frischen Erdbeeren

39,-€/Menü

WEINEMPFEHLUNG:

Weißwein

2017 Müller Thurgau

Weingut Kress Bodensee

Der Klassiker vom Bodensee! Der Weißwein kommt mit einer herrlich frischen Fruchtaromatik daher.

Hier zeigt sich ein aufregend temperamentvoll und belebender Seewein, der einfach Freude macht.

0,1l /2,90€

0,2l /5,50€

Rotwein

2016 Cotes du Rhone

70% Grenache | 30% Syrah,

Weingut Le Cheval d'Or,

Der Côtes du Rhône AOP hat eine leuchtende kirsch-rubinrote Farbe. Der Duft ist verführerisch, mit einem deutlich fruchtbetonten Bukett von süß gereiften roten Kirschen und Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, rote Johannisbeeren), unterlegt mit feinen Kräuter- und Gewürznoten. Am sanft und rund mit frischer, süßer Frucht (rote Beeren, Kirschen), lebhafter Säure und samtweich eingebundenem Tannin, sehr saftig, fruchtig, mit feiner Lakritzwürze und einem Hauch Bitterschokolade im Finale.

0,1l /2,90€

0,2l /5,50€

Vorspeisen

Hausgemachte Rohkostsalate mit sommerlichem Blattsalat, mariniert mit unserem Balsamicodressing ^{4,5}	Klein	Euro	4.50
	Groß	Euro	8.50
Großer gemischter Salat mit gebratenem Hähnchen		Euro	11.90
Gebratene Gänseleber mit Apfelsorbet, schwarzen Nüssen und Blattsalat		Euro	16.90

Suppen

Hausgemachte Fleischbrühe mit Kräuterflädle	Euro	4.50
Spargelschaumsüppchen	Euro	4.50

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen vom Kalb in pikanter Tomatensoße mit Bergkäse überbacken und mariniertem Blattsalat	Euro	13.90
Rosa gebratene Rehmedaillons mit gebratenem grünen Spargel und Nüdele	Euro	23.90
Saure Bio-Alblinsen mit Wienerle ² und Spätzle	Euro	9.80

Hausgemachte Kärntner Schlutzkrapfen sechs Stück mit Spinat-Topfen Füllung, Pinienkerne, Parmesan und Beilagensalat	Euro	14.90
Schwäbisches Backhenderl mit Gurken-Kartoffel-Ingwersalat und Remoulade	Euro	12.90
Gebackener Alaska Seelachs mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade	Euro	9.80
Rosa gebratenes Kalbsrahmschnitzel mit buntem Marktgemüse und Spätzle	Euro	17.90
Rostbraten von der Färse mit Zwiebeljus, Spätzle und gemischtem Salat	Euro	19.90
Wiener-Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren Pommes und gemischter Salat	Euro	17.90

Dessert

Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren	Euro	4.50
Limetten Parfait mit frischen Erdbeeren	Euro	6.50

Für unsere Kleinen Gäste

Portion Pommes mit Ketchup	Euro 4.00
Spätzle mit Rahmsoße	Euro 4.50
Paniertes Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes	Euro 6.50
Kleiner Seelachs paniert mit Kartoffelsalat	Euro 6.50

Vesperkarte

Wienerle ² mit Brot	Euro 4.50
Schweizer Wurstsalat ^{2,3} mit Brot	Euro 7.90
Schwäbischer Wurstsalat ^{2,3} mit Brot	Euro 7.90
Wurstsalat ^{2,3} mit Brot	Euro 7.90

¹ mit Süßungsmitteln

² mit Phosphat

³ mit Konservierungsstoff

⁴ mit Farbstoff

⁵ mit Antioxidationsmittel

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten“