













Aperitif des Monats 2019 Pinot Rosé
Weingut Aufricht, Stetten / Bodensee
Glas 0,1 € 7,8

Vorspeisen & Suppen









-   Frische Bodensee-Blattsalate mit unserem French Dressing 8
-   Knusprig gebratener Ziegenkäse vom Höchsten mit unserem Chutney & Bodensee-Wildkräutersalat 16
-  Klare Kraftbrühe vom Linzgauer Rind mit Kräuterflädle 8
-   Geeiste Reichenauer Gazpacho von Tomate, Gurke & roter Paprika 9
-  Rote Thai Curry Cremesuppe mit frischem Koriander Mit gebratenen Garnelen 9 16
- Unsere mediterrane Bouillabaisse mit Fischfilets, Aioli & Käse 16 24

Alemannische Klassiker

-  Matjes von Schwarzwälder Forelle, Hausfrauensauce mit Apfel & Zwiebeln, kleine Linzgauer Dampf-Kartöffe 19
-  Alemannische Spezialitäten: Käseespätzle, Maultäschle mit Zwiebelconfit, hausgemachte Bratwurst & geräuchertes Felchenfilet auf lauwarmem Kartoffel-Radieschen-Salat 19
-   Käseespätzle mit handgeriebenen regionalem Alpenkäse (Appenzeller, Greyerzer und Bergkäse), Zwiebelschmelze & Blattsalate 18

„ Wochenkarte “ vom Montag 27. Juni bis Sonntag, 3. Juli 2022	
Montag	16 €
Feines Ragout vom Breitenbacher Limousin-Rind mit kleinem Gemüse, Karotten-Pesto & hausgemachte Casarecce Nudeln	
Dienstag	17 €
Cordon Bleu vom Echt Hällischen Schwein mit Schinken & Käse gefüllt, Kohlrabi & Bratkartoffeln	
Mittwoch	16 €
Mit Butter gebratene Fleischküchle vom Breitenbacher Limousin-Rind, Preiselbeer-Rahmsauce, Wirsing & Käseespätzle	
Donnerstag	16 €
Ofenfrische Überlinger Putenkeule mit Salzzitrone & Rosmarin, Sommerbohnen & Kartoffelgratin	
Freitag	18 €
Zarte Lachsklößchen, Müller Thurgau Sauce mit Kerbel, Mangold & hausgemachte Nudeln	
Samstag	18 €
Rote Bete Salat Zart gesottener Linzgauer Rindertafelspitz, Apfel-Meerrettich-Sauce & Bouillon-Kartoffeln	
Sonntag	26 €
Zarter Schmorbraten vom Breitenbacher Limousin Rind mit frischen Pfifferlingen & Stachelbeeren, Mairübchen & Semmelknödel	

Hauptsachen

-   Horgenzeller Kohlrabi in der Salzkruste gegart, Shiitake Pilz-Jus & Paprika-Erbsen-Risotto 19
-   Linzgau-Bowl mit sommerlichen Salaten, Gemüse, Quinoa & Hanfsamen 13
zusätzlich mit gebratenen Fischfilets 11
zusätzlich mit gegrillten Putenbruststreifen 9
-  Schwarzwälder Forellenfilet „Müllerin Art“, braune Tomaten-Petersilen-Butter, Linzgauer Kartoffeln & Blattsalate 28 25
- Gebratene Wallerfilets, Kräuterkruste, Zitronensauce, Schmor-Tomaten & Rucola-Risotto 30 27
- Variation von unseren Edelfischen mit Riesengarnele, Krustentiersauce, Tagesgemüse & hausgemachte Nudeln 36
-  Mit Butter gebackene Schnitzel vom Echt Hällischen Schwein, Preiselbeeren & knusprige Bratkartoffeln 25 22
- Gebratene Nierle & Bries vom Kalb, Cidresenf-Rahmsauce Tagesgemüse & knusprige Bratkartoffeln 30
-  Variation vom Salemer Landhuhn, Blankett, gefülltes Flädle, gebackener Flügel & Crostini, Tagesgemüse & Kartoffelknöpfe 27
-  Geschmorte Salemer Lammschulter, frischer Thymian & Bärlauch-Kapern, Tagesgemüse & mediterranes Kartoffelpüree 29
- Zweierlei vom Reh, Geschmortes & Gebratenes, Pilze, Tagesgemüse & Haselnuss-Spätzle 35

 Gerichte, deren Rohstoffe nachweislich aus einem Umkreis von 50km stammen.  Vegetarisch

Bitte fragen Sie unsere Service Mitarbeiter*Innen nach unserer Dokumentation der Allergene oder auch per obigen QR Code zum Downloaden.
Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Speisen können generell Spuren von Allergenen Zutaten in unseren Gerichten nicht ausgeschlossen werden.

Pink Bodensee-Summertime

Weinempfehlung aus der 0,75 Flasche	0,1 l	0,25 l	Flasche
2019 Rosé Sekt Brut Weingut Aufricht, Stetten / Bodensee	7,8		46
2020 Hornstein am See Rosé trocken Weingut Hornstein am See, Nonnenhorn, Bayrischer Bodensee	5	10	29
2021 Erzingen Kappellenberg Spätburgunder Rosé Weingut Keller, Erzingen, Bodensee / Baden	5,5	11	31

Zu jedem Gericht
ein großartiger Wein

Die komplette Weinkarte können Sie mit diesem QR-Code auch scannen.



Dessert & Käse

(Bestellungen mittags nur bis 14:00 Uhr möglich)

Espresso mit unserem Karamelleis	5,5
Stracciatella-Eiskrem mit Immenstaader Aprikosenröster	7,5
Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Bodensee-Sommerbeeren	7,5
Dunkles & weißes Valrhona Schokoladenmousse „Guanaja & Ivoire“ auf zwei Saucen & frischen Früchten	12
Dreierlei von unseren hausgemachten Sorbets im Hippenkorb	12
Empfehlung zum Dessert: Kracher Auslese Cuvée Kracher, Burgenland, Österreich aus der 0,375 Flasche	6,5 (5cl)



Als Mitglied der Vereinigung Gutes vom See beziehe ich viele meiner Lebensmittel innerhalb eines Umkreises von 50 km um den Bodensee. Gutes vom See ist gegründet worden, um die Entwicklung der Region nachhaltig zu fördern – und fügt sich damit ideal zu meinem Ziel, regionale, authentische Gerichte zu kochen. Unser großes Küchenteam steht voll und ganz hinter diesem Verständnis von ehrlicher Küche, was sich auch daran zeigt, dass viele unserer Mitarbeiter*Innen schon seit Jahren dazu gehören.“

Lassen Sie sich unsere Region durch unsere Gerichte schmecken!

Mit gastfreundlichen Grüßen,
Jürgen Hallerbach