


Kleine Alemannische Tapas

Knuspriges Entenleberparfait Portwein / Quitte Pumpernickel 5	 Spargelkimchi Spargel / Chinakohl / Karotte / Ingwer 4,5	Beef Tartar Rind / Kapern / Chili 5,5
Alle drei zusammen 14		


Alemannische Wirtshaus Klassiker


 Matjes von Wildfang Bodensee Rotaugen,
Hausfrauensauce mit Apfel & Zwiebeln
Kleine Linzgauer Dampf-Kartoffele
21

 Alemannische Spezialitäten:
Käsespätzle / Maultäschle / Zwiebelconfit
Hausgemachte Bratwurst
Lauwarmer Kartoffel-Radieschen-Salat
20

  Hausgemachte Käsespätzle
handgeriebenen regionalem Käse (Appenzeller,
Greyerzer und Bergkäse), Zwiebelschmelze
18

Gebratene Wolfsbarschfilets
Dillsauce
Grüner Spargel / Hausgemachte Nudeln
35



 Mit Butter gebackene Schnitzel vom
Echt Hällischen Schweinerücken
Preiselbeeren / Linzgauer Bratkartoffeln
28 / 25

 Rostbraten vom
Oberschwäbischen Rinderrücken,
Schalotten-Rotwein-Sauce / Käsespätzle
36 / 32


Apéritif des Monats


Aufricht Pinot Rosé Sekt Brut
Weingut Aufricht, Stetten, Meersburg / Bodensee
Glas 0,1 € 8

Saisonale Spezialitäten


 Mangoldröllchen
 Vegane Gemüsesjus / Pastinake
Spargel / Polenta 27

Bayrische Felchenfilets Müllerin Art
Braune Petersilien-Tomaten Butter 31 28
Dampfkartoffeln / Blattsalat



 Ofenfrische Bodensee-Landhuhnbrust
Getrocknete Tomaten 30
Frühlingsgemüse / Polenta

 Salemer-Lammragout
Bärlauch 29
Frühlingsgemüse / Kartoffelgratin



Rosa Gebratenes vom Kalb
Cremig Helchenhofer Pilze 35
Tagesgemüse / Spätzle

 Gegrillte Würfel vom Linzgauer Short Rib
geschmorte Kirschtomaten 33
Cremiges Spargelrisotto

Vorspeisen & Suppen


  Frische Bodensee-Blattsalate
French Dressing 9

Caesar Salad
Romana Salat / Bacon 13
Parmesan / Brochips

  Knusprig gebratener Ziegenkäse
Wildkräutersalat / Unser Chutney 17



Unser Vitello „Tonnato“
Rosa Kalbstafelspitz / Räucherfisch-Creme 19
Kapern / Spargelsalat

Hausgebeizter Lachs & Grüner Spargel 19
Kräutermarinade / Tomate

  Spargel Cremesuppe
Spargel / Schnittlauch 9

 Klare Kraftbrühe
Kräuterflädle 9

Unsere „Bouillabaisse“ mit Fischfilets
Röstbrot / Aioli / Geriebener Käse 16 26

 Gerichte, deren Rohstoffe nachweislich aus Baden Württemberg, vorzugsweise aus einem Umkreis von 50km stammen  vegetarisch

Bitte fragen Sie unsere Service Mitarbeiter*Innen nach unserer Dokumentation der Allergene oder auch per 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



Mit diesem QR-Code kommen Sie direkt auf unsere englische Speisekarte, Wein- & Getränkekarte, & Allergenlisten.

Dessert & Käse

(Bestellungen abends bis 21:30 Uhr möglich)

Empfehlung zum Dessert:
Kracher Auslese Cuvée
Kracher, Burgenland, Österreich
aus der 0,375 Flasche 6,5
(5cl)


Espresso 6
mit unserem Karamelleis

 Waldmeister-Eiskrem 4,5


Erdbeer-Sorbet 4,5

Nougat-Crème Brûlée 11
Himbeer-Sorbet

Mousse von Dunkler & weißer 13
Valrhona-Schokolade „Guanaja & Ivoire“

 Warmer Rhabarberstrudel 14
Waldmeistereiskrem / Vanillesauce

Geeistes Parfait von Weißer Schokolade 13
Marinierte Bodensee-Erdbeeren

 Variation von regionalen Weichkäse 15
mit unserem Chutney



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 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

Because no great story
starts with water

Bodensee Spritz
Bodensee Spritz auf Eiswürfel
mit Secco & Soda. Orange
9



Bodensee Limoncello Spritz
Bodensee Limoncello Spritz auf Eiswürfel
mit Secco & Soda, Minze & Zitrone
9

Negroni
Campari / Bodensee Gin / Süßer Wermut
auf Eiswürfel & Orangenschale
11

Bodensee Spritz / Bodensee Limoncello / Bodensee Gin
Destillerie Senft, Salem Rickenbach

Neu

Alkoholfreier Spritz
Polini Myspritz mit HUP Sparkling
Original aus Italien
9

 Gerichte, deren Rohstoffe nachweislich aus Baden Württemberg, vorzugsweise aus einem Umkreis von 50km stammen  vegetarisch

Bitte fragen Sie unsere Service Mitarbeiter*Innen nach unserer Dokumentation der Allergene oder auch per 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



Mit diesem QR-Code kommen Sie direkt auf unsere englische Speisekarte, Wein- & Getränkekarte, & Allergenlisten.