

Vorspeisen

€



Antipasti-Variation

9,50

Gegrillte Paprika | Zucchini | Aubergine | eingelegte Artischocken
Balsamico-Champignons | Oliven

Antipasti (grilled bell peppers, zucchini and eggplant, balsamic-champignons, artichokes, and olives)

Tapas-Platte

14,90

Bruschetta | Honig-Garnelen | Aioli | Oliven

Bruschetta, honey prawns, aioli and olives

Ziegenkäse gebacken

15,80

gegrillter Rhabarber | Feigensenfcrème

Baked goat cheese with grilled rhubarb and fig-mustard cream

Aus dem Suppentopf

Bouillon | Kräuterflädle

5,90

Stock with slices of herb pancake

Bouillon | Maultaschenstreifen

6,80

Stock with slices of Swabian ravioli

Tomatencremesuppe | Knoblauch-Croûtons

6,90

Tomato cream soup with garlic croûtons

Brunnenkresse-Crèmesuppe | Croûtons

6,70

Cream soup of watercress with croûtons

Kartoffel-Lauchsuppe

7,00

Potato-leak soup

Vegetarisch | Vegan

€



Gefüllte Aubergine

Gemüse | Reis

Egg plant filled with vegetables and rice

11,50

Tomatenrisotto

Grana Padano | Tomate

Tomato risotto with Grana Padano

13,80

Käs'knöpfe

Allgäuer Bergkäs' | Schmelzzwiebeln | Beilagensalat

Cheese Spetzli served with fondant onions and a side salad

16,20



Vegane Grillgemüsepfanne

Bio-Erbsenproteinstreifen | Drillinge (kleine Kartoffeln)

Vegan grilled vegetables with pea protein strips and potato

16,50

Für den kleinen Hunger

Bunter Wurstsalat (1,2,3,4,8)

Lyoner Wurst | Zwiebeln | Essiggurke | Brot

Sausage salad with onions, pickles and bread

11,50

Schweizer Wurstsalat (1,2,3,4,8)

Lyoner Wurst | Emmentaler Käse | Essiggurke | Zwiebeln | Brot

Swiss sausage salad with Swiss cheese, onions, pickles and bread

13,90

Salate, knackig und frisch

€

Kleiner Beilagensalat

Small side salad

5,90

Bunter Salatteller | Knoblauch-Croûtons | Kerne

Mixed garden salad with crunchy garlic croutons and assorted seeds

8,50

Fitnesssteller (grosser gemischter Salat)

Large mixed salad

14,80

mit:	}	Saiblingsfilet gebraten	22,90
		One filet of char	
		Hühnerbruststreifen gebraten Sweet Chili Sauce	21,50
		Grilled chicken breast with sweet chili sauce	
		Zanderknusperli Sauce Tartar	22,00
		Battered pike-perch pieces and Sauce Tartar	

mit unserem hausgemachten French-Dressing (1,2,3 enthält Eier)

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Aufricht, Stetten - Bodensee

2023	Sauvignon blanc		
	Qualitätswein trocken		
		0,1l	5,90
		0,75l	41,50

Fleischgerichte

€

Regionale Maultaschen

Schmelzzwiebeln | Beilagensalat

Regional ravioli served with fondant onions and a side salad

17,50

Hähnchenbrust gegrillt

Paprikaragoût | Kräuterreis

Grilled chicken breast with bell pepper ragoût served with herb rice

19,60

2 Panierte Schweineschnitzel

Pommes frites | Beilagensalat

Bread-Crumbed pork escalope served with french fries and side salad

20,50

Schweinebraten vom Nacken

buntes Gemüse | hausgemachte Knöpfe

Pork roast served with assorted vegetables and Swabian noodles



22,50

Gebratene Kalbsleber

Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree

Pan fried liver of veal with sautéed onions and mashed potatoes

23,90

Schweinefiletmedaillons

gegrillter Blumenkohl | "Drillinge" (kleine Kartoffeln)

Pork loin with grilled cauliflower and potatoes

27,50

Rumpsteak

Pfeffersauce | Grillgemüse | Kartoffelkroketten

Rumpsteak with green pepper sauce, grilled vegetables and potato croquettes

34,50

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Seekristall Meersburg - Bodensee

Seekristall „Rubin“, Pinot Noir
Qualitätswein trocken

0,1l

4,60

0,75l

32,50



Aus dem Netz und von der Angel

€

Zanderfilet pochiert

23,80

Tomatenragout | Reis

Braised pike perch on tomato ragout with rice

Lachsforellenfilet gebraten

25,20

Ananaskompott | Kokosreis

Filet of salmon trout with pineapple compote and coconut rice

Saiblingsfilet in Knusperkruste (Kerne/Saaten) gebraten

27,50

Weißweinsauce | Rote Bete-Tagliatelle

Pan fried filet of char with a crunchy crust in a white wine sauce served with beet root tagliatelle

Fischvariation (Zander | Honig-Garnelen | Saibling)

31,80

Rieslingsauce | Kirschtomaten | Kaiserschoten | Rosmarinkartoffeln

Fish plate with pan fried filets of pike perch, char and honey prawns on a white wine sauce served with cherry tomatoes, snow peas and rosemary potatoes

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Thomas Geiger, Meersburg - Bodensee

2022 Fohrenberg **Spätburgunder Rosé**
Qualitätswein trocken

0,1l

5,20

0,75l

36,50

Desserts

€

Panna Cotta

6,50

Zitronengras | frische Früchte

Panna cotta lemon grass flavored with fresh fruits

Rhabarber gebacken

7,50

Himbeersorbet

Baked Rhubarb with raspberry sorbet

Waffeln hausgemacht

7,90

Rote Grütze | Vanilleeis

Homemade waffles with red fruit jelly and vanilla ice

Käse

Käseteller | Feigensenf | Brot

11,00

Assorted cheese with fig mustard and bread

Fragen Sie nach unserer Eis - und Dessertkarte

Allergenkennzeichnung

Sehr geehrte Gäste,

gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung EU 1169/2011 haben wir eine separate Karte erstellt die unsere Allergene ausweist. Gerne händigt unser Servicepersonal Ihnen diese auf Wunsch aus.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

1	mit Farbstoff	6	geschwärzt
2	mit Konservierungsstoff	7	gewachst
2a	mit Nitritpökelsalz	8	mit Phosphat
3	mit Antioxidationsmitteln	9	mit Süßungsmittel
4	mit Geschmacksverstärkern	9a	enthält eine Phenylalaninquelle
5	geschwefelt		

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service

Sehr verehrte Gäste

wir hoffen, Sie haben etwas in unserer reichhaltigen Karte gefunden. Unsere Küche verpflichtet sich der Region und der Produkte, die hier kultiviert werden. Handwerkskunst hiesiger Lieferanten garantieren Ihnen beste Ware mit dem Geschmack der Region Bodensee, Allgäu, Oberschwaben.

Unser Obst und Gemüse sowie Kolonialwaren beziehen wir von [Früchte Jork, Isny](#)

Fleischwaren u.a. von der [Metzgerei Buchmann](#)
aus Grünkraut bei Ravensburg

Schinken und Frischwurst sowie preisgekrönte
Maultaschen der [Metzgerei Seitz](#) aus Markdorf.



Allgäuer Heumilchkäse garantiert ohne Gentechnik
und mehrfach prämiert von der [Sennerei Rutzhofen](#)
aus Stiefenhofen an der Westallgäuer Käsestraße



Obst, Säfte oder Eier von diversen ortsansässigen landwirtschaftlichen Betrieben wie
[Familie Mayer-Bartsch](#) aus Meersburg und [Michael Meichle](#) aus Hagnau

Das gute Bier kommt von [Meckatzer Löwenbräu](#) aus dem Allgäu



Der Bodenseewein

allein von fünf unterschiedlichen Meersburger Weinproduzenten bieten wir erlesenste Tropfen an:
[Weingut Thomas Geiger](#), [Weingut Aufricht](#), [Winzerverein Meersburg](#), [Weingut Lemke](#),
[Staatsweingut Meersburg](#)

Eine feine Auswahl an verschiedensten Weinen weiterer lokaler, nationaler und internationaler
Winzer finden Sie in unserer Weinkarte – bezogen vom [Weinhaus Georg Hack](#) aus Meersburg.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit
und viel Spass an unseren Produkten!