

Vorspeisen

€



Chalkidiki-Oliven mariniert

Marinated greek olives

5,20



Antipasti-Variation

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

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

9,50

Ziegenkäse gebacken

Datteln im Speckmantel | Rucola | Feigensenf

Baked goat cheese with bacon wrapped dates, arugula and fig-mustard

14,80

Tapas-Platte

Bruschetta | Honig-Garnelen | Aioli | Chalkidiki-Oliven

Bruschetta, honey prawns, aioli and olives

14,90

Aus dem Suppentopf

Bouillon | Kräuterflädle

Stock with slices of herb pancake

5,90

Bouillon | Maultaschenstreifen

Stock with slices of Swabian ravioli

6,50

Tomatencrèmesuppe | Knoblauch-Croûtons

Tomato cream soup with garlic croûtons

6,20

Kalte Gurken-Joghurt Suppe

Cold cucumber yoghurt soup

6,20

Gazpacho Andaluz | Rohschinken | gekochtes Ei

Cold Gazpacho Andaluz with bacon and boiled egg

7,00



Vegetarisch | Vegan

€



Gefüllte Aubergine

Gemüse | Reis

Egg plant filled with vegetables and rice

9,90

Kartoffelrösti

Champignons | Emmentaler

Hash brown with champignon and swiss cheese

11,20

Kartoffelrösti

Tomate | Mozzarella

Hash brown with tomato and mozzarella

12,50



Vegane Grillgemüsepfanne

Bio-Erbseproteinstreifen | Drillinge (kleine Kartoffeln)

Vegan grilled vegetables with pea protein strips and potato

15,50

Käs'knöpfe

Allgäuer Bergkäs' | Schmelzzwiebeln | Beilagensalat

Cheese Spetzli served with fondant onions and a side salad

15,80

Für den kleinen Hunger

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

Lyoner Wurst | Zwiebeln | Essiggurke | Brot

Sausage salad with onions, pickles and bread

11,20

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

Lyoner Wurst | Emmentaler Käse | Essiggurke | Zwiebeln | Brot

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

13,50

Salate, knackig und frisch

€

Kleiner Beilagensalat (nur zu einem Hauptgericht zu bestellen!)

4,50

Small side salad

Bunter Salatteller | Knoblauch-Croûtons | Kerne

7,90

Mixed garden salad with crunchy garlic croutons and assorted seeds

Fitnessteller (grosser gemischter Salat)

13,80

Large mixed salad

mit:	}	Saiblingsfilet gebraten	19,90
		One filet of char	
		Hühnerbruststreifen gebraten Sweet Chili Sauce	20,50
		Grilled chicken breast with sweet chili sauce	
		Zanderknusperli Sauce Tartar	21,40
		Battered pike-perch pieces and Sauce Tartar	

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

Unsere Weinempfehlungen:

Weingut Thomas Geiger, Meersburg - Bodensee

2022 **Weißburgunder „Edition“**, Meersburger Fohrenberg
Qualitätswein trocken

0,1l

5,20

0,75l

36,50

Fleischgerichte

€

2 Panierte Schweineschnitzel

15,20

Pommes frites

Bread-Crumbed pork escalope served with french fries

Regionale Maultaschen

16,50

Schmelzzwiebeln | Beilagensalat

Regional ravioli served with fondant onions and a side salad

Hähnchenbrust gegrillt

18,90

Paprikaragoût | Kräuterreis

Grilled chicken breast with bell pepper ragoût served with herb rice

Schweinenackenbraten



21,00

buntes Gemüse | hausgemachte Knöpfle

Pork roast served with assorted vegetables and Swabian noodles

Gebratene Kalbsleber

22,80

Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree

Pan fried liver of veal with sautéed onions and mashed potatoes

Spare Ribs

26,50

Kidneybohnen | "Drillinge" (kleine Kartoffeln)

Spare ribs with baked beans and potatoes

Rumpsteak

35,50

Pfeffersauce | Grillgemüse | Kartoffelkroketten

Rumpsteak with green pepper sauce, grilled vegetables and potato croquettes

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

22,90

Tomatenragout | Reis

Braised pike perch on tomato ragout with rice

Saiblingsfilet in Nusskruste gebraten

26,50

Weißweinsauce | Rote Bete-Tagliatelle

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

Fischvariation (Zander | Honig-Garnelen | Saibling)

29,80

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

Nudelgerichte

Penne

14,20

Kirschtomaten | Grana Padano | Rucola

Penne with cherry tomato, Grana Padano and arugula

Penne

15,90

Rahmchampignons | Zwiebeln | Speck

Penne with creamy champignons, onions and bacon

Unsere Weinempfehlungen:

Staatsweingut Meersburg, Bodensee - Baden

2022 **Spätburgunder Weißherbst „Meersburger Bengel“**
Qualitätswein trocken

0,1l

4,20

0,75l

27,50

Desserts

€

Panna Cotta

6,50

Zitronengras | frische Früchte

Panna cotta lemon grass flavored with fresh fruits

Mango-Vanille Tartelette

7,90

Waldfruchtsorbet

Mango-vanilla tartelette with wild berry sorbet

Waffeln hausgemacht

7,90

Rote Grütze | Vanilleeis*

Homemade waffles with red fruit jelly and vanilla ice*

Käse

Käseteller | Feigensenf | Brot

9,90

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

*Speiseeis mit Vanille-Geschmack



Flair Hotels
In den Regionen zuhause

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!