

# Vorspeisen

**Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und Hausdressing**



Small mixed salad with raw vegetables and house dressing

**8,20**

**Rote Linsen Mousse auf Hummus**



Red lentil mousse on hummus

**12,90**

**Rote Bete Carpaccio mit Feta, Walnüssen und Feigen**



Beetroot carpaccio with feta, walnuts and figs

**13,90**

**7 Gambas mit Olivenöl, Chili, Knoblauch, Petersilie und Aioli mit Steinofenbaguette**

7 gambas with olive oil, chili, garlic, parsley and aioli with stone oven baguette

**18,90**

**Tatar vom Rinderfilet mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Eigelb**

Beef filet tartare with capers, anchovies, onions and egg yolk

**19,50**

# Suppen

## **Tagessuppe**

Soup of the day

**7,20**

## **Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle**

Beef broth with herb pancakes

**7,70**

# Salate

## Großer Salat mit Rohkost und Hausdressing

Large salad with raw vegetables and house dressing


**12,20**

### Extras für Ihren Salat

 **Putenstreifen mit Kräuterbutter**

Turkey steak with herb butter

**19,90**

 **Zanderknusperle und Remoulade **

Crispy fish and tartar sauce

**19,90**

 **5 Gebratene Garnelen mit Aioli-Dip**

5 Fried shrimp with aioli dip

**18,90**

# Fleisch

## **Schwabenteller mit Schweinefilet im Speckmantel, Käsespätzle und Rahmsoße**

Swabian plate with pork fillet wrapped in bacon, cheese spaetzle and cream sauce

**27,40**

## **Geschmorte Schweinebäckle mit hausgemachten Knöpfle und Portweinsoße**

Braised pork cheeks with homemade spaetzle and port wine sauce

**26,90**

## **Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Zitronengarnitur und Pommes Frites**

Wiener schnitzel with cranberries, lemon garnish and French fries

**29,90**

## **Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Knöpfle und feinen Schmelzzwiebeln mit Portweinjus**

Roast beef with homemade knoepfle and fine melted onions with Port wine jus

**31,90**

# Fisch

## **Zanderfilet mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln**

Pike perch fillet with almond butter and parsley potatoes

**26,90**

## **Gebratenes Saiblingsfilet mit Rahm-Spinat und Rosmarinkartoffeln**

Fried char fillet with creamed spinach and rosemary potatoes

**28,40**

## **Fisch-Duett nach Art des Hauses – zwei frische Fischfilets des Tages, mit Butterreis und einer feinen Weißweinsauce**

Fish duet according to the house style – two fresh fish fillets of the day, with buttered rice and a fine white wine sauce

**29,80**

### ***Regional & nachhaltig – Unser Fischversprechen***

*Wir legen großen Wert auf frische, nachhaltige und regionale Produkte. Unsere Forellen, Lachsforellen und Saiblinge stammen aus regionalen Zuchtbetrieben, die für eine artgerechte Aufzucht und höchste Qualität stehen.*

*Genießen Sie Fisch aus verantwortungsvoller Herkunft – direkt aus unserer Region.*

# Steaks

Wir bieten eine tolle Auswahl an Steaks, die mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet werden. Steaks sind eine wahre Delikatesse und bieten ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Um Ihr Steak perfekt nach Ihrem Geschmack zuzubereiten, wählen Sie Ihre bevorzugte Garstufe.

We offer a great selection of steaks prepared with care and passion. Steaks are a real delicacy and offer a unique taste experience. To prepare your steak perfectly to your taste, please choose your preferred doneness.

## Garstufen

degree of doneness

- **Rare:** Kern intensiv rot, kalt bis handwarm. (Cool red center)
- **Medium Rare:** Kern rot, warm. (Warm red center)
- **Medium:** Kern durchgehend rosa, heiß. (Warm pink center)
- **Well Done:** Vollständig durchgegart. (Fully cooked through)

### 1 Steak wählen Choose steak

**Rumpsteak 200 g mit Pommes Frites dazu unsere hausgemachte Kräuterbutter**

Rump steak 200g with French fries and our homemade herb butter

**31,90**

**Rinderfilet 250 g mit Rosmarinkartoffeln dazu unsere hausgemachte Kräuterbutter**

Beef tenderloin 250g with rosemary potatoes and our homemade herb butter

**37,90**

### 2 Beilagen side dish

**Kleiner Beilagensalat** Small side salad **6,20**

**Marktgemüse** Market vegetables **6,90**

**Gebratene Champignons**

Fried mushrooms **6,90**

**3 Gambas** 3 prawns **7,50**

### 3 Soße sauce

**Portweinjus** Port wine jus **3,40**

**Pfeffer-Cognacrahmsoße**

Pepper cognac cream sauce **3,40**

**Rahmsoße** Cream sauce **3,40**

**Extra hausgemachte Kräuter-Butter**

Additional homemade herb butter **2,90**

**Aioli Dip** Aioli dip **2,90**

Alle Saucen sind glutenfrei!



# Schwäbisch

## **Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Vinaigrette mit Bauernbrot**

Sausage salad with pickles, onions and vinaigrette  
with farmhouse bread

**11,50**

## **Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln und Vinaigrette mit Bauernbrot**

Swiss sausage salad with Emmental, pickles, onions and vinaigrette  
with farmhouse bread

**12,50**

## **Maultaschen mit feinen Schmelzzwiebeln mit Burgunderjus und kleinem Salat**

Maultaschen with fine melted onions with Burgundy jus and a small salad

**16,90**

## **Käsespätzle mit Bergkäse, feinen Schmelzzwiebeln**

### **und kleinem Blattsalat**

Cheese spaetzle with mountain cheese, fine melted onions and small lettuce

**18,90**

# Vegetarisch + Vegan

## Tagliatelle mit veganer Champignon-Walnuss Bolognese



Tagliatelle with vegan mushroom and walnut Bolognese

18,90

## Pikant-fruchtiges Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis



Mildly fruity vegetable curry with coconut milk and rice

19,90

## Kartoffel-Gemüse Gröstl



Potato and vegetable hash

18,90

## Kartoffel-Gemüse Gröstl mit Spiegelei



Potato and vegetable hash with fried egg

19,90

## Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Trüffel an Thymian-Butter



Ravioli stuffed with porcini mushrooms and truffles with thyme butter

20,50

# Leckerer für Kids



## **Knöpfe und Rahmsoße**



Knoepfle and cream sauce

**7,50**



## **Tagliatelle mit Tomatensauce**



Linguini with tomato sauce

**8,90**



## **Chicken Nuggets mit Pommes Frites**

Chicken nuggets with french fries

**9,90**



## **Zanderknusperle mit Pommes Frites**

Crispy fish with fries

**10,90**



## **Schnitzel mit Pommes Frites**

Schnitzel with french fries

**14,90**

# Dessert

## Crème brûlée

Crème brûlée

7,90

## Zweierlei Sorbet mit Früchten

Two types of sorbet with fruits

8,90

## Zweierlei Mousse von dunkler und heller Schokolade auf Fruchtspiegel

Two kinds of mousse of dark and light chocolate on fruit level

12,90

## Schokoladensoufflé mit Pistazieneis und Sahne

Chocolate soufflé with pistachio ice cream and cream

12,90

# Käse

## Käseteller mit vier Käsesorten von Käsereien aus der Bodensee-Region mit Oliven, getrocknete Tomaten, Trauben, Feigensenf und Baguette

Cheese plate with four cheeses from cheese dairies from the Lake Constance region with Olives, dried tomatoes, grapes, fig mustard and baguette

18,50