

SUPPEN | SOUPS

Rinderkraftbrühe Hausgemachte Flädle <i>Beef broth with homemade pancake strips</i>	4.50
Karotten-Ingwersuppe <i>Carrot-ginger soup</i>	5.00

VORSPEISEN | STARTERS

Bruschetta mit Lachs Getoastetes Baguette Kräutercrème Kresse <i>Bruschetta with salmon, toasted baguette, herbal cream and cress</i>	7.90
Tomate mit Mozzarella Basilikum Kresse Balsamico-Dip <i>Tomato with mozzarella, basil, cress and balsamic dip</i>	8.90
Geräuchertes Bodenseefelchen Salatbukett Balsamico-Zwiebeln Sahnemeerrettich <i>Smoked Lake Constance whitefish with salad bouquet, balsamic onions and creamed horseradish</i>	14.90
Kleiner Blattsalat Blattsalate Kirschtomaten <i>Green salad with cherry tomatoes</i>	4.90
Kleiner Marktsalat Blattsalate Karottensalat Gurkensalat Krautsalat Kartoffelsalat <i>Green salad, carrot salad, cucumber salad, cabbage salad and potato salad</i>	5.50

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen **Pane Rustico**.
All starters are served with bread.

Wählen Sie zu Ihrem Salat **Balsamico-** oder unser **Haus-Dressing**.
Please choose balsamic or French dressing.

SALATE | SALADS

Unsere Salate kommen aus regionalem Gemüseanbau.

Blattsalat Blattsalate Kirschtomaten <i>Green salad with cherry tomatoes</i>	9.50
Marktsalat Blattsalate Karottensalat Gurkensalat Krautsalat Kartoffelsalat <i>Green salad, carrot salad, cucumber salad, cabbage salad and potato salad</i>	9.80
Fitness Salat Marktsalat Kresse gebratene Rindfleischstreifen <i>Green salad, carrot salad, cucumber salad, potato salad and cabbage salad with fried strips of beef and cress</i>	15.90
Bodensee Salat Gemischte Blattsalate Kresse Karottenstifte gebackene Fischknusperli Kirschtomaten Zitrone <i>Green salad with cress and carrot sticks, crispy fish, cherry tomatoes and lemon</i>	13.90

Wählen Sie zu Ihrem Salat **Balsamico-** oder unser **Haus-Dressing**.
*Please choose **balsamic** or **French dressing**.*

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen **Pane Rustico**.
*All salads are served with **bread**.*

VESPER | SNACKS

Wurstsalat Lyoner Zwiebeln Pane Rustico <i>Sausage salad with onions and bread</i>	7.80
Schweizer Wurstsalat Lyoner Emmentaler Zwiebeln Pane Rustico <i>Sausage salad with Emmental cheese, onions and bread</i>	8.20

FLEISCH | MEAT

Schwäbischer Rostbraten		22.50
Zwiebeln Bratensauce Speckbohnen hausgemachte Spätzle <i>Swabian roast joint with onions, gravy, beans with bacon and homemade Swabian Spaetzle</i>		
Wiener Kalbsschnitzel		19.70
Kartoffelsalat Zitrone Preiselbeeren <i>Breaded veal escalope with potato salad, lemon and cranberries</i>		
Züricher Kalbsgeschnetzeltes	klein	15.90
	groß	19.50
Steinpilz-Rahmsauce hausgemachter Rösti <i>Veal strips in creamy boletus sauce and grated fried potatoes</i>		
Häfler Teller	klein	14.30
	groß	16.40
Gebratene Schweinefiletmedaillons Champignon-Rahmsauce hausgemachte Käsespätzle <i>Filet of pork with creamy mushroom sauce and homemade Swabian cheese Spaetzle</i>		
Geschmorte Rinderroulade		15.50
Rotweinsauce Gemüsebukett hausgemachte Spätzle <i>Braised beef roulade in red wine sauce with vegetable bouquet and homemade Swabian Spaetzle</i>		
Thai-Curry		16.90
Kokosmilch Rindfleischstreifen Wok-Gemüse Basmatireis <i>Thai curry with coconut milk, strips of beef, wok-vegetables and basmati rice</i>		
Beilage		3.60
Frisches Marktgemüse <i>Vegetables of the day</i>		

FISCH | FISH

Gegrilltes Wolfsbarschfilet		21.90
Mediterrane Kräuter Tomaten Champignons Gemüsestreifen Petersilienkartoffeln <i>Grilled sea bass filet with Mediterranean herbs, tomato dices, mushrooms, vegetable strips and parsley potatoes</i>		
Tagliarini mit Garnelen		16.50
Tomaten Paprika frische Kräuter <i>Pasta Tagliarini with shrimps, tomatoes, bell pepper and fresh herbs</i>		

Bei Änderung der Beilage berechnen wir € 1.00.
We charge € 1.00 per change of side dish.

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Schwäbische Käsespätzle Vorarlberger Bergkäse Röstzwiebeln <i>Swabian cheese Spaetzle with roasted onions</i>	13.90
Pasta Tortellini Büffelmozzarella Basilikum getrocknete Tomaten Pestosahne <i>Pasta Tortellini filled with buffalo mozzarella with basil, dried tomatoes and pesto cream</i>	14.50
Veganes Thai-Curry Kokosmilch Wok-Gemüse Basmatireis <i>Vegan Thai curry with coconut milk, wok-vegetables and basmati rice</i>	14.50

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE | KIDS MENU

Paniertes Schnitzel vom Kalb Pommes Frites Ketchup <i>Breaded veal escalope with French fries and ketchup</i>	7.90
Portion Pommes frites mit Ketchup <i>French fries with ketchup</i>	4.10
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce <i>Homemade Swabian Spaetzle with cream sauce</i>	4.30

Bei Änderung der Beilage berechnen wir € 1.00.
We charge € 1.00 per change of side dish.

DESSERT

Warmer Apfelstrudel Vanilleeis <i>Warm apple strudel with vanilla ice cream</i>	4.90
Gemischtes Eis 3 Kugeln nach Wahl <i>3 scoops of ice cream</i>	3.80
Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln nach Wahl <i>3 scoops of ice cream with whipped cream</i>	4.50

DESSERT im Glas

Dunkles Mousse au Chocolat Frische Früchte <i>Dark chocolate mousse garnished with fresh fruits</i>	4.50
Bodenseeapfelcreme Quark Joghurt Äpfel <i>Apple cream "Lake Constance" with curd cheese, yoghurt and apples</i>	4.50
Crème brûlée karamellisiert <i>Caramelized crème brûlée</i>	4.50
Panna Cotta Frische Früchte Himbeermark <i>Panna cotta with fresh fruits and raspberry sauce</i>	4.50

SEKT | SPARKLING WINE

Rilling Diadem Premium Sekt	0.1 l	3.70
trocken Sektkellerei Rilling Stuttgart <i>Sparkling wine dry</i>	0.75 l	21.50
Bodensee Secco weiß	0.1 l	4.30
trocken Winzerverein Hagnau Bodensee Baden <i>Sparkling wine dry</i>	0.75 l	24.50
Bodensee Secco rosé	0.1 l	4.30
trocken Winzerverein Hagnau Bodensee Baden <i>Sparkling wine rosé dry</i>	0.75 l	24.50

APERITIF | APERITIF

Hugo	0.25 l	5.80
Sekt Mineralwasser Holunderblütensirup Minze <i>Sparkling wine, sparkling water, elderflower syrup and mint</i>		
Hugo alkoholfrei	0.25 l	4.50
Tonic Water Mineralwasser Holunderblütensirup Minze <i>Tonic water, sparkling water, elderflower syrup and mint</i>		
San Bitter Maracuja alkoholfrei	0.25 l	4.50
San Bitter Maracujanektar <i>San Bitter, passion fruit nectar</i>		
Aperol Spritz	0.25 l	5.80
Weisswein Mineralwasser Aperol Orangenscheibe <i>White wine, sparkling water, Aperol and orange slice</i>		
Sandeman Sherry	4 cl	4.80
Medium-dry		
Campari	4 cl	5.50
Orange Soda <i>Orange or soda</i>		
Martini Bianco	4 cl	5.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Mineralwasser Ensinger Gourmet	0.25 l	2.60
Classic oder still	0.5 l	3.70
<i>Mineral water sparkling or still</i>	0.75 l	5.40
Tafelwasser	1.0 l	4.90
Hausquelle, classic oder still		
<i>Table water sparkling or still</i>		
Bio-Seeschorle Apfel-Holunder-Johannisbeer	0.33 l	3.30
<i>Organic apple-elderberry-blackcurrant spritzer</i>		
Bio-Seeschorle Apfel urtrüb	0.33 l	3.30
<i>Organic apple spritzer</i>		
Leibinger Fassbrause Zitrone-Limette	0.33 l	3.00
<i>Leibinger Fassbrause lemon-lime flavour</i>		
Coca-Cola	0.33 l	3.00
Coca-Cola light		
Fanta		
Mezzo Mix		
<i>Coke, diet coke, fanta, coke & orangeade</i>		
Saftschorle	0.2 l	2.50
Apfel naturtrüb Orange Multivitamin Johannisbeere Maracuja	0.4 l	3.70
<i>Fruit spritzer (apple, orange, mixed fruit, blackcurrant or passion fruit)</i>		
Saft	0.2 l	2.90
Apfel naturtrüb Orange Multivitamin		
Johannisbeernektar Maracujanektar		
<i>Juice (organic apple, orange, mixed fruit, blackcurrant or passion fruit)</i>		
Jugendgetränk	0.4 l	2.70
Apfel-Kirschorle		
<i>Apple-cherry spritzer for children and teenagers</i>		
Tonic Water	0.2 l	3.30
Schweppes		
Bitter Lemon	0.2 l	3.30
Schweppes		
Red Bull	0.25 l	3.60

WEIN OFFEN | WINE BY THE GLASS

WEISS | WHITE

2017 Hagnauer Müller-Thurgau	0.1 l	2.80
Hagnauer Sonnenufer Q.b.A. trocken	0.25 l	5.20
Winzerverein Hagnau Bodensee Baden		
2017 Hagnauer Grauburgunder	0.1 l	3.00
Hagnauer Sonnenufer Q.b.A. trocken	0.25 l	5.60
Winzerverein Hagnau Bodensee Baden		
2017 Hagnauer Bacchus	0.1 l	3.90
Hagnauer Burgstall Q.b.A. trocken	0.25 l	8.50
Winzerverein Hagnau Bodensee Baden		

ROSÉ | ROSÉ

2017 Renommée	0.1 l	3.80
Spätburgunder & Regent Q.b.A. trocken	0.25 l	7.90
Weingut Rebhof Nonnenhorn Bodensee Bayern		

ROT | RED

2016 Cuvée Rubin	0.1 l	3.80
Spätburgunder & Regent Q.b.A. trocken	0.25 l	7.90
Weingut Rebhof Nonnenhorn Bodensee Bayern		
2015 Primitivo di Manduria	0.1 l	2.90
Zinfandel D.O.C. trocken	0.25 l	5.50
Villa Antica Apulien Italien		
2016 Hagnauer Spätburgunder	0.1 l	3.00
Hagnauer Sonnenufer Q.b.A. trocken	0.25 l	5.90
Winzerverein Hagnau Bodensee Baden		
2015 Aufricht Speisemeister Cuvée rot	0.1 l	4.10
Pinot Noir & Cabernet MitoS QbA trocken	0.25 l	8.50
Weingut Aufricht Bodensee Baden		
Weinschorle	0.25 l	4.00
süß oder sauer		
<i>Wine spritzer</i>		

FLASCHENWEINE | WINE BY THE BOTTLE

WEISS | WHITE

2017 Müller-Thurgau Q.b.A. trocken Weingut Rebhof Nonnenhorn Bodensee Bayern	0.75 l	22.50
2017 Aufricht Weissburgunder Classic Q.b.A. trocken Weingut Aufricht Bodensee Baden	0.75 l	25.00
2017 Aufricht Grauburgunder Classic Q.b.A. trocken Weingut Aufricht Bodensee Baden	0.75 l	25.00

ROSÉ | ROSÉ

2017 Aufricht Spätburgunder Rosé Q.b.A. trocken Weingut Aufricht Bodensee Baden	0.75 l	26.00
2017 Renommée Spätburgunder & Regent Q.b.A. trocken Weingut Rebhof Nonnenhorn Bodensee Bayern	0.75 l	23.50

ROT | RED

2014 Castillo Rioja Tempranillo D.O.P. trocken Bodegas Palacio Laguardia Spanien	0.75 l	23.50
2016 Cuvée Rubin Spätburgunder & Regent Q.b.A. trocken Weingut Rebhof Nonnenhorn Bodensee Bayern	0.75 l	23.50
2015 Aufricht Speisemeister Cuvée rot Pinot Noir & Cabernet Mitos QbA trocken Weingut Aufricht Bodensee Baden	0.75 l	24.50
2015 Sempro Tempranillo D.O.P. trocken Finca el Quinon Valladolid Spanien	0.75 l	24.00

BIER | BEER

Meckatzer Weiss-Gold Radler	0.3 l	2.80
Vom Fass	0.5 l	3.70
<i>Draught beer or draught beer spritzer</i>		
Farny Kristall-Weizen	0.5 l	3.90
<i>Wheat beer, clear</i>		
Leibinger Seeweisse hell oder dunkel	0.5 l	3.90
<i>Wheat beer, naturally cloudy or dark</i>		
Leibinger Seeweisse leicht	0.5 l	3.90
<i>Light wheat beer, naturally cloudy</i>		
Leibinger Seeweisse alkoholfrei	0.5 l	3.90
<i>Non-alcoholic wheat beer, naturally cloudy</i>		
Leibinger Edel Pils	0.33 l	3.20
<i>Pilsner beer</i>		
Leibinger Edel Spezial alkoholfrei	0.33 l	3.20
<i>Non-alcoholic Pilsner beer</i>		

DIGESTIF | DIGESTIF

Obstler	2 cl	2.70
Bodensee		
Williams	2 cl	3.00
Bodensee		
Edelbrand	2 cl	4.80
Destillerie Steinhauser Kressbronn Deutschland		

BITTER

Ramazotti Averna	4 cl	3.80
Fernet Branca	4 cl	3.90

GRAPPA

Le Diciotto Lune Stravecchia	2 cl	3.80
Giare Amarone	2 cl	7.80

WHISKY

Jack Daniels Jack Daniels Tennessee USA	4 cl	4.80
Single Malt Whisky Privatdestillerie Pfanner Vorarlberg Österreich	4 cl	8.50
Baileys	2 cl	3.20

GIN & VODKA

Gin Bombay	4 cl	4.80
Vodka Absolut	4 cl	4.80

LONGDRINKS

Vodka Lemon Absolut Vodka	4 cl	7.50
Whiskey Cola Jack Daniels	4 cl	7.50
Gin Tonic Bombay	4 cl	7.50

HEISSE GETRÄNKE | HOT BEVERAGES

Café Crème <i>Coffee</i>	Tasse	2.60
Café Crème koffeinfrei <i>Decaffeinated coffee</i>	Tasse	2.60
Espresso <i>Espresso</i>	Tasse	2.50
Doppelter Espresso <i>Double espresso</i>	Tasse	3.50
Espresso Affogato <i>Espresso with vanilla ice cream</i>	Tasse	3.90
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	Tasse	3.40
Milchkaffee <i>Coffee with milk</i>	Glas	3.40
Latte Macchiato <i>Latte macchiato</i>	Glas	3.60
Flavour Haselnuss Schokolade Kokos Vanille <i>Syrup hazelnut, chocolate, coconut or vanilla</i>	Portion	1.00
Heiße Schokolade mit Sahne <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	Tasse Tasse	3.00 3.50
Tee Ronnefeldt, verschiedene Sorten <i>Tea different varieties</i>	Glas	3.20
Tee mit Rum <i>Tea with rum</i>	Glas	4.20
Heiße Zitrone <i>Hot water with fresh lemon juice</i>	Glas	3.20