

UNSERE SPEISEN

Frisch für Sie zubereitet...

KLASSIKER

inkl. Salat

- Black Angus Rumpsteak (250g) 29,-
mit frischem Gemüse, Kräuterbutter & Pommes
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten (220g) 24,-
mit Kässpätzle
- Schwabenplatte - Zwiebelrostbraten (180g) 22,-
mit Krautschupfnudeln & Apfelmus
- Ravensburger Saibling mit Gamba 24,-
mit Mandelbutter und Kartoffeln
- Paar G'schlagene - Bratwürste 13,-
mit Salat

HAUSGEMACHTES

inkl. Salat

- Vegetarische Teigtaschen 16,-
mit frischen Kräutern & Parmesan
- „Herrgottsbscheißerla“ - Maultaschen 16,-
mit Röstzwiebeln
- Kässpätzle 15,-
mit Röstzwiebeln
- „Schwäbischer Teller“ 16,-
Maultasche, Schupfnudeln & Kässpätzle

SCHNITZEL

inkl. Salat

- Wiener Schnitzel vom Kalb 25,-
mit Röstkartoffeln & Preiselbeeren
- Paniertes Schnitzel 18,-
vom Schweinerücken mit Pommes
- „Chefs“ Cordon bleu 19,-
mit Pommes
- Rahmschnitzel 18,-
mit hausgemachten Spätzle
- Kinderteller - Kleines Schnitzel 7,-
mit Pommes (ohne Salat)



Zu allen warmen Gerichten servieren wir Ihnen einen Salat vorab. Unsere Salate beziehen wir ausschließlich vom Biolandhof Gebhardt, der Insel Reichenau, Früchte Jork, Obstbauer Haller und der Rotachgärtnerei. Denn wir setzen auf Qualität aus der Region.

VORSPEISEN

- Kraftbrühe 5,50
mit Eierflädle
- Carpaccio vom Rind 14,50
mit gehobeltem Parmesan, Rucola & Gewürzöl

VESPER

mit Schmalegger Wecken

- Schweizer Wurstsalat 9,-
mit Schmalegger Wecken (Brötchen)
- Schweizer Wurstsalat im Grünen 10,-
mit Schmalegger Wecken (Brötchen)
- „Saurer Teller“ 10,-
Schwartenmagen, Ochsenmaul, Käse, Wurstsalat

SALATE

- Beilagensalat 4,-
gemischter Salat
- Salatvariation - Zander/Gamba 17,-
mit gebratenem Zanderfilet und Gamba
- Haussalat - Hähnchen/Nuss 16,-
mit Nüssen und Knusperhähnchen
- Spezialsalatplatte - Früchte/Pute 17,-
mit Früchten und gebratener Putenbrust
- Salatvariation 15,-
mit gebackenen Falafelbällchen

DESSERTS

- Unser „Nussknacker“ 5,-
Eis mit Nusscrumble
- Eine Kugel Sorbet 3,-
mit Prosecco
- Hausbecher 5,-
Eis mit frischen Früchten

GETRÄNKE



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2l Frucade Orangenlimo	2,50
0,2l Frucade – Cola	2,50
0,2l Spezi	2,50
0,4l Spezi	3,80
0,33l Coca Cola – light	3,80
0,25l Apfelsaft (naturtrüb aus Zussdorf)	2,50
0,25l Apfelschorle (naturtrüb aus Zussdorf)	2,50
0,4l Apfelsaft (naturtrüb aus Zussdorf)	3,80
0,4l Apfelschorle (naturtrüb aus Zussdorf)	3,80
0,25l Orangensaft	2,50
0,25l Orangensaftschorle	2,50
0,4l Orangensaft	3,80
0,4l Orangensaftschorle	3,80
0,2l Traubensaft	2,50
0,4l Traubensaftschorle	3,80
0,25l Johannisbeernektar	2,50
0,4l Johannisbeernektarschorle	3,80
0,25l Multivitamin – Fruchtnektar	2,50
0,4l Multivitamin – Fruchtnektarschorle	3,80
0,4l Maracujasaftschorle	3,80
0,4l Rhabarberschorle	3,80
0,4l Holunderschorle	3,80
0,2l Bitter Lemon	3,-

*Sollten Sie in der festen Auswahl nicht fündig werden,
kann Sie unser Servicepersonal vielleicht für eine
unserer saisonal wechselnden Alternativen begeistern.*

WASSER

0,25l Tafelwasser		2,-
0,4l Tafelwasser		3,-
0,25l Teinacher Flasche	still	2,50
0,25l Teinacher Flasche	sprudelig	2,50
0,5l Teinacher Flasche	still	4,-
0,75l Teinacher Flasche	still	5,-
0,75l Teinacher Flasche	sprudelig	5,-

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee	2,50
Portion Kaffee	4,50
Affrogato	3,50
Espresso	2,-
Cappuccino	3,-
Latte Macchiato	3,-
Milchkaffee	3,-
Heiße Schokolade	3,-
Glas Tee mit Milch oder Zitrone	2,50
Tee mit Rum	4,-

Zeit zu genießen...

ALKOHOLISCHES

Vielfältige Erfrischungen...

BIER & MOST

0,5l Hofgutsbier	3,80
0,3l Hofgutsbier	3,-
0,3l Oskar Farny Pils	3,-
0,4l Oskar Farny Pils	3,80
0,5l Farny – Kristallweizen	3,80
0,5l Farny – Edelweiss Hefe hell vom Faß	3,80
0,3l Farny – Edelweiss Hefe hell vom Faß	3,-
0,5l Farny – Alt – Weisse (dunkles Hefe)	3,80
0,5l Farny Hefe - Weizen leicht	3,80
0,5l Farny Hefe – Weizen alkoholfrei	3,80
0,5l Meckatzer – alkoholfreie Halbe	3,80
0,3l Hildegärdle (Urlauer Genußbrauerei)	3,-
0,5l Hildegärdle (Urlauer Genußbrauerei)	3,80
0,3l Most (Seemosterei Weishaupt)	2,80
0,5l Most (Seemosterei Weishaupt)	3,50
0,5l Radler	3,80
0,5l Mostschorle	3,50

LONGDRINKS & ERFRISCHUNGEN

Aperol Spritz	5,50
Hugo	5,50
Gin Tonic	7,50
Glas Prosecco	3,50
0,25l Weinschorle	3,50
0,1l Kolonne Null Secco (alkoholfrei)	5,-

SPIRITUOSEN UND LIKÖRE – 2cl

Obstbrand	2,50
Kräuter	2,50
Frangelico	2,50
Malteser	2,50
Kirschwasser	2,50
Asbach Uralt	3,-
Williams Christ	3,-
Ramazotti	3,-
Grappa	3,-

Unsere Bier-, Spirituosen- und Longdrinkauswahl wird immer durch saisonale Produkte ergänzt. Fragen Sie dazu einfach unser Servicepersonal.

ROTWEINE OFFEN

Spätburgunder	7,-
Hagnauer Sonnenufer – trocken – Bodensee	
Zweigelt	7,-
Salzl Seewinkelhof – trocken – Österreich	
Primitivo Pulia	7,-
Palazzo Malgara – trocken – Italien	
Vin Rouge „Corbieres“	6,-
Landwein – trocken – Frankreich	
Sangre de Torro – Cuvée	8,-
Harnache & Carinnena – trocken – Katalonien	
Margreidler Landwein	7,-
Edelvernatsch – halbtrocken – Südtirol	
ROSEWEINE OFFEN	¼ltr.
Pinot Noir Rose	7,-
Weingut Kress – trocken – Bodensee	
Weißherbst	7,-
Staatsweingut Meersburg – trocken – Bodensee	
Bardolino Chiarretto	7,-
La Pergola – trocken – Italien	

¼ltr.

WEISSWEINE OFFEN

Pinot Grigio	6,-
Valmarone – Italien	
Grüner Veltliner	6,-
Salzl Seewinkelhof – trocken – Österreich	
Müller Thurgau	7,-
Hendriks Weine – trocken – Bodensee	
Weißburgunder	7,-
Hendriks Weine – trocken – Bodensee	
Müller Thurgau	7,-
Birnauer Kirchhalde – trocken – Bodensee	
Aufrichts Hauswein – Cuvée Blanc	7,-
Weingut Aufricht – trocken – Bodensee	
470er Scheurebe	8,-
Weingut Aufricht – trocken – Bodensee	
Neben unseren offenen Weinen haben wir eine ständig wechselnde Auswahl an Flaschen- und Schaumweinen. Fragen Sie dazu einfach unser Servicepersonal.	

¼ltr.

SPECIALS ZUM MITNEHMEN

Das kleine Schwarze	19,-	Diverse Chutneys und Aufstriche	5,-
Kochbuch von Christoph Storz		nach Saison im Glas	
Hildegärdle – 6 x 0,5l (inkl. Pfand)	14,-	Würzöl aus Olivenöl	5,-
von der Urlauer Genußbrauerei		Mit Kräutern und Chilis	
Hausgemachter Nusscrumble	5,-	Unser Würzsalz im Glas	5,-
Karamalisierte Nüsse & Flocken		Grobes Meersalz mit Gewürzen	

