

## Unsere Empfehlung zum Apero:

„Sonja“ hausgemachter Orangenwein mit einem Spritzer Prosecco, auf Eis	5,80
„SEE SECCO“ mit Holunderblütensorbet verfeinert	4,80

## Menü 29,80

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

\*\*\*

Rinderbrust mit Meerrettichsauce, mit frischem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,40
Wildentenrahmsuppe mit Preiselbeersahne	7,40
Steckrüben-Selleriesuppe mit Apfelchips und Walnüssen	5,80
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	5,80

## Vorspeisen

Feldsalat mit gebratenen Champignons und Speckwürfelchen, an Kartoffel-Dressing	8,80
Gänseleber gebratenen, mit Äpfeln und Walnüssen, auf Feldsalat	9,80
Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter, Kirschtomaten und Parmesan	14,80



\*\*\*

Knuspriger Gänsebraten mit Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelknödel	24,80
Rinderbrust mit Meerrettichsauce, mit frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln	19,80
Geschnetzelte Putenbrust "Züricher Art", Rahmsauce mit frischen Champignons, Kürbis-Kartoffelrösti und Salatteller	19,60
Hirschragout mit gebratenen Steinchampignons, frischem Brokkoli, Preiselbeerbirne und Semmelknödel	22,80
Wildhasenkeule in Preiselbeerrahmsauce, mit frischem Gemüse und Spätzle	25,80
Schweinerückensteak in Pfefferrahmsauce, mit frischem Gemüse und Pommes frites	22,90
Rumpsteak "Tiroler Art" Meerrettich, Tomaten, Röstzwiebeln, frisches Gemüse und Pommes frites	26,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Kässpätzle, bunter Salatteller	25,80
Lamm-Medaillons gebraten, mit Knoblauchsauce, frischem Gemüse und Kartoffelrösti	24,60
Waldpilzragout in Rahm, mit Serviettenknödel und Salatteller	19,80
Rehwickel im Wirsingblatt mit Backpflaumensauce und Kürbis-Kartoffelpüree	18,80
„Fitness-Salat“ Bunte Salate mit gebratenen Putenstreifen, frischen Früchten, gerösteten Kernen und Joghurt-Dressing	19,80

## Weineempfehlung:

Cabernet Cortis, trocken, intensive Aromen von dunklen Beeren, gute Struktur, langanhaltend

0,75 L	25,80	0,25 L	9,40	0,1 L	4,70
--------	-------	--------	------	-------	------

Knusperli von Bodensee-Rotaugen mit Curry-Dipp, Kartoffeln und Salatteller		20,80
Bodensee-Eglifilet in Petersilienbutter gebraten, Salzkartoffel und Salatteller		27,80
„Bodenseeteller“ gebratene Filets von Rotaugen, Egli und Zander, an dreierlei Garnituren, dazu Kartoffeln und bunter Salatteller		26,80
Gebratenes Saiblingsfilet auf Gemüse-Tagliatelle, mit Zitronensauce		25,80
Zanderfilet gebraten, mit Mandelbutter, Kartoffeln und Salatteller		23,80



1/2 Wildente, Williams Birne mit Preiselbeeren und gebackene Kartoffelbällchen	26,80
Entenbrust als kleine Portion	24,80
1/2 Wildente in Calvados Sauce gebackene Apfelscheiben, Kartoffelbällchen	26,80
Entenbrust als kleine Portion	24,80
1/2 Wildente mit Pfefferrahmsauce, Orangenscheiben mit Sauerkirschen, Spätzle	26,80
Entenbrust als kleine Portion	24,80
1/2 Wildente „Winzerin Art“ mit Trauben, Speck, Croutons und Kartoffelkroketten	26,80
Entenbrust als kleine Portion	24,80
1/2 Wildente mit Apfelsauce Rotkraut und gebackenen Kartoffelbällchen	23,80
Entenbrust als kleine Portion	21,80

Auf Wunsch servieren wir auch die halben Wildenten ohne Knochen

### Dessertkarte

Panna cotta mit Zwetschgenkompott	6,80
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	6,80
Warmer Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,80
Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten	7,80
Eclair mit Orangenmousse gefüllt, dazu Rhabarbersorbet, Orangenfilets und Walnuss-Splitter	6,80
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne	6,80
Orangen-Creme brûlée mit hausgemachtem Sorbet	6,40
"Versoffene Jungfer" mit heißen Sauerkirschen und Vanilleeis (in Weißwein eingelegtes Weizengebäck)	6,80
Hausgemachter, warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,80

### Unsere besonderen kleinen Desserts

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	4,80
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	4,00
Orangensorbet von frisch gepresstem Orangensaft	4,00

### Aperitif

Martini rosso	5 cl	4,00
Sherry trocken	5 cl	4,00
Campari mit Orangensaft oder mit Soda		5,50
1 Glas Sekt		4,50
1 Glas Sekt mit Orangensaft		4,50
1 Glas Sekt mit Cassis		5,50

### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3 L	3,20	0,5 L	4,00
Apfelsaft	0,3 L	3,40	0,5 L	4,60
Apfelsaftschorle	0,3 L	3,40	0,5 L	4,40
Saftschorle	0,3 L	3,40	0,5 L	4,40
(Johannisbeer, Kirsch, Traube - Lindauer Fruchtsäfte)				
Cola <sup>1, 2, 4</sup>	0,3 L	3,40	0,5 L	4,40
Orangenlimonade <sup>1, 4</sup>	0,3 L	3,40	0,5 L	4,40
Zitronenlimonade <sup>4</sup>	0,3 L	3,40	0,5 L	4,40
Cola-Mix <sup>1, 2, 4</sup>	0,3 L	3,40	0,5 L	4,40

Monte Classic (Allgäuer Mineralwasser) medium oder still

0,33 L	3,80	0,5 L	4,80	0,75 L	6,80
Monte Classic still	0,33 L	3,80	0,75 L	6,80	

Orangensaft, Traubensaft rot, Johannisbeer Nektar,

Sauerkirsch Nektar	0,2L	3,00
1 Flasche Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 L	3,80

### Schaumweine

Fürst Cuvée trocken	0,75 L	19,80
Henkel trocken Piccolo	0,2 L	9,00
„Hendriks“ Nonnenhorner Sekt hergestellt im original Champagnerverfahren	0,75 L	27,80

Bier vom Fass von der  Brauerei €

Farny Premium Pils	0,3 L	4,00
Hofgutsbier Export hell	0,5 L	4,40
Hofgutsbier Export hell	0,3 L	3,90
Korbinian dunkel Zötler Brauerei	0,5 L	4,60
Hefeweizen hell	0,5 L	4,40
Radler (Bier mit Limo gemischt)	0,5 L	4,30
Radler	0,3 L	3,80

### Flaschenbiere

Hefeweizen dunkel, leicht oder alkoholfrei

von der Weizenbrauerei Farny	0,5 L	4,40
Meckatzer Weiss-Gold – alkoholfrei	0,33 L	4,20

## Offene Qualitätsweine ( 0,25 L ) aus Nonnenhorn

<u>Weißwein</u>	0,25 L	0,1 L
Müller-Thurgau halbtrocken Bukett von Birnen, Äpfel und Zitrusfrüchten, mild im Geschmack	7,20	3,60
Müller-Thurgau, trocken Aromen von Muskat und Apfel, abgerundeter Abgang	7,20	3,60
Bacchus trocken feines Holunderblütenaroma, fruchtig und mit gut strukturierter Säure	7,80	3,90
Elbling trocken herzhaft trocken, der originale „Seewein“, Diabetiker geeignet	7,80	3,90
Junge Reben Frischer, trockener und leichter Burgunder zu Teilen im großen Holzfass ausgebaut. Perfekt für unbeschwertes Trinkvergnügen.	8,40	4,20
Grauburgunder, trocken, reife Fruchtaromen, vollmundiger, erfrischender Geschmack	9,20	4,60
Weißburgunder, trocken, mit feiner Frucht, und angenehm erfrischender Säure	9,20	4,60
Sauvignon blanc, trocken, frisch und fruchtig, Aromen von Limetten und grünem Paprika	8,80	4,40
Riesling, trocken, feinfruchtig, mit moderater Säure	8,80	4,40
Blanc de Noir Spätburgunder-Trauben, weiß gekeltert	8,60	4,30
Scheurebe trocken, feine Säurestruktur mit Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeere und Limette	8,80	4,40
Rose Wein	0,25 L	0,1 L
Spätburgunder Weißherbst trocken feine Himbeer- und Erdbeeraromen mit fruchtiger Säure,	8,80	4,40
Rosé trocken s Hornstein am See schön spritzig mit erfrischender Säure	8,80	4,40
Rotling halbtrocken s Hendriks Weine Aromen von Erdbeeren, Erdbeerbowle,	8,40	4,20
Weinschorle rot oder weiß von Qualitätswein <sup>s</sup>		5,20

<u>Rotwein aus Nonnenhorn</u>	0,25 L	0,1 L
Hendriks Cuvée, halbtrocken, weich und samtig	8,80	4,40
Spätburgunder trocken; feine Kirsch- und Johannisbeeraromen,	9,40	4,70
Cabernet Cortis, trocken, intensive Aromen von dunklen Beeren, gute Struktur, langanhaltend	9,40	4,70

## Offene Qualitätsweine aus anderen Regionen

	0,25 L	0,1 L
<u>Rotwein</u>		
Frankreich Merlot, Vin de Pays d'OC, Rotwein trocken	7,80	3,90

## Nonnenhorner Brände und Liköre

Bodensee Obstler	2 cl	40 %	2,50
Williams-Christ Birne	2 cl	40 %	3,30
Jonagold Apfelbrand – im Eichenfass gereift	2 cl	42 %	4,00
Kräutergeist	2 cl	40 %	3,00
Kirschwasser	2 cl	40 %	3,60
Zwetschgenwasser	2 cl	40 %	3,40
Mirabellenwasser	2 cl	40 %	3,40
Himbeergeist	2 cl	40 %	3,40
Quittenbrand	2 cl	40 %	4,00
Sauerkirschbrand	2 cl	40 %	4,00
Weinhefe	2 cl	40 %	3,00
Tresterbrand			
im Eichenfass gereift	2cl	40%	6,40
Traubenbrand	2 cl	40 %	4,00
Mispelbrand	2 cl	40 %	4,00
Haselnussgeist	2 cl	40 %	4,00
Rose Gin	2cl	40%	4,00
Williams Christ – Birnenlikör	2 cl	25 %	3,00
Kirschlikör	2 cl	25 %	3,00
Zwetschgenlikör	2 cl	25 %	3,00

## Kaffee und Tee

Tasse Schümli-Kaffee	2,50	Portion Schümli-Kaffee	5,00
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,00	Portion Kaffee coffeinfrei	6,00
Cappuccino	3,00	Espresso	2,30
Milchkaffee	3,80	Latte Macchiato	4,40
Große Tasse Kakao	3,60		
Glas Tee	2,40	Portion Tee	4,40

(Schwarztee, Kamille, Hagebutten, Pfefferminz, Früchte, Kräuter)

Sehr verehrte Gäste detaillierte Informationen zu enthaltenen Zutaten oder Allergenen, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Genuss für zu Hause

Vielerlei Speisen bieten wir Ihnen fertig zubereitet in Weckgläsern in unserem Kühlschrank im Eingangsbereich

