


Unsere Empfehlung zum Aperero:

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

Kräuterlimo mit frischen Wildkräutern angesetzt, erfrischend und gesund	0,3L 3,60	0,5L 4,60
--	-----------	-----------

### Frische Pfifferlinge und Steinpilze

Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen ***	6,80
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Pfifferlingen	18,80
Semmelknödelsoufflé mit frischen Rahmpfifferlingen	19,80
Bunte Salatplatte mit frischen, gebratenen Pfifferlingen	20,80
Kleines Rinderfilet mit frischen Rahmpfifferlingen, Pommes frites, Salatteller	25,80
Pfifferlingsrührei mit frischen Kräutern, Kartoffeln und Salatteller	18,80
Gebratene Rotaugenfilets mit frischem Pfifferling-Tomaten-Ragout und Kartoffeln	 24,80
1/2 Wildente mit frischen, gebratenen Pfifferlingen, Sauerkirschen, gebackene Kartoffelbällchen	30,80
Rinderhufsteak auf Steinpilzrahmnudeln und buntem Salatteller	27,80
1/2 Wildente mit frischen, glacierten Steinpilzen und Kartoffelbällchen	34,80

Unsere Weinempfehlung aus Nonnenhorn:

Merlot, trocken, Hendriks Weine

Noten von Brombeere und Heidelbeere,  
guter Begleiter zu Lamm, Rind und Wildente

0,75L	25,80	0,25 L	8,80	0,1 L	4,40
-------	-------	--------	------	-------	------

## Menü 31,80

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

\*\*\*

Rinderschmorbraten in Burgundersauce, mit Rotkraut  
und Kartoffelknödeln



\*\*\*

Gebackene Feigen auf Schokoladensahne

### Suppen

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	5,60
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	6,80
Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen	6,80
Wildentenrahmsuppe mit Preiselbeersahne	7,80

### Vorspeisen

Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan	9,80
Carpaccio vom Eglifilet an Limonen-Pfeffer-Sauce	8,00
	
Bodensee-Eglifilet in Petersilienbutter gebraten, Salzkartoffel und Salatteller	27,80
	
Knusprig, gebratene Gänsekeule, mit Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelknödel	24,80
Rinderschmorbraten in Burgundersauce, mit Rotkraut und Kartoffelknödeln	21,80

### Dessert

Gebackene Feigen auf Schokoladensahne	7,80
Kaiserschmarrn mit frischem Zwetschgenkompott	7,80
Hausgemachter, warmer Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,80



Genuss für zu Hause

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

## Fleischgerichte

Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Spätzle, bunter Salatteller	20,80
als kleine Portion	18,80
Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, mit bunter Gemüse garnitur und Pommes frites	22,90
als kleine Portion	20,90
Wiener Schnitzel von der Putenbrust, dazu Pommes frites, bunter Salatteller	20,80
als kleine Portion	18,80
Lamm-Medaillons gebraten, mit Knoblauchsauce, frischem Gemüse und Kartoffelrösti	25,60
Hirschragout mit gebratenen Steinchampignons, frischem Brokkoli, Preiselbeerbirne und Spätzle	21,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Kässpätzle, bunter Salatteller	25,80
Rumpsteak "Tiroler Art" Meerrettich, Tomaten, Röstzwiebeln, frischem Gemüse und Pommes frites	26,80

## Fischgerichte

Bodensee-Matjes von Rotaugenfilets "Hausfrauen Art" mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln, Salzkartoffeln	 20,80
Knusperli von Bodensee-Rotaugen mit Remouladensauce, Kartoffeln und Salatteller	 20,80



Eingetragene Schutzmarke für Fisch aus Bodensee-Wildfang  
gefangen von unserem Fischer Bernd Kaulitzki

Zanderfilet „Provenzalische Art“, mit Tomaten, Champignon, Lauch und Oliven, Kartoffeln und Salatteller	24,80
als kleine Portion	22,80

„Bodenseeteller“ gebratene Filets von Zander, Rotaugen und Lachsforelle, an dreierlei Garnituren, dazu Kartoffeln und bunter Salatteller	26,80
als kleine Portion mit zwei Filets	24,80

### Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	17,80
als kleine Portion	15,80

Schwäbischer Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelbällchen	15,80
---	-------

Reichenauer Gemüseteller mit Spiegelei und Kartoffelschnee	16,80
---	-------

### Salate

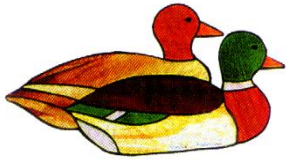
Bunter Salatteller	5,80
--------------------	------

Bunte Salatplatte mit gebratenen Steinchampignons	15,80
---	-------

„Fitness-Salat“ Bunte Salate mit gebratenen Putenstreifen, frischen Früchten, gerösteten Kernen und Joghurt-Dressing	19,80
---	-------

Salatplatte "Neptun" mit gebratenem Fischfilet, Riesengarnelen und Knoblauchbrot	21,80
---	-------

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



# Wildentenspezialitäten

Wildentenrahmsuppe mit Preiselbeersahne 7,80

1/2 Wildente, Williamsbirne mit Preiselbeeren und  
gebackene Kartoffelbällchen 26,80

Entenbrust als kleine Portion 24,80

1/2 Wildente mit Apfelsauce Rotkraut und gebackenen  
Kartoffelbällchen 24,80

Entenbrust als kleine Portion 22,80

1/2 Wildente in Pfefferrahmsauce, Spätzle, Orangenscheiben mit  
Sauerkirschen 26,80

Entenbrust als kleine Portion 24,80

1/2 Wildente in Calvadosauce gebackene Apfelscheiben,  
Kartoffelbällchen 26,80

Entenbrust als kleine Portion 24,80

Auf Wunsch servieren wir die halben Wildenten ohne Knochen !

## Dessertkarte

Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten	7,80
Panna cotta mit roter Beerengrütze	6,40
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 und Sahne	6,80

## Unsere besonderen kleinen Desserts

Vanilleeis mit hausgemachtem Bodensee-Amaretto und Sahne	4,80
Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	4,80
Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne	4,00
Orangensorbet von frisch gepresstem Orangensaft	4,00

## Weine aus Nonnenhorn

<u>Weißwein</u>	0,1L	0,25L	0,75L
Müller-Thurgau halbtrocken Weingut Hornstein Bukett von Birnen, Äpfel und Zitrusfrüchten, mild im Geschmack	3,80	7,40	
Müller-Thurgau, trocken Winzerhof Gierer Aromen von Muskat und Apfel, abgerundeter Abgang	3,80	7,40	22,80
Bacchus trocken Winzerhof Gierer feines Holunderblütenaroma, fruchtig und mit gut strukturierter Säure	4,00	7,80	22,80
Elbling trocken Weingut Hornstein herzhaft trocken, der originale „Seewein“, Diabetiker geeignet	4,00	7,80	
Junge Reben Hornstein am See Frischer, trockener und leichter Burgunder zu Teilen im großen Holzfass ausgebaut. Perfekt für unbeschwertes Trinkvergnügen. Hornstein am See	4,40	8,80	25,80
Grauburgunder, trocken, Winzerhof Gierer reife Fruchtaromen, vollmundiger, erfrischender Geschmack	4,60	9,20	26,80
Weißburgunder, trocken, Winzerhof Gierer mit feiner Frucht, und angenehm erfrischender Säure	4,60	9,20	26,80
Sauvignon blanc, trocken, Winzerhof Gierer frisch und fruchtig, Aromen von Limetten und grünem Paprika	4,40	8,80	25,80
Riesling, trocken, Winzerhof Gierer feinfruchtig, mit moderater Säure	4,40	8,80	25,80
Blanc de Noir Hendriks Weine Spätburgunder-Trauben, weiß gekeltert Hendriks Weine	4,40	8,80	25,80
Scheurebe trocken, Hendriks Weine feine Säurestruktur mit Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeere und Limette	4,40	8,80	25,80

<u>Rose</u>	0,1 L	0,25 L	0,75 L
Spätburgunder Weißherbst trocken Weingut Marte feine Himbeer- und Erdbeeraromen mit fruchtiger Säure,	4,40	8,80	25,80
Rosé trocken, Hornstein am See schön spritzig mit erfrischender Säure	4,60	9,20	26,80
Rotling halbtrocken Hendriks Weine Aromen von Erdbeeren, Erdbeerbowle,	4,40	8,80	25,80
Weinschorle rot oder weiß von Qualitätswein <sup>s</sup>	5,20		

### Rotwein aus Nonnenhorn

Hendriks Cuvée, halbtrocken, weich und samtig	4,40	8,80	25,80
Spätburgunder trocken; Hendriks Weine feine Kirsch- und Johannisbeeraromen,	4,70	9,40	27,80
Cabernet Cortis, trocken, Winzerhof Gierer intensive Aromen von dunklen Beeren, gute Struktur, langanhaltend	4,70	9,40	27,80

### Aus Frankreich

Merlot, Vin de Pays d'OC, Rotwein trocken	4,00	7,80	
--	------	------	--