

Unsere Empfehlung zum Aperero:

Sarti-Sprizz, Aromen von Blutorange, Mango und Maracuja	7,80
„Sonja“ hausgemachter Orangenwein mit einem Spritzer Prosecco, auf Eis	6,80
„SEE SECCO“ mit Holunderblütensorbet verfeinert	5,60

Kräuterlimo mit frischen Wildkräutern angesetzt, erfrischend und gesund	0,3L	3,80	0,5L	4,80
--	------	------	------	------

Menü 34,80

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

"Allgäuer Cordon bleu", mit Speck, Zwiebel und Bergkäse gefüllt,
frischem Gemüse und Pommes frites

Bayrisch Creme mit roter Beerengrütze

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	6,40
Karotten-Kokos-Suppe mit gebratener Garnele	9,60
„Gazpacho andaluz“ kalte Gemüsesuppe mit Knoblauchbrot	6,80
Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen	7,80

Vorspeisen

Zweierlei marinierte Bodensee-Rotaugen, mit kleinem Kartoffelrösti	12,80
Carpaccio vom Rind, mit Zitronen-Pfeffersauce und Blattsalaten	14,80



Gebratenes Lachsfilet auf Gemüse-Nudeln, mit Zitronensauce	24,80
„Falafel“ pikante Kichererbsen-Bratlinge mit dreierlei Gemüse, mit Joghurt-Minze-Dipp und Hot-Chilli-Sauce	17,80
„Saltimbocca“ vom Zander mit Salbei und Speck gebraten, Tomatenrisotto und Salatteller	24,80
"Allgäuer Cordon bleu", mit Speck, Zwiebel und Bergkäse gefüllt, frischem Gemüse und Pommes frites	24,80
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und buntem Salatteller	23,80

Dessert

Bayrisch Creme mit roter Beerengrütze	6,40
Panna cotta mit frischem Erdbeer-Rhabarberkompott	6,80
Weißes und dunkles Schokoladenmousse, mit frischen Früchten	7,80

FrISChe Steinpilze und Pfifferlinge!!

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Pfifferlingen	19,80
Pfifferlingsrührei mit frischen Kräutern, Kartoffeln und Salatteller	19,80
Semmelknödelsoufflé mit frischen Rahmpfifferlingen und Salatteller	23,80
Kleines Rinderfilet mit frischen Rahmpfifferlingen, Pommes frites, Salatteller	29,80
Hausgemachte Ravioli von Bodensee-Rotaugen, mit frischen, gebratenen Pfifferlingen und Salatteller	22,80
Saiblingsfilet mit frischen, Pfifferling-Tomatenragout und Petersilienkartoffeln	26,80
Bunte Salatplatte mit gebratenen Steinpilzen und Pfifferlingen	22,80
Rinderhüftsteak auf Steinpilzrahmnudeln, bunter Salatteller	27,80

Unsere Weinempfehlung:

Junge Reben

Frischer, trockener und leichter Burgunder zu Teilen im großen Holzfass ausgebaut.
Perfekt für unbeschwertes Trinkvergnügen.

0,1	4,60	0,25	9,20	0,75	25,80
-----	------	------	------	------	-------

Fleischgerichte

Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Spätzle, bunter Salatteller	23,80
als kleine Portion	21,80
Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, mit bunter Gemüse garnitur und Pommes frites	23,90
als kleine Portion	21,90
Wiener Schnitzel von der Putenbrust, dazu Pommes frites, bunter Salatteller	21,80
als kleine Portion	19,80
Geschnetzelte Putenbrust "Züricher Art", Rahmsauce mit frischen Champignons, hausgemachte Spinatspätzle und Salatteller	22,80
Hirschragout mit gebratenen Steinchampignons, frischem Brokkoli, Preiselbeerbirne und Spätzle	24,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Kässpätzle, bunter Salatteller	28,80
Rumpsteak "Tiroler Art" Meerrettich, Tomaten, Röstzwiebeln, frischem Gemüse und Pommes frites	28,80

Genuss für zu Hause

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

Lamm-Medaillons gebraten, mit Knoblauchsauce,
frischem Gemüse und Kartoffelrösti 26,60

Sanft geschmorte Lammschulter, mit frischem Gemüse
und gebackenen Kartoffelbällchen 25,80

Fischgerichte

Zanderfilet gebraten, Mandelbutter, Petersilienkartoffeln
und Salatteller 25,80

als kleine Portion 23,80

„Bodenseeteller“ dreierlei gebratene Filets, an dreierlei Garnituren,
dazu Kartoffeln und bunter Salatteller 27,80

als kleine Portion mit zwei Filets 25,80

Matjes von Bodensee-Rotaugenfilets “Hausfrauen Art”
mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln, Kartoffeln 22,80

als Vorspeise 14,80

Bodensee-Rotaugenfilets „Provenzalische Art“, mit Tomaten,
Champignon, Lauch und Oliven, Kartoffeln und Salatteller 23,80

Bodensee-Eglifilet in Petersilienbutter gebraten, Salzkartoffel
und Salatteller 30,80



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



Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	18,80
als kleine Portion	16,80
Mediterranes Risotto mit Paprika, Zucchini, Oliven und mariniertem Feta	19,80
Schwäbischer Gemüsestrudel mit frischem Pfifferlingsragout und frischen Kräutern, Kartoffelbällchen	22,80
Reichenauer Gemüseteller mit Spiegelei und Kartoffelschnee	17,80

Salate

Bunter Salatteller	6,80
Bunte Salatplatte mit gebratenen Steinchampignons	16,80
„Fitness-Salat“ Bunte Salate mit gebratenen Putenstreifen, frischen Früchten, gerösteten Kernen und Joghurt-Dressing	20,80
Salatplatte "Neptun" mit gebratenem Fischfilet, und Knoblauchbrot	22,80

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

Dessertkarte

Gemischtes Eis mit Sahne	5,80
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 und Sahne	6,80

Unsere besonderen kleinen Desserts

Vanilleeis mit hausgemachtem Löwenzahnlikör und Sahne	4,80
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, trocken Winzerhof Gierer Aromen von Muskat und Apfel, abgerundeter Abgang	4,00	7,80	23,80
Bacchus halbtrocken Winzerhof Gierer feines Holunderblütenaroma, fruchtig und mit gut strukturierter Säure	4,20	8,40	24,80
Elbling trocken Weingut Hornstein herzhaft trocken, der originale „Seewein“, Diabetiker geeignet	4,00	7,80	
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	4,60	9,20	26,80
Chardonnay, trocken, Hendriks Weine	4,60	9,20	26,80
<u>Rose</u>			
Spätburgunder Weißherbst trocken Weingut Marte feine Himbeer- und Erdbeeraromen mit fruchtiger Säure,	4,60	9,20	26,80
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
„Rabatz rouge“ junger Rotwein unfiltriert, gekühlt zu trinken auch als Aperitif sehr gut geeignet	4,60	9,20	26,80
<u>Rotwein aus Nonnenhorn</u>			
Hendriks Cuvée, halbtrocken, weich und samtig	4,60	9,20	26,80
Spätburgunder trocken; Seehaldenhof feine Kirsch- und Johannisbeeraromen,	5,00	9,80	27,80
Cabernet Cortis, trocken, Winzerhof Gierer intensive Aromen von dunklen Beeren, gute Struktur, langanhaltend	4,80	9,60	27,80
<u>Aus Frankreich</u>			
Merlot, Vin de Pays d'OC, Rotwein trocken	4,30	8,60	
Weinschorle rot oder weiß von Qualitätswein ^s	5,20		