

## Unsere Empfehlung zum Apero:

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 Maultaschen

\*\*\*

Schweinerückensteak mit Gorgonzola, Birne und Preiselbeeren überbacken,  
Kartoffelbälchen und Salatteller

\*\*\*

Panna cotta mit Aperol-Spiegel

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	6,40
Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen	7,80
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	6,80
Rahmsüppchen vom Räucheraal mit Räucheraalfilet, Rote-Beete-Schaum und Baguette	12,00



## Vorspeisen

Echte Büffel-Mozzarella, mit Tomaten und frischem Basilikum	12,80
Ravioli von Rotaugen mit frischen Pfifferlingen, Nussbutter und Parmesan	12,00
Räucherlachs mit kleinem Kartoffelrösti, Kräuterschmand und Salatgarnitur	16,80
Feldsalat mit Zwiebel- Speckwürfelchen und Croutons, an Kartoffel-Dressing	8,80



\*\*\*

„Saltimbocca“ vom Zander mit Salbei und Speck gebraten, Tomatenrisotto und Salatteller	24,80
Gebratenes Saiblingsfilet „Müllerin Art“, Petersilienkartoffeln und Salatteller	25,80
Schweinerückensteak mit Gorgonzola, Birne und Preiselbeeren überbacken, Kartoffelbälchen und Salatteller	24,80
Pikantes Kalbsgoulasch, hausgemachte Spätzle und Salatteller	23,80
Hausgemachte Hirsch-Maultaschen, auf Pfifferlingsragout und Salatteller	21,80

## Dessert

Strudel von Nonnenhorner Zwetschgen, mit Vanilleeis und Sahne	7,80
Kaiserschmarrn mit frischem Zimt-Zwetschgen	7,00
Panna cotta mit Aperol-Spiegel	5,80
Weißes und dunkles Schokoladenmousse, mit frischen Früchten	8,60

## Frische Steinpilze und Pfifferlinge!!

Spaghetti mit frischen Pfifferlingen, Olivenöl, Knoblauch, Cocktailtomaten und Parmesan	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
Hirschmedaillons mit Steinpilzrahmnudeln, frischem Brokkoli und Mandelbutter	30,80
Lachsfilet mit frischem Pfifferling-Tomatenragout und Petersilienkartoffeln	26,80
Bunte Salatplatte mit gebratenen Steinpilzen und Pfifferlingen	22,80
Rumpsteak mit Steinpilzrahm, buntem Gemüse und Kartoffelbällchen	30,80

### Unsere Weinempfehlung:

Blanc de Noir    Hendriks Weine

Weiß gekelterte Spätburgunder-Trauben, kräftig, würzig, Noten von Vanille und Mandel, mit typischen Fruchtnoten von Sauerkirsche

0,75L    26,80                      0,25 L    9,00                      0,1 L    4,50

## 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 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, süffig, unkompliziert	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 <sup>s</sup>	5,20		