

## Unsere Empfehlung zum Aperero:

Sekt mit hausgemachtem Quittensirup	6,80
„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 30,80

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

\*\*\*

Hirschwickel im Wirsingblatt,  
mit Kürbisgemüse und Kartoffelpüree

\*\*\*

Dessertvariation

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,40
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	6,80

## Vorspeisen

Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter, Kirschtomaten und Parmesan	12,80
Geräucherte Gänsebrust, auf Feldsalat und Quittenkompott	13,80

\*\*\*

Lachsfilet auf Kürbis-Risotto, mit Salbeibutter und Brokkoliröschen	25,80
Knusprig, gebratene Gänsekeule mit Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelknödel	24,80
Hirschwickel im Wirsingblatt, mit Kürbisgemüse und Kartoffelpüree	20,80
Rehragout mit Preiselbeerbirne, frischem Gemüse und Spätzle	24,80

## Dessert

Dessertvariation	8,80
Kaiserschmarrn mit frischen Zimt-Zwetschgen	7,00
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	6,80

## Herbstmenü

Gänse-Ravioli mit Quittenragout  
und Preiselbeeren

\*\*\*

Maronenschaumsüppchen

\*\*\*

Rehmedaillons, Steinpilzrahm, Brokkoli,  
Rosenkohl und Kürbisgnocchi

\*\*\*

Apfelküchle mit Vanilleeis

56,-- (ohne Ravioli 46,--)

Kleines Rinderfilet mit frischen Steinpilzen in Rahm,  
Kürbispüree und Kartoffelrösti 30,80

Rumpsteak mit Steinpilzrahm, buntem Gemüse und  
Kartoffelbällchen 30,80

Hirschrückenmedaillons mit Backpflaumensauce,  
glasierte Steinpilze, Preiselbeeren, Wirsingrahmgemüse  
und Kürbis-Rösti 36,80

### Unsere Weinempfehlung zu Gans und Wild:

2011 Nonnenhorner Cabernet Mitos, trocken

Weingut Hornstein

Lassen Sie sich von diesem Duft nach reifen Kirschen verführen, eingehüllt in  
zarte Vanillenoten, im Barriquefass ausgebaut, kräftig

0,1 L                      7,00                      0,75 L                      38,00

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

# 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, Champignons, Lauch und Oliven, Kartoffeln und Salatteller	23,80	
Bodensee-Eglifilet in Petersilienbutter gebraten, Salzkartoffel und Salatteller	30,80	
Gebratene Garnelen, Kürbis-Risotto und Blattsalate mit Kürbiskernen	23,80	



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

Genuss für zu Hause

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

## Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller	18,80
als kleine Portion	16,80

Schwäbischer Gemüsestrudel mit frischen Rahmchampignons und frischen Kräutern, Kartoffelbällchen	19,80
---	-------

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		