

Unsere Empfehlung zum Aperero:

„Sonja“ hausgemachter Orangenwein mit einem Spritzer Prosecco, auf Eis	7,80
“SEE SECCO” mit Holunderblütensorbet verfeinert	6,80

Menü 36,80

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Knuspriger Gänsebraten mit Apfelrotkraut,
Rosenkohl und Kartoffelknödel

Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter, Kirschtomaten und Parmesan	12,80
Feldsalat mit gebratenen Champignons und Speckwürfelchen, an Balsamico-Dressing	10,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,80
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	8,40
Wildrahmsuppe mit Preiselbeersahne	8,60

Rinderbrust mit Meerrettichsauce, mit frischem Gemüse und Petersilienkartoffeln	22,80
Knuspriger Gänsebraten mit Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelknödel	26,80

Gebratene Lammkeule mit frischem Gemüse garniert und Tomaten-Risotto	22,80
Hirschrücken rosa gebraten, in Wachholdersauce mit winterlichem Gemüse und Kartoffelkrapfen	38,80
Rehmedaillons, mit Preiselbeerrahmsauce, frischem Gemüse und Kürbiströsti	36,80
Rinderfilet Cognac-Pfeffersauce mit Pommes frites und Salatteller	36,80

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus	7,80
Crepes mit Vanilleeis und hausgemachtem Rumtopf	7,80

Besondere Weine aus Nonnenhorn:

2022 Nonnenhorner Riesling trocken,
Abfüller: Winzerhof Josef Gierer feinfruchtig, mit moderater Säure

0,1 L	6,00	0,75 L	32,00
-------	------	--------	-------

2020 Spätburgunder Ortswein Hornstein am See Seehaldenhof

Elegant, schlank und tief

Ausgezeichnet im Eichelmann Weinführer mit 89 Punkten

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	30,80
Rumpsteak "Tiroler Art" Meerrettich, Tomaten, Röstzwiebeln, frischem Gemüse und Pommes frites	30,80
Lamm-Medaillons gebraten, mit Knoblauchsauce, frischem Gemüse und Kartoffelrösti	26,60

Genuss für zu Hause

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

Fischgerichte

Zanderfilet gebraten, Mandelbutter, Petersilienkartoffeln
und Salatteller 25,80
als kleine Portion 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

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

Reichenauer Gemüseteller mit Spiegelei
und Kartoffelschnee 18,80

Salate

Bunter Salatteller 6,80

Bunte Salatplatte mit gebratenen Steinchampignons 18,80

„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

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

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

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 ^s	5,20		