

Unsere Empfehlung zum Apero:

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

## Menü 36,80

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet auf Gemüse-Nudeln,  
mit Zitronensauce und Salatteller

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis 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 Eierstich	6,80
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	8,40
Wildrahmsuppe mit Preiselbeersahne	8,60

Gebratenes Lachsfilet auf Gemüse-Nudeln, mit Zitronensauce und Salatteller	26,80
---	-------

Gefüllte Kalbsbrust mit gebratenen Steinchampignons, frischem Gemüse und Spätzle	24,80
---	-------

Geschmorte Wildhasenkeule in Preiselbeerrahmsauce, frischem Gemüse und Spätzle	27,80
---	-------

Hirschrücken rosa gebraten, in Wacholdersauce mit winterlichem Gemüse und Kartoffelkrapfen	38,80
Rehmedaillons, mit Preiselbeerrahmsauce, frischem Gemüse und Kürbiströsti	36,80
Knuspriger gebratene Gänsekeule, mit Apfel-Rotkraut, Rosenkohl und Kartoffelknödel	26,80
Rinderfilet Cognac-Pfeffersauce mit Pommes frites und Salatteller	36,80

### Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	7,80
Crepes mit Vanilleeis und hausgemachtem Rumtopf	7,80
Amarettinimousse mit frischen Früchten	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 <sup>s</sup>	5,20		