

Speisekarte



Menü

Preiselbeerschaumsuppe mit
glasierten Maronen (G,I)

Zwiebelrostbraten mit herzhafter Zwiebelsoße
und Röstzwiebeln dazu Speckbohnen und
hausgemachten Spätzle (A,C,G,I)

Mousse au Chocolat
mit Früchten (C,G)

Menü komplett € 39,90

Selbstverständlich können Sie die Menübestandteile auch
einzeln bestellen.

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Salate

Kleiner bunter Beilagensalat (C,J,L,8)	€ 6,40
Großer bunter Salatteller (C,J,L,8)	€ 12,60
Salat „Reichenau“ Großer bunter Salatteller mit dreierlei gebratenen Fischfilets (A, C, D, J, L, 8)	€ 20,90
Salat Pute Großer bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen (A,C,J,L,8)	€ 18,90
Feldsalat an Himbeerdressing mit Orangenfilets und Pinienkernen (J,H)	€ 10,90

Vorspeisen

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch an Thunfischsoße mit Stielkapern und roten Zwiebeln (C,D,J,L,8)	€ 14,40
Rehterrine an Waldorf- und Feldsalat mit Sc. Cumberland (C,G,8)	€ 15,90
Gegrillte Garnelen an Sc. Rouille mit Tomaten- Zwiebelsalsa und Hibiskus-Chilli-Balsamico (B,C)	€ 15,90

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Suppen

Tasse Tafelspitzkraftbrühe mit
Gemüwestreifen und Kräuterflädle (A,C,G,I) € 6,40

Preiselbeerschaumsuppe mit
glasierten Maronen (G,I) € 6,90

Alle Suppen auch größer als Teller: + € 1,50

Vegetarische Auswahl

Kürbisrisotto mit frischem Pesto (G,H,I) € 17,90

Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
dazu grüner Salat (A,C,G,I) € 16,90

Pikantes Wokgemüse in Currysoße
mit Glasnudeln (F) € 17,90

Speisekarte



Fischspezialitäten

Saibling ganz „blau“ oder „Müllerin Art“
mit Sahnemeerrettich und
Petersilienkartoffeln (A,D,G,I,L) € 23,40

Saiblingsfilet vom Grill an leichter
Meerrettichsoße mit Grillgemüse € 27,90
und Bandnudeln (A,C,D,G) kleine Portion € 24,90

Kretzerfilet an Mandelbutter mit sautiertem Mangold
und Petersilienkartoffeln (A,D,H,G) € 26,90
kleine Portion € 23,90

Zanderfilet an Kräuterbutter
mit Apfel-Lauchgemüse € 26,90
und Rosmarinkartoffeln (A,D,G) kleine Portion € 23,90

Speisekarte



Fleischgerichte

- Gesottener Rindertafelspitz aus dem Wurzelsud
mit Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln
und Kürbisgemüse (G,I) € 23,40
kleine Portion € 21,40
- Das klassische „Wiener Schnitzel“ vom
Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren € 26,90
und kleinem Salat (A,C,I,8) kleine Portion € 23,90
- Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen
Apfelscheiben, geschmälzten Zwiebeln und
Kartoffelpüree (A,G,I,L) € 22,40
kleine Portion € 20,40
- Rehragout an
Rotweibirne mit Preiselbeeren
dazu Rotkraut und Serviettenknödel (A,C,G,L) € 25,90
kleine Portion € 22,90
- Zwiebelrostbraten mit herzhafter Zwiebelsoße
und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und
hausgemachten Spätzle (A,C,G,I) € 29,90

Speisekarte



Herzhafte warme & kalte Gerichte

Rindfleischsalat nach Art des Hauses mit Gurkenschnitzen und Zwiebeln (I,J,1) dazu Brot (A)	€ 15,40
oder Bratkartoffeln (G)	€ 17,40
Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze, dazu Kartoffelsalat (A,C,I,L,8)	€ 16,90
Matjesfilet in Sauerrahmsauce mit Apfel, Gurken und Zwiebelstreifen, dazu Petersilienkartoffeln (D, G, L, 1, 8)	€ 17,90
„Wurstsalat“ von der Lyoner <u>mit</u> oder <u>ohne</u> Käse, herzhaft angemacht, dazu Bauernbrot (A,C,J,L,1,8)	€ 11,90

Kinderkarte

Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites (A,C,G,I,L,8)	€ 9,90*
Zwei kleine Pfannkuchen mit frischen Früchten und Apfelmus (A,C,L,1,8)	€ 9,90*
Spaghetti mit Tomatensoße (A,C,I,L,8)	€ 6,60*
Portion Spätzle mit Rahmsauce (A,C,L,8)	€ 5,90
Portion Pommes Frites	€ 5,00

* Wenn große Gäste bestellen: Aufschlag von € 6,00

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Unsere Dessertauswahl

Kürbis-Kokos Creme Brûlée (C,G) € 7,90

Mousse au Chocolat mit Früchten (C,G) € 8,40

Apfelküchle mit Vanillesoße (A,C,G) € 8,40

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
ODER Schokoladensoße und
Schlagsahne (C,G) € 8,40

Blutorangensorbet mit Sekt aufgefüllt (L) € 8,90

Wir bieten Ihnen Auswahl aus den folgenden
Eisorten von der Eismanufaktur Yammi aus Überlingen:

Eis: Schokolade, Vanille, Haselnuss (C, E, G, H)

Sorbet: Erdbeere, Blutorange, Cassis, Mango

1 Kugel Eis € 2,70

2 Kugeln Eis € 4,30

3 Kugeln Eis € 5,90

Affogato (1 Kugel Vanilleeis in Espresso) (C, G, H) € 4,50

Speisekarte



Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe

- 1: mit Konservierungsstoff
- 2: mit Farbstoff
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Süßungsmittel Saccharin
- 5: mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6: mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
- 7: mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8: mit Phosphat
- 9: geschwefelt
- 10: chininhaltig
- 11: coffeinhaltig
- 12: mit Geschmacksverstärker
- 13: geschwärzt
- 14: gewachst

Allergene

- A: Glutenhaltig
- B: Krebstiere
- C: Eier und Eierzeugnisse
- D: Fisch und Fischerzeugnisse
- E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F: Soja und Sojaerzeugnisse
- G: Milch und Milcherzeugnisse
- H: Schalenobst
- I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J: Senf und Senferzeugnisse
- K: Sesamsamen
- L: Schwefeldioxid und Sulfite
- M: Lupinen
- N: Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.