

Speisekarte



Menü

Tasse Gurkengazpacho (G)

Hirschrücken rosa gebraten
an Pflaumenjus mit
Pommes Macaire und Wirsinggemüse (C,G,I,L)

Grießflammerie mit
Birnenragout (A,G)

Menü komplett € 42,90

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)	€ 21,90
Romana Salatherzen an klassischem Caesar-Dressing geriebenem Parmesan und paniertes Hähnchenbrust (C,D,G,J)	€ 20,90

Vorspeisen

Pochiertes Ei auf frittiertem Maispuffer mit Avocado und Tomatenchutney (A,C)	€ 12,90
Fetacreme auf Rote-Beete-Carpaccio mit Pistazien und Speckmarmelade (G,H)	€ 12,90
„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch an Thunfischsoße und Balsamicocreme, mit Kapern und Salatbouquet (C,D,J,L,8)	€ 15,40

Speisekarte



Suppen

- Tasse Tafelspitzkraftbrühe mit
Gemüwestreifen und Kräuterflädle (A,C,G,I) € 6,90
- Tasse „Minestrone“ Italienische Gemüsesuppe
mit Nudeln (A,I) € 6,90
- Tasse Gurkengazpacho (kalt) (G) € 6,40

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

Vegetarische Auswahl

- Johannisbeer-Balsamicorisotto
mit geblämmtem Ziegenkäse (G,I) € 19,90
- Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
dazu grüner Salat (A,C,G,J,L) € 18,40
- Gemüse im Safransud mit
pochiertem Ei und Kartoffelwürfeln (A,C,G,I) € 18,90
- Hausgemachte Wirsing-Nussmaultaschen
auf gegrilltem Sommergemüse (C,G) € 20,90

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Fischspezialitäten

Saibling ganz „blau“ oder „Müllerin Art“
mit Sahnemeerrettich und
Petersilienkartoffeln (A,D,G,I,L) € 25,90

Saiblingsfilet vom Grill an leichter
Meerrettichsoße mit Grillgemüse € 27,40
und Bandnudeln (A,C,D,G) kleine Portion € 24,40

Zanderfilet vom Grill auf Johannisbeer-Balsamico-
risotto mit Wildbrokkoli (A,D,G) € 27,40
kleine Portion € 24,40

Felchenfilet an Mandelbutter mit sautiertem
Mangold und Petersilienkartoffeln (A,C,D,G,I) € 26,90
kleine Portion € 23,90

Speisekarte



Fleischgerichte

Gesottener Rindertafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln und Butterkohlrabi (G,I)	€ 24,40
	kleine Portion € 21,40
Das klassische „Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat (A,C,I,8)	€ 27,40
	kleine Portion € 24,40
Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Apfelscheiben, geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelpüree (A,G,I,L)	€ 23,40
	kleine Portion € 20,40
Pulled Pork an Barbecue-Calvadossoße mit Ofenkartoffel und Kräuter-Sauerrahm (F,I,J)	€ 19,40
Filetsteak vom Rind an Pfeffer-Cognacsoße mit Speckbohnenröllchen und Kartoffelgratin (C,G,I)	180 Gramm € 30,90
	250 Gramm € 35,90
Hirschrücken rosa gebraten an Pflaumenjus mit Pommes Macaire und Wirsinggemüse (C,G,I,L)	€ 30,90

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Herzhafte warme & kalte Gerichte

Rindfleischsalat nach Art des Hauses mit Gurkenschnitzen und Zwiebeln (I,J,1) dazu Brot (A) oder Bratkartoffeln (G)	€ 16,90 € 18,90
Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze, dazu Kartoffelsalat (A,C,I,L,8)	€ 17,90
Matjesfilet in Sauerrahmsauce mit Apfel, Gurken und Zwiebelstreifen, dazu Petersilienkartoffeln (D, G, L, 1, 8)	€ 18,90
„Wurstsalat“ von der Lyoner <u>mit</u> oder <u>ohne</u> Käse, herzhaft angemacht, dazu Bauernbrot (A,C,J,L,1,8)	€ 12,90

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 Rahmsoße (A,C,L,8)	€ 6,60
Portion Pommes Frites	€ 5,00

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

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Unsere Dessertauswahl

Grießflammerie mit Birnenragout (A,G) € 7,90

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne (C,G) € 8,90

Himbeer-Panna Cotta (G) € 7,40

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
ODER Schokoladensoße und
Schlagsahne (C,F,G) € 8,90

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 € 2,90

2 Kugeln Eis € 5,40

3 Kugeln Eis € 7,20

Affogato (1 Kugel Vanilleeis in Espresso) (C, G, H) € 5,20

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.