

# Speisekarte



## Menü

Bärlauchcremesuppe  
mit Croûtons (A,G,I)

\*\*\*

Schweinemedallions mit weißem und  
grünen Stangenspargel an Sc. Hollandaise  
dazu Salzkartoffeln (A,C,G,I)

\*\*\*

Mousse au Chocolat  
mit Früchten (C,G)

Menü komplett € 47,40

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

## Vorspeisen

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch an Thunfischsoße mit Stielkapern und roten Zwiebeln (C,D,J,L,8)	€ 14,90
Variation von gegrilltem Gemüse mit Kirschtomaten und Babymozzarella an Basilikumpesto (C,G,8)	€ 13,90
Salat von zweierlei Spargel mit geräuchertem Lachs (D,J)	€ 13,40 € 16,40

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

# Speisekarte



## Suppen

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

Tasse Bärlauchcremesuppe mit Croûtons (A,G,I) € 6,90

Tasse Spargelcremesuppe (G) € 7,40

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

## Vegetarische Auswahl

Bärlauchrisotto mit geblämmtem Ziegenkäse (G,H,I) € 18,90

Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze  
dazu grüner Salat (A,C,G,J) € 17,90

Reichenauer Gemüseteller mit frischem  
Gemüse der Saison, Spiegelei und  
Kartoffelgratin (F) € 19,40

Ragout vom heimischen Spargel  
im Kräuterflädle mit Schmortomate (A,C,G) € 23,90

Portion deutscher Stangenspargel  
(weißer und grüner Spargel)  
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (C,G) € 26,40  
Kräuterflädle zusätzlich € 4,80

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

# Speisekarte



## Fischspezialitäten

Saibling ganz „blau“ oder „Müllerin Art“  
mit Sahnemeerrettich und  
Petersilienkartoffeln (A,D,G,I,L) € 24,40

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

Kretzerfilet gebacken an Remouladensoße  
mit Kartoffel-Endiviensalat (A,D,H,G) € 24,90  
kleine Portion € 21,90

Zanderfilet vom Grill  
mit Bärlauchrisotto und Grilltomate (A,D,G) € 26,90  
kleine Portion € 23,90

# Speisekarte



## Fleischgerichte

Gesottener Rindertafelspitz aus dem Wurzelsud  
mit Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln

und Butterkohlrabi (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) € 22,90  
kleine Portion € 20,90

Rehragout an Rotweinbirne  
mit Preiselbeeren, Pastinaken und

hausgemachten Spätzle (A,C,G,L) € 25,90  
kleine Portion € 22,90

Weißer und grüner deutscher Stangenspargel  
an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln (C,G)

€ 26,40

wahlweise dazu...

zweierlei Schinken € 7,40

paniertes Kalbsschnitzel € 11,90

Schweinemedallions € 10,90

# Speisekarte



## Herzhafte warme & kalte Gerichte

Rindfleischsalat nach Art des Hauses mit Gurkenschnitzen und Zwiebeln (I,J,1) dazu Brot (A)	€ 15,90
oder Bratkartoffeln (G)	€ 17,90
Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze, dazu Kartoffelsalat (A,C,I,L,8)	€ 17,40
Matjesfilet in Sauerrahmsauce mit Apfel, Gurken und Zwiebelstreifen, dazu Petersilienkartoffeln (D, G, L, 1, 8)	€ 18,40
„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 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

Grießflammerie im Gläsle mit Fruchtsoße (C,G) € 7,40

Mousse au Chocolat mit Früchten (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)