Speisekarte

Menü

Räucherlachs an Sahnemeerrettich
und Salatbouquet (C,D,J)

***

Filet Mignon vom Rind
an Pfifferlingrahmsoße mit
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin (G,L)

***

Hausgemachtes Tiramisu (C,F,G)

Menü komplett € 49,90

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 „Ochsen“ Großer bunter Salatteller mit gebratenen Rinderfiletstreifen (A,C,J,L,8)	€ 23,90

Vorspeisen

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch an Thunfischsoße mit Stielkapern und roten Zwiebeln (C,D,J,L,8)	€ 14,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit sautierten Pfifferlingen (G)	€ 15,90
Hausgemachte Pfifferlingsülze an kleinem Salatbouquet mit Sc. Vinaigrette (L,G)	€ 13,90

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte

Suppen

Tasse Tafelspitzkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle (A,C,G,I)	€ 6,40
Tasse Pfifferlingrahmsuppe (A,G,I,L)	€ 7,40
Tasse Karotten-Orangensuppe	€ 6,40

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

Vegetarische Auswahl

Pfifferlingrisotto mit geschmorten Kirschtomaten (G,L)	€ 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 (C,G)	€ 19,40
Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße mit Serviettenknödeln (A,C,G)	€ 19,90

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte

Fischspezialitäten

Saibling ganz „blau“ oder „Müllerin Art“ mit Sahnemeerrettich und Petersilienkartoffeln (A,D,G,I,L)		€	24,90
Saiblingsfilet vom Grill an leichter Meerrettichsoße mit Grillgemüse und Bandnudeln (A,C,D,G)		€	27,90
	kleine Portion	€	24,90
Kretzerfilet an Mandelbutter mit Gemüse und Petersilienkartoffeln (A,D,G)		€	26,90
	kleine Portion	€	23,90
Forellenfilet an sautierten Pfifferlingen mit kleinen Kartoffeln (A,D,G)		€	27,90
	kleine Portion	€	24,90
Zanderfilet vom Grill auf Pfifferlingrisotto mit gegrillten Zucchinischeiben (A,D,G)		€	26,90
	kleine Portion	€	23,90

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte

Fleischgerichte

Gesottener Rindertafelspitz aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln und Butterkohlrabi (G,I)	€	23,90
kleine Portion	€	21,90
Das klassische „Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren	€	26,90
und kleinem Salat (A,C,J,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
Filet Mignon vom Rind an Pfifferlingrahmsoße mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin (C,G,L)	€	32,90
Zwiebelrostbraten mit herzhafter Zwiebelsoße und Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und hausgemachten Spätzle (A,C,G,I)	€	29,90
Herzhaftes Rehragout mit Rosenkohl, Preiselbeerbirne und Serviettenknödeln (A,C,G,L)	€	25,90
kleine Portion	€	22,90

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)	€ 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 mit oder ohne 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)	€ 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

Crème Brûlée (C,G)	€	6,90
Frische Beeren mit Vanilleeis und Sahne (C,G)	€	7,90
Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten garniert (A,C,G)	€	8,40
Vanilleeis mit heißen Himbeeren ODER Schokoladensoße und Schlagsahne (C,F,G)	€	8,40
Blutorangensorbet mit Sekt aufgefüllt (L)	€	8,90

Wir bieten Ihnen Auswahl aus den folgenden
Eissorten 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 € 4,80
3 Kugeln Eis € 6,20

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

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

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 Eiererzeugnisse
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.