

Speisekarte



Menü

Salat von zweierlei Spargel
mit Räucherlachs (C,D,I)

Lammrücken rosa gebraten
an Portweinjus und Ratatouille
mit mediterraner Polentaschnitte (G,I)

Schokoladenschnitte (A,C,F,L,G)

Menü komplett € 49,40

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 „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
Salat von Strauchtomaten und Mozzarella mit hausgemachtem 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,L,I) € 18,90

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

Reichenauer Gemüseteller mit frischem
Gemüse der Saison, Spiegelei und
Kartoffelgratin (C,G) € 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

Kretzerfilet an Mandelbutter
mit Gemüse und Petersilienkartoffeln_(A,D,G) € 26,90
kleine Portion € 24,90

Filet vom Kabeljau an Weißweinsauce
mit Babyspinat und kleinen Kartoffeln_(A,D,G) € 25,90

Forellenfilet vom Grill an leichter
Meerrettichsauce mit Grillgemüse € 24,90
und Bandnudeln_(A,C,D,G) 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

Filetsteak vom Rind
an Pfeffer-Cognacsoße
mit Gemüsebouquet und

Kartoffelgratin (C,G,I) 180 Gramm € 30,90
250 Gramm € 35,90

Lammrücken rosa gebraten
an Portweinjus und Ratatouille

dazu mediterrane Polentaschnitte (A,G,I) € 29,90

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

mit zweierlei Schinken € 32,40

mit Kalbsrückensteak € 36,90

mit Schweinemedailles € 35,40

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 Glas mit
Rhabarberkompott (A,C,G) € 7,40

Schnitte aus Schokoladenkuchen und
Schokoladenmousse (A,C,F,G) € 7,90

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
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.