

Speisekarte



Menü

Frischkäse-Räucherlachsrollchen
an Guacamole mit Mangosalsa (C,D,G)

Tasse Tafelspitzkraftbrühe mit
Gemüwestreifen und Kräuterflädle (A,G,I)

Kalbsrückensteak mit
weißem und grünen Stangenspargel
dazu Salzkartoffeln und Sc. Hollandaise (C,G,I,L)

Mousse au Chocolat mit Fruchtdekor (A,C,G,H)

Menü komplett € 56,90

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
Salat von zweierlei Spargel mit geräuchertem Lachs (D,J)	€ 12,90 € 15,90

Vorspeisen

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto (G)	€ 12,90
„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch an Thunfischsoße mit Stielkapern und roten Zwiebeln (C,D,J,L,8)	€ 13,90
Frischkäse-Räucherlachsrollchen an Guacamole mit Mangosalsa (C,D,G)	€ 13,90

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Suppen

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

Tasse Bärlauchrahmsuppe mit Croûtons (A,G,I) € 6,40

Tasse Spargelcremesuppe (G) € 6,90

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

Vegetarische Auswahl

Bärlauchrisotto mit geblämmtem Ziegenkäse (G,L) € 17,90

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

Im Safransud gekochtes Gemüse der Saison
mit pochiertem Ei und Pommes Parisiennes (C) € 18,90

Ragout vom heimischen Spargel
im Kräuterflädle mit Schmortomate (A,C,G) € 22,50

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

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Speisekarte



Aus Fluss und See

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 Blattspinat
und Salzkartoffeln (A, D, H, G) € 26,90
kleine Portion € 23,90

Zanderfilet an Bärlauchrisotto
mit Cocktailtomaten (A, D, G, L) € 25,90
kleine Portion € 22,90

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) € 22,40
kleine Portion € 20,40

Herzhafter Zwiebelrostbraten
mit Zwiebelsoße und Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle und
Speckbohnen (A,C,I,I) € 29,90

Ragout vom heimischen Reh,
dazu Schupfnudeln,
Brokkoli und Preiselbeerbirne (A,G,L) € 25,90
kleine Portion € 22,90

Weißer und grüner deutscher Stangenspargel
an Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln (C,G)
und Kalbsrückensteak € 32,90
und paniertem Kalbsschnitzel € 31,90
und Schweinemedailles € 26,40
und zweierlei Schinken € 26,40

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)	€ 15,40
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

Kindergерichte

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 Rahmssoße (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) € 8,40

Orangenparfait mit Obstgarnitur € 8,90

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten (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
Eissorten 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.