

# Speisekarte



## Salate

Kleiner bunter Beilagensalat (C,J,L)	€ 5,50
Großer bunter Salatteller (C,J,L)	€ 9,80
Salat „Reichenau“ Großer bunter Salatteller mit dreierlei gebratenen Fischfilets (A,C,D,J,L)	€ 17,90
Salat „Ochsen“ Großer bunter Salatteller mit gebratenen Streifen vom Rinderfilet (C,J,L)	€ 18,90
Apfel-Nüsslisalat mit Dijonsendressing, Granatapfel und Walnüssen (C,J,H,L)	€ 9,40

## Vorspeisen

„Vitello Tonnato“ - Kalbfleisch in Thunfischsoße mit Salatbouquet (C,D,J,L,8)	€ 13,90
Gerösteter Hokkaidokürbis mit gebläutem Ziegenkäse an Pesto und Pinienkernen (G,H)	€ 9,40
Carpaccio vom Rinderfilet mit sautierten Steinpilzen, Rucola und Parmesanspänen (G)	€ 16,90
Frischkäse-Räucherlachsrollchen an Guacamole mit Mangosalsa (C,D,G)	€ 15,90

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

# Speisekarte



## Suppen

Tasse Tafelspitzkraftbrühe mit Gemüwestreifen und Kräuterflädle (A,C,G,I)	€ 5,90
Tasse Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Kürbiskernen (G,H)	€ 5,90
Tasse Apfel-Lauchsuppe mit glasierten Apfelwürfeln (C,G,L)	€ 5,90

## Vegetarische Auswahl

Steinpilzrisotto mit geschmorten Cocktailtomaten (G)	€ 15,90
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze dazu grüner Salat (A,C,G,I)	€ 13,90
Reichenauer Gemüseteller aus frischem Gemüse der Saison mit Spiegelei und Kartoffelgratin (C,G)	€ 15,90
Frisches Wokgemüse an Currysoße mit Glasnudeln	€ 14,90
Hausgemachte Kürbismaultaschen an zerlassener Butter mit Kräutern und getrockneter Tomate (A,G,L)	€ 17,40

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)	€ 19,50
Felchenfilet an Sesambutter mit Kürbisrisotto (A,D,G,K)	€ 24,50 kleine Portion € 22,50
Zanderfilet knusprig auf der Hautseite gebraten auf Apfel-Lauchgemüse mit Linsenblinis (A,D,G,L)	€ 24,50 kleine Portion € 22,50
Saiblingsfilet vom Grill an leichter Meerrettichsoße mit Grillgemüse und Bandnudeln (A,C,D,G,L)	€ 24,50 kleine Portion € 22,50
Pasta in Apfel-Zitronensoße mit Räucherlachs (A,D)	€ 16,90

# Speisekarte



## Vom Feld und der Alm

Gesottener Rindertafelspitz aus dem Wurzelsud  
mit Meerrettichsoße, dazu Bratkartoffeln  
und Kürbisgemüse (G,I)

€ 18,50

kleine Portion € 16,50

Das klassische „Wiener Schnitzel“ vom  
Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren  
und kleinem Salat (A,C,G,J,8)

€ 23,50

kleine Portion € 21,50

Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen  
Apfelscheiben, geschmälzten Zwiebeln und  
Kartoffelpüree (A,G,I,L)

€ 19,50

kleine Portion € 17,50

Ragout vom heimischen Reh mit sautierten  
Steinpilzen, dazu Zapfenkroketten,  
Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne (A,C,G,L)

€ 22,50

kleine Portion € 20,50

Herzhafter Zwiebelrostbraten mit Speck-  
bohnen und hausgemachten Spätzle (A,C,G,J,L)

€ 25,50

kleine Portion € 23,50

Medaillons vom Schweinefilet auf Steinpilz-  
rahmsoße mit Gartengemüse  
und Pommes Dauphines (A,C,G,L)

€ 19,50

kleine Portion € 17,50

# Speisekarte



## Kleine warme & kalte Gerichte

- Rindfleischsalat nach Art des Hauses  
mit Gurkenschnitzen und Zwiebeln (I,1)  
dazu Brot (A) € 11,90  
oder Bratkartoffeln (G,L) € 13,90
- Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze,  
dazu Kartoffelsalat (A,C,I, L, 8) € 12,50
- Matjesfilet in Sauerrahmsauce mit Apfel,  
Gurken und Zwiebelstreifen,  
dazu Petersilienkartoffeln (D, G, L, 1, 8) € 14,50
- „Wurstsalat“ von der Lyoner mit oder ohne Käse,  
herzhaft angemacht, dazu Bauernbrot (A1, C, J, L, 1, 8) € 9,90

## Kindergerichte

- Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsauce dazu  
kleines Gemüse und Spätzle (A,C,G,I,L,8) € 9,00\*
- Zwei kleine Pfannkuchen  
mit frischen Früchten und Apfelmus (A,C,L,1,8) € 9,00\*
- Spaghetti Bolognese (A,C,I,L,8) € 5,80\*
- Portion Spätzle mit Rahmsauce (A,C,L,8) € 5,80
- Portion Pommes Frites € 4,50

\* Wenn große Gäste bestellen: Aufschlag von € 4,50

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

# Speisekarte



## Unsere Dessertauswahl

Kürbiskernparfait mit Rotweibirne (C,G,F,L) € 9,50

Karamellierte Kürbisperlen  
mit Kokossoße und Zimtcrumble (C,G) € 9,50

Hausgemachte Apfelküchle an Vanillesoße (A,C,F,G) € 9,50

Apfel-Joghurtterrine mit Cookies-Eis und  
frischem Obst (C,G) € 9,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
ODER Schokoladensoße und  
Schlagsahne (C,G) € 7,50

Blutorangensorbet mit Sekt aufgefüllt € 7,50

Wir bieten Ihnen Auswahl aus den folgenden  
Eissorten:

Schokolade, Vanille, Erdbeer (C,E,G,H)

Blutorangensorbet, Cassissorbet

1 Kugel Eis € 1,90

2 Kugeln Eis € 2,90

3 Kugeln Eis € 3,90

Affogato (1 Kugel Vanilleeis in Espresso) (C,G,H) € 4,10

# 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.**