

*„Tages-Empfehlungen“  
mit Fisch-, Wild-, und Vegetarischen-Gerichten  
bieten wir Ihnen zusätzlich zur Saisonalen Speisekarte an.  
Unsere „Tages-Empfehlungen“ wechseln wöchentlich.*




## **Saisonale-Speisekarte**

### **Aperitif-Empfehlungen**

<b>Glas Sekt „Sondercuvée Adler Leitishofen“</b>	0,1l	4.20 €
<b>„Bodensee Spritz“</b> regional hergestellt von der Destillerie Senft, Salem-Rickenbach erlesene Orangen, Reichenauer Kräuter und Wermut mit Sekt aufgefüllt	0,25l	7.50 €
<b>„Gin Tonic Mediterran“</b> Spanischer Gin „Mare“ mit Rosmarin und Limette mit Mediterranean Tonic Water von Fever Tree	0,2l	7.90 €
<b>"Orange-Ingwer-Tonic" - alkoholfrei -</b> Zenzapero (Orange-Ingwer-Sirup aus Italien) mit Tonic Water aufgefüllt	0,2l	4.90 €

### **Vorspeisen**

#### **-zum Auftakt-**

<b>„Vitello Forello“</b> 		
<b>Feine Scheiben vom Kalb mit Creme von der Räucherforelle</b> Kapern, Oliven, Radieschen und Blattsalatbouquet		16.80 €
<b>Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch -</b> auf eingelegtem Rhabarber mit buntem Ruccola-Blattsalat und Ciabatta-Crostini		14.80 €
<b>Bunter Ruccola-Blattsalat - vegetarisch -</b> 		
mit Olivenöl-Balsamico Vinaigrette mariniert, Radieschen, lila Kartoffeln-Chips und frischem Meerrettich		8.80 €
<b>Gemischter Salatteller - vegetarisch -</b> 		
mit vier verschiedenen Salaten und Blattsalat mariniert mit French-Dressing		7.80 €

## Unsere Klassiker - Hauptgerichte

### **Schweinerücken-Steak**

mit Kräuterkruste überbacken  
auf Rotweinsauce und Kohlrabi-Karotten-Gemüse  
dazu hausgemachte Spätzle 22.00 €

### **Paniertes Schnitzel "Wiener Art"**

mit Gemüse garnitur  
dazu Pommes frites vom Schweinerücken 19.80 €  
vom Kalb 27.80 €

### **Zart geschmortes Kalbsbäckle**

mit Burgundersauce,  
Mai-Rübchen und junge Karotten  
dazu cremiges Graupen-Risotto 29.80 €

## Steak-Spezialitäten

### **- vom einheimischen Rind -**

### **Zwiebelrostbraten - vom Rinderrücken geschnitten -**

mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln  
dazu hausgemachte Spätzle 31.80 €

### **Rib-Eye-Steak - 250g -**

mit Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Kräutercreme  
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti 32.50 €

### **Rinderfilet-Steak - 200g -**

auf Merlotsauce mit grünem Erbsen-Püree und jungen Karotten  
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen 36.50 €

## Vegetarische Hauptgerichte

### **Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Zitronen-Täschle**

auf grünem Erbsen-Püree  
mit Mai-Rübchen, jungen Karotten und Pesto rosso 21.50 €

### **„Bunter Gemüseteller“**

mit verschiedenen Gemüsesorten  
dazu cremiges Graupen-Risotto 19.50 €

## zusätzlich zu den Hauptgerichten als Beilage

### **Kleiner Gemüseteller**

mit verschiedenen Gemüsesorten 7.80 €

## Salate

### **Bunte Salatplatte**

verschiedene Rohkostsalate und bunter Blattsalat  
mit French-Dressing mariniert und gerösteten Sonnenblumenkernen

### **wahlweise mit:**

- **Gratiniertem Ziegenfrischkäse -vegetarisch-**  
Käseröllchen und Feigensenf 19.50 €
- **Schnitzelchen vom Schwein in Kürbiskernen paniert** 19.50 €

## Vesper-Gerichte

- bereiten wir nur abends ab 17 Uhr zu -

### **Wurstsalat**

mit Lyoner-Wurst, roten Zwiebeln in feiner Senf-Marinade,  
Essiggurke und Garnitur  
dazu Bauernbrot

14.50 €

### **Wurstsalat "Schweizer Art"**

mit Lyoner-Wurst, Allgäuer-Käse, roten Zwiebeln in feiner Senf-Marinade,  
Essiggurke und Garnitur  
dazu Bauernbrot

14.80 €

### **"Rustikaler-Steak-Toast"**

Gebratenes kleines Steak vom Schweinerücken  
auf Bauernbrot mit Käse überbacken und Spiegelei  
dazu kleiner Blattsalat

17.50 €

## **Unsere kleinen Desserts**

***Genießen Sie als süßen Abschluss  
eines oder mehrere unserer kleinen Desserts.***

**„Creme brûlée“ von der Tonkabohne** - *unser Dessert-Klassiker* -  
mit Mango-Sorbet auf marinierten Erdbeeren

**Warmer Vanille-Grießknödel**  
im Kokos-Knusper gewälzt  
auf Passionsfruchtsauce und marinierten Erdbeeren

**Nougat-Parfait**  
auf Rhabarber-Kompott und Baiser-Crumble

**„Eis-Meringe“**  
Haselnuss-Eis auf Eierlikör-Sahne, Rhabarber-Kompott  
und hausgemachte Meringe

**„Pistazien Eispresso“**  
Vanille-Krokant-Eis mit Pistaziencreme *-in der Kaffeetasse-*  
und frischem Espresso aufgegossen

jedes Dessert 7.00 €

**- Beachten Sie auch unsere „Eis-Karte“  
mit verschiedenen Eis-Spezialitäten-**