


**Unsere „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> -von der Destillerie Senft, Salem-Rickenbach- mit erlesenen 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 €
<b>Schwäbischer Wiesenobst-Cider - alkoholfrei -</b> aus alten Apfel- und Birnensorten Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	0,33 l	6.20 €

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

<b>„Sommer-Vitello“</b> <b>Feine Scheiben vom Kalb mit Thunfischcreme</b> Ratatouille-Vinaigrette, Kapern, Oliven und Blattsalatbouquet	16.80 €
<b>Gratiniertes Ziegenfrischkäse-Medaillon - vegetarisch -</b> auf bunten Tomaten mit Ratatouille-Vinaigrette, Blattsalatbouquet und Ciabatta-Crostini	14.80 €
<b>„Sommer-Salat“ - vegetarisch -</b> Bunter Blattsalat auf Melonen mariniert mit Olivenöl-Vinaigrette und Parmesan	8.50 €
<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 Bohnen-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  
und jungen 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 Bohnen-Karotten-Gemüse und Kräutercreme  
dazu gebratene Rosmarin-Würfelkartoffeln 31.80 €

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

auf mediterranem Ratatouillegemüse und Merlot-Sauce  
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen 36.50 €

## Vegetarische Hauptgerichte

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

auf mediterranem Ratatouillegemüse,  
jungen Karotten und Parmesan 21.50 €

### **„Bunter Gemüseteller“**

mit verschiedenen Gemüsesorten  
dazu cremiges Graupen-Risotto 19.50 €

## Salate und „Bowl“

### **„Mediterrane Panzanella-Salat-Bowl“**

mit bunten Tomaten, Gurken, Oliven, Melone  
und geröstete Bauernbrot-Croutons  
mariniert Ratatouille-Vinaigrette und Blattsalat

#### wahlweise mit:

- mit **gebackenem Falafel** (Kichererbsen-Bällchen) - **vegetarisch** - 17.50 €
- mit **gratiniertem Ziegenfrischkäse** - **vegetarisch** - 18.50 €
- mit **3 Garnelen** im Tempurateig gebacken 18.80 €

\*\*\*\*\*

### **Bunte Salatplatte**

verschiedene Rohkostsalate und bunter Blattsalat  
mit French-Dressing mariniert

#### wahlweise mit:

- mit **gratiniertem Ziegenfrischkäse** - **vegetarisch** -  
Käseröllchen und Feigensenf 19.50 €
- mit **Schnitzelchen vom Schwein** in Kürbiskernen paniert 19.50 €
- mit **gebratenem** Fischfilet, Oliven und Zwiebeln 21.50 €

## 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"**

Natur gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken  
auf geröstetem Bauernbrot mit Käse überbacken,  
Spiegelei, Röstzwiebeln und kleiner Blattsalat

18.50 €

## Unsere kleinen Desserts

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

**„Creme brulée“ von der Tonkabohne** - *unser Dessert-Klassiker* -  
mit Himbeer-Sorbet  
auf Passionsfruchtsauce

**„Limoncello-Parfait“**  
im Zitronen-Biskuit  
mit eingelegten Thymian-Pfirsichen

**Mango-Sorbet**  
auf Ananas-Carpaccio mit Passionsfruchtsauce  
und geröstetem Kokos

**„Eis-Meringe“**  
Haselnuss-Eis auf Eierlikör-Sahne  
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-**