



KALTE VORSPEISEN***

APPETIZERS ***HORS D'OEUVRES

LACHS-TIRAMISU

mit marinierten Portwein-Melonenkugeln und einer Riesengarnele | 15,50

Tiramisu of smoked salmon with port wine melon balls and king prawn

Tiramisu au saumon avec boules de melon au porto et gambas

HIRSCH-CARPACCIO

mit Feldsalat, Orangenfilets und gerösteten Pinienkernen | 18,00

Venison carpaccio with lamb's lettuce, orange fillets and roasted pine nuts

Carpaccio de chevreuil à la laitue d'agneau, filets d'orange et pignonsde pin grillés

LAUWARMER ZIEGENKÄSE

mit Feigensenf auf Mango-Carpaccio | 15,90

Warm goat cheese with fig mustard on mango carpaccio

Fromage de chèvre tiède à la moutarde aux figues sur mango carpaccio



SUPPEN***SOUPS ***CONSOMMÉS

TOMATISIERTE KALBSCONSOMMÉ

mit Kalbsbrätstrudel | 7,50

Tomato veal consommé with veal strudel

Consommé de veau aux tomates et strudel de veau

HUMMERSUPPE

mit Riesengarnele | 9,80

Lobster soup with king prawn

Soupe de homard aux crevettes royales

TOMATENCREMESUPPE

mit Mozzarellakugeln | 7,80

Tomato cream soup with Mozzarella cheese

Velouté de tomates à la mozzarella



KNACKIGE SALATE***SALAD***SALADE

BUNTE BLATTSALATE

mit Tomaten und Gurken | 6,80

Green salad with tomatoes and cucumber

Salades de feuilles aux tomates et concombre

CREMIGER BURRATA

auf buntem Tomatenarrangement | 12,00

Creamy burrata with tomatoes

Burrata crémeuse aux tomates

CAESAR SALAT

mit gebratener Hähnchenbrust und gehobeltem Parmesan | 15,80

Cesars salad with fried chicken breast

Salade César avec poitrine de poulet frite

SALATBOUQUET „AMINTA“

mit Lammkoteletts vom Grill und Feta | 15,80

Salad „Aminata“ with lamb chops and sheep's cheese

Salade „Aminata“ aux côtelettes d'agneau et fromage de brebis



VEGETARISCH***VEGETARIANS***VÉGÉTARIEN

SPINATKNÖDEL AUF GORGONZOLASAUCE

mit Edelpilzen und Wildkräutersalat | 17,00

Spinach dumplings on Gorgonzola sauce with mushrooms and salad

Boulettes aux épinards sur sauce Gorgonzola aux champignons et salade

RAGOUT VOM HOKAIDOKÜBIS UND BODENSEEÄPFELN

mit Schafskäsewürfeln und Datteln, dazu Polenta | 16,00

Pumpkin-apple ragout with feta cheese and date, Polenta

Ragoût de citrouille et pomme avec fromage feta et dattes, Polenta

PICCATA VON DER ZUCCHINI

auf Tomaten-Spaghetti | 16,50

Piccata of Courgettes with tomato spaghetti

Piccata des courgettes aux spaghettis aux tomates



FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHESPLATS DE VIANDE

RÜCKENSTEAK VOM ALLGÄUER WEIDERIND

mit Bier-Zwiebelsauce, Speckböhnchen, Kartoffelwedges | 28,00

*Saddle of beef steak with beer and onion sauce, green beans with bacon, wedges
Selle de boeuf avec sauce à la bière et à l'oignon, haricots verts au lard, pommes frites*

KALBSRÜCKEN GEFÜLLT MIT PARMASCHINKEN UND MOZZARELLA

an Tomatensauce, dazu Spaghetti | 28,90

*Saddle of veal steak filled with parma ham and mozzarella, Spaghetti and tomato sauce
Selle de veau farcie au jambon de Parme et mozzarella*

REHKEULE VOM GRILL rosa gebraten

Hagebuttensauce, wilder Brokkoli und Mandelbällchen | 29,80

*Grilled leg of venison with wild broccoli and croquette potatoes amandine
Cuisson de chevreuil avec brocoli et pommes de terre amandines*

HIRSCHNÜSSCHEN AN WILD-PREISELBEERSAUCE

mit Edelpilzen und Kartoffel-Maronenpürree | 32,80

*Venison noisette with mushrooms and mashed potatoes and chestnuts
Medaillon de cerf avec champignon et purée de pommes de terre aux châtaignes*

LAMM-GARNELEN-SPIEß

mit Paellareis | 36,80

*Lamb and prawn skewer with paella
Brochette d'agneau et crevettes avec paella*

LAMMKRONE MIT MEERRETTICHKRUSTE

Rosmarinjus, mediterranes Gemüse und hausgemachtes Rösti | 35,00

*Crown of lamb with horseradish crust with rosemary sauce, mediterranean vegetables and hash browns
Couronne d'agneau en croûte de raifort avec sauce au romarin avec legumes méditerranéens et galettes de pommes*



FISCHSPEZIALITÄTEN AUS SEE UND MEER ***FISH ***POISSON

SAIBLING AUF DER HAUT GEBRATEN

mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse | 25,50

Roasted char with rosemary potatoes and mediterranean vegetables

Omble chevalier rôti avec pommes de terre au romarin et légumes méditerranéens

ZANDERFILET „GIARDINIERA“

mit Gemüse auf Weißweinsauce, dazu Kartoffeln | 27,90

Pikeperch fillet with vegetables on white wine sauce

Filet de sandre aux légumes sur sauce au vin blanc

FISCH-SYMPHONIE „LINDAUER HOF“

erlesene Fischfilets (Tagesfang), Riesengarnele, Ebli-Chorizo-Tomatenragout | 32,80

Variation of lake constance fish with Ebly chorizo tomato ragout

Variation de poisson avec ragoût de tomates, chorizo et ebly

RIESENGARNELEN VOM GRILL (5 Stück)

auf Paellareis | 35,00

King prawns with paella

Gambas avec paella

Unsere Süßwasser-Fische kommen ausschließlich aus dem
Bodensee
von unseren Familienfischereien Stohr und Meichle.



FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE FOR CHILDREN***POUR LES ENFANTS

POMMES FRITES mit Tomatenketchup | 4,00

*French fries with ketchup *** Pommes frites avec ketchup*

SPAGHETTI mit Tomatensauce | 7,00

*Swabian Spätzle with cream sauce *** Spätzle avec sauce*



PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL | Pommes | Tomatenketchup | 7,50

Viennese Breaded pork | french fries

Escalope viennoise de porc | pommes frites

REIBEKUCHEN mit Apfelmus | 6,00

Potato fritters with apple sauce

Galettes de pommes avec compote de pommes

FISCHKNUSPERLI „CAPTAIN WILFRIED“ | Pommes | Tomatenketchup | 7,00

Fish nuggets with french fries

Pépites de poisson | pommes frites



SÜßE GAUMENFREUDEN***SWEETS *** DESSERT

HAUSGEMACHTE BEERENGRÜTZE

Vanilleeis | Vanillesauce | Schlagsahne | 8,50

Red fruit jelly | vanilla ice cream | vanilla sauce | whipped cream

Gelée de fruits rouges | glace à la vanille | sauce vanille | crème chantilly

MANGO-CHILIMOUSSE MIT JOGHURT

garniert mit exotischen Früchten | 9,50

Mango-Chili mousse with yoghurt | exotic fruit

Mousse de mangue et chili au yogourt | fruits exotiques

WINDBEUTEL „LINDAUER HOF“

Ein Traum aus Früchten, Eis und Sahne | 11,00

Cream puff with ice cream, fruit and whipped cream

Choux à la crème avec glace, fruits et chantilly

PFIRSICH MELBA-PANNA COTTA

Erdbeer-Himbeersauce | Pfirsichspalten | Früchte | 9,50

Peach Melba panna cotta

Panna cotta à la pêche Melba

SCHOKOLADEN-TONKABOHNEN-EISSTOLLEN

mit heißen Sauerkirschen | 12,80

Chocolate ice cream with Tonka bean and hot sour cherries

Glace au chocolat avec fève tonka et cerises aigres piquantes

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN mit Zwetschgenröster

„Das Leibgericht von Kaiser Franz Joseph“ | **für 2 Personen** | 16,00

Pancake (Austrian Style) cut to pieces | plum compote

Omelette sucr aux raisins sec (coupée en morceaux) | compote de quetsches



KÄSEAUSWAHL***CHEESE *** FROMAGE

INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL

verschiedene erlesene Käsesorten

Trauben | kandierte Walnüsse | Feigensenfsauce | Landbrot und Butter | 14,80

Fine selection of cheese with grapes and nuts | bread and butter

Assortiment de fromages | raisin et noix | pain et beurre

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM DESSERT

2011 | PAYER EISWEIN

Cuvée Grüner Veltliner/Welschriesling

Prädikatsweingut Payer /Apetlon Burgenland

Eleganter Dessertwein | mittelsüß | fruchtig | Aprikosen und kandierter Apfel

leichte Note von altem Sherry

Glas 5 cl 5,40 | Flasche 0,375 l 35,00