



## VORSPEISEN & SNACKS \*\*\* APPETIZERS

### BODENSEE-MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“

mit Salzkartoffeln | 15,50

*Lake Constance young herring with cream, apples and onions, potatoes*

### PICANDOU IM SPECKMANTEL

mit Honig und glacierten Nüssen | 8,80

*Goat cheese covered with bacon, honey and glazed nuts*

### CREMIGER BURRATA CAPRESE

auf buntem Tomatenarrangement mit Basilikum,  
Olivenöl und gerösteten Pinienkernen | 12,50

*Creamy Italian fresh cheese on a colorful tomato arrangement with basil,  
olive oil and roasted pine nuts*



### ROTE BEETE MOUSSE

mit selbstgebeiztem Saiblingsfilet  
und frischem Kren | 15,80

*Beetroot mousse with self-pickled char fillet and fresh horseradish*

### TAFELSPITZ CARPACCIO

an kleinem Salatbouquet mit Frankfurter grüner Sauce | 16,90  
*Boiled beef carpaccio on a small salad bouquet with "Frankfurt green sauce"*

### VORSPEISENVARIATION „LINDAUER HOF“

Lassen Sie sich überraschen | 16,20

*Mixed starters - let yourself be surprised*

### SELBSTGEMACHTER OBAZDA

mit roten Zwiebeln und Wurzelbrot | 9,10

*Homemade Bavarian cheese spread with red onions and root bread*

### SELBST GEMACHTE KNOBLAUCHMAYONNAISE

mit Baguette | 4,70

*Homemade garlic mayonnaise with Baguette*

## SUPPEN \*\*\* SOUP

### TAFELSPITZ KRAFTBRÜHE

mit Kaslaiberl, Röstzwiebeln und frischem Kren | 7,50

*Boiled beef consommé with cheese dumpling, roasted onions and fresh horseradish*

### TOMATENSUPPE „AMINTA“

mit Schafskäse, Sahnehäubchen und Basilikum | 7,80

*Tomato soup with feta cheese, cream topping and basil*



### BODENSEE-BOULLABAISE

mit einer Auswahl frischer Bodenseefische | 9,50

*Lake Constance Bouillabaisse*

## KNACKIGE SALATE \*\*\* SALAD

### BUNTE BLATTSALATE

mit Gurken und Tomaten | 6,80

*Mixed salad with cucumber and tomatoes*



### STEIRISCHER BACKHEND`L SALAT

gebackene Hähnchenbrust, Kartoffel,- und Blattsalate  
mit steirischem Kernöl | 14,70

*Baked chicken breast, potato salad and green salad with pumpkin seed oil*

### SALATZAUBER „CONSTANZE“

Bunte Blattsalate mit selbstgebeiztem Saiblingsfilet  
und geräuchertem Forellenfilet | 19,50

*Colorful leaf salad with self-cured char fillet and smoked trout fillet*

### SALATBOUQUET „AMINTA“

Bunte Blattsalate mit Lammkoteletts und Schafskäse | 19,80

*Colorful leaf salad with lamb chops and feta cheese*

## PASTA & VEGGIE

### MAROKKANISCHES GEMÜSE COUSCOUS

mit Harissa Sauce | 15,50

*Moroccan vegetable couscous with harissa Sauce*



### MEDITERRANES GEMÜSE

mit Datteln und Rosmarinkartoffeln | 16,40

*Mediterranean vegetables with dates and rosemary potatoes*



### SELBST GEMACHTE SPINATKNÖDEL

mit Gorgonzolasauce und Edelpilzen | 16,50

*Homemade spinach dumplings with fine mushrooms and gorgonzola sauce*



### MEDITERRANE PASTA

Spaghetti mit Gemüse, getrockneten Tomaten, Oliven,  
Kräuter und Parmesan | 14,90

*Pasta with vegetables, sun-dried tomatoes, olives, herbs and parmesan*



### KÄSSPÄTZLE

mit Röstzwiebeln, dazu ein gemischter Salat | 14,50

*Cheese spaetzle with roasted onions, mixed salad*



### SPAGHETTI BOLOGNESE

mit Pamesan | 12,80

*Spaghetti with meat sauce with parmesan*



## FISCH AUS SEE & MEER \*\*\* FISH SPECIALTIES

### BODENSEE SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

mit Sesambutter, Blattspinat und Kartoffeln | 26,40

*kleine Portion | 23,40*

*Char fillet fried on the skin with sesame butter, spinach leaves and potatoes*

### BODENSEE FELCHENFILET „MÜLLERIN ART“

mit Petersilienkartoffeln, dazu ein gemischter Salat | 28,50

*kleine Portion | 25,50*

*Fried fillet of Lake of Constance whitefish with parsley potatoes and mixed salad*

### ROTAUGEN KNUSPERLI MIT REMOULADENSAUCE

mit Kartoffelsalat | 18,80

*Deep fried roach with remoulade sauce and potato salad*

### ZITRONEN-KNOBLAUCH GARNELEN

mit selbst gemachter Knoblauchmayonnaise und Baguette | 29,80

*Lemon-Garlic shrimps with homemade garlic mayonnaise and baguette*



## FLEISCHGERICHTE \*\*\* MEAT

### GESOTTENER TAFELSPITZ

mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln | 25,90

*kleine Portion | 22,90*

*Prime boiled beef with horseradish sauce and boiled potatoes*

### SPANISCHES KNOBLAUCHHÄHNCHEN

Zarte Hähnchenbrust, Tomaten-Knoblauchsauce, dazu Rosmarinkartoffeln

Und Mediterranes Gemüse | 22,50

*Grilled chicken breast with tomato-garlic sauce with rosemary potatoes and mediterranean vegetables*

### RINDERRÜCKENSTEAK

mit Chimichurributter und Pommes Frites | 29,80

*kleine Portion | 26,90*

*Beef steak with herbal butter and french fries*

 FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE \*\*\* CHILDREN

POMMES FRITES mit Tomatenketchup | 4,80  
*French fries with ketchup*

WIENER WÜRSTCHEN mit Pommes Frites | 6,00  
*Wiener sausage with french fries*

REIBEKUCHEN mit Apfelmus | 5,50  
*Potato fritter with applesauce*

SPAGHETTI BOLOGNAISE | 6,80  
*Spaghetti "Bolognese" with meat sauce*

HÄHNCHENSCHNITZEL mit Pommes Frites und Tomatenketchup | 7,20  
*Chicken schnitzel with french fries and tomato ketchup*

SPÄTZLE mit Sauce | 5,50  
*Spaetzle with sauce*



 SÜSSE GAUMENFREUDEN \*\*\* SWEETS

SELBSTGEMACHTE BEERENGRÜTZE VON LINDAUER BEEREN

mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne | 7,90

*Homemade red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream*

ORIGINAL FRANZÖSISCHE CRÈME BRÛLÉE

mit Früchten der Saison | 9,50

*Original French Crème Brûlée with seasonal fruit*

TIRAMISU

ein italienischer Klassiker | 8,50

*Tiramisu*

MANGO CHILI PANNA COTTA

an exotischen Früchten | 9,20

*Mango Chili panna cotta with exotic fruit*

GEEISTER KAISERSCHMARRN

mit heißen Sauerkirschen | 9,80

*Ice cream "Kaiserschmarrn Style" with hot sour cherries*

 KÄSEAUSSWAHL \*\*\* CHEESE

BREGENZERWÄLDER KÄSEAUSSWAHL

mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Wurzelbrot | 15,80

*"Bregenzerwälder" cheese selection with grapes, nuts, fig mustard and root bread*

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