

VORSPEISEN & SNACKS *** APPETIZERS

BODENSEE-MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“ mit Salzkartoffeln | 15,50

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

DUETT VON PICANDOU UND SCHAFSKÄSE Artischockenherz und glacierte Nüsse | 8,80

Goat cheese and sheep cheese artichokes and glazed nuts

CREMIGER BURRATA CAPRESE

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

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



ROTE BEETE MOUSSE

mit Räucherlachs und frischem Kren | 15,80

Beetroot mousse with smoked salmon and fresh horseradish

VORSPEISENVARIATION „LINDAUER HOF“

Lassen Sie sich überraschen | 16,20

Mixed starters - let yourself be surprised

SUPPEN *** SOUP

TAFELSPITZ KRAFTBRÜHE

mit Kräuterflädle | 7,50

Boiled beef consommé with herbal pancake stripes

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 mit selbstgemachtem Kartoffelsalat | 14,70

Baked chicken breast with potato salad

SALATZAUBER „CONSTANZE“

Bunte Blattsalate mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet und Garnele | 19,50

Colorful leaf salad with smoked salmon and trout fillet and shrimp

SALATBOUQUET „AMINTA“

Bunte Blattsalate mit Lammkoteletts und Schafskäse | 19,80

Colorful leaf salad with lamb chops and feta cheese

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

ZITRONEN-KNOBLAUCH GARNELEN

mit selbst gemachter Knoblauchmayonaise und Baguette | 29,80

Lemon-Garlic shrimps with homemade garlic mayonnaise and baguette

PASTA & VEGGIE

TORTELLINI IN PARMESANBUTTER

mit Parmaschinken | 16,90

Tortellini with parmesan butter and parma ham

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



SPAGHETTI MIT BÄRLAUCHPESTO

mit frischem Parmesan | 14,90

Spaghetti with wild garlic pesto and parmesan



SPAGHETTI BOLOGNESE

mit Pamesan | 12,80

Spaghetti with meat sauce with parmesan

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

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



 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

 KÄSEAUSSWAHL *** CHEESE

SELBSTGEMACHTER OBAZDA

mit roten Zwiebeln und Wurzelbrot | 9,10

Homemade Bavarian cheese spread with red onions and root bread

SPÄNE VOM FRISCHEN PARMESAN

mit getrockneten Tomaten und Oliven, Wurzelbrot | 13,80

Fresh parmesan with dried tomatoes and olives, root bread

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