

## 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*



### VORSPEISENVARIAATION „LINDAUER HOF“

Lassen Sie sich überraschen | 16,20

*Mixed starters - let yourself be surprised*

## SUPPEN \*\*\* SOUP

### TAFELSPITZ KRAFTBRÜHE mit Markklößchen | 7,50

*Boiled beef consommé with marrow quenelles*

### 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 FISCHFILET „MÜLLERIN ART“

- nach Tagesfang -

mit Petersilienkartoffeln, dazu ein gemischter Salat | 28,50

*kleine Portion | 25,50*

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

### ZITRONEN-KNOBLAUCH GARNELEN

mit selbst gemachter Knoblauchmayonnaise und Baguette | 29,80

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

## PASTA & VEGGIE

### MEDITERRANES GEMÜSE

mit Datteln und Rosmarinkartoffeln | 16,40

*Mediterranean vegetables with dates and rosemary potatoes*



### EDELPILZE IN RAHMSAUCE

mit selbstgemachtem Semmelknödel | 16,50

*Homemade bread dumpling with fine mushrooms in cream sauce*



### 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

Zwei zarte Hähnchenbrustschnitzel, pikante Tomaten-Knoblauchsauce,  
dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse | 22,50

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

### RINDERRÜCKENSTEAK

mit Chimichurri Salsa und Pommes Frites | 29,80

*Beef steak with Chimichurri salsa 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*

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*

 KÄSEAUSWAHL \*\*\* 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 KÄSEAUSWAHL

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