



VORSPEISEN & SNACKS *** APPETIZERS

BODENSEE-MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“

mit Salzkartoffeln | 17,50

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

GRIECHISCHER BAUERN Salat

mit Fetakäse und Oliven | 11,80

Greece salad with sheep cheese and olives



CREMIGER BURRATA CAPRESE

auf buntem Tomatenarrangement mit Basilikum,

Crema Balsamico und gerösteten Pinienkernen | 14,50

Creamy Italian fresh cheese on a colorful tomato arrangement with basil,

Crema balsamico and roasted pine nuts



GERÄUCHERTES FILET VON DER BODENSEE-FORELLE

mit Sahnemeerrettich | 19,50

Smoked lake constance white fish fillet with creamy horseradish



SUPPEN *** SOUP

TAFELSPITZ KRAFTBRÜHE

mit Markklößchen | 8,50

Boiled beef consommè with marrow quenelles

TOMATENSUPPE „AMINTA“

mit Schafskäse, Sahnehäubchen und Basilikum | 8,80

Tomato soup with feta cheese, cream topping and basil



KNACKIGE SALATE *** SALAD

BUNTE BLATTSALATE

mit Gurken und Tomaten | 7,80

Mixed salad with cucumber and tomatoes



STEIRISCHER BACKHEND`L SALAT

gebackene Hähnchenbrust mit selbstgemachtem Kartoffelsalat | 16,70

Baked chicken breast with potato salad

SALATZAUBER „CONSTANZE“

Bunte Blattsalate mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet und Garnele | 19,90

Colorful leaf salad with smoked salmon and trout fillet and shrimp

FISCH AUS SEE & MEER *** FISH SPECIALTIES

BODENSEE SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

mit Sesambutter, Blattspinat und Kartoffeln | 28,50

kleine Portion | 25,40

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

BODENSEE-ZANDERFILET, GEBACKEN

Sauce Remoulade und selbstgemachter Kartoffelsalat | 28,50

Baked Lake of Constance pike perch with sauce Remoulade and potato salad

ZITRONEN-KNOBLAUCH GARNELEN

mit selbst gemachter Knoblauchmayonaise und Baguette | 30,80

Lemon-Garlic shrimps with homemade garlic mayonnaise and baguette

PASTA & VEGGIE

COUS COUS AN GRILLPAPRIKA

mit Tomatensauce | 18,40

Cous Cous with grilled pepper and tomato sauce



EDELPILZE IN RAHMSAUCE

mit selbstgemachtem Semmelknödel | 19,50

Homemade bread dumpling with fine mushrooms in cream sauce



SPAGHETTI BOLOGNESE

mit frischem Parmesan | 15,90

Spaghetti with meat sauce with parmesan

FLEISCHGERICHTE *** MEAT

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ

Bouillonkartoffeln und Sahnemeerrettich | 26,90

kleine Portion | 23,90

Prime boiled beef with horseradish bouillon potatoes

SCHWEINEMEDAILLONS IM BACONMANTEL

Edelpilzragout und schwäbische Spätzle | 29,70

Pork medallions with mushroom ragout and Swabian "Spätzle"

RINDERRÜCKENSTEAK mit Chimichurri Salsa

Grillpaprika und Reis | 32,80

Beef steak with Chimichurri salsa, grilled pepper and rice

 FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE *** CHILDREN

POMMES FRITES mit Tomatenketchup | 5,80
French fries with ketchup

WIENER WÜRSTCHEN mit Pommes Frites | 7,00
Wiener sausage with french fries

SPAGHETTI BOLOGNAISE | 7,80
Spaghetti "Bolognese" with meat sauce

HÄHNCHENSCHNITZEL mit Pommes Frites und Tomatenketchup | 8,20
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