VORSPEISEN & SNACKS *** APPETIZERS

BODENSEE-MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“
mit Salzkartoffeln | 17,80
Lake Constance young herring with cream, apples and onions, potatoes

GRIECHISCHER BAUERNSALAT
mit Fetakäse und Oliven | 12,80
Greece salad with sheep cheese and olives

GERÄUCHERTE BARBARIE-ENTENBRUST
mit Preiselbeermeerrettich an Waldorfsalat | 19,80
Smoked duck breast with creamy cranberry horseraddish, Waldorf salad

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| 28,80
kleine Portion | 25,80
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

SYMPHONIE VOM GRILL
Erlesene Fischfilets aus Fluss und See mit Thaispargel und Basmatireis | 39,80
Filets of fish from river and lake with Thai asparagus and Basmati rice

PASTA & VEGGIE

COUS COUS AN GRILLGEMÜSE
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

BARBARIE-ENTENBRUST, rosa gebraten
an Orangen-Pfeffersauce, Zwiebelmarmelade und Herzoginkartoffeln | 29,80
Fried duck breast with orange pepper sauce, onion marmalade and duchesse potatoes

HIRSCHKOTELETT an Hagebuttensauce
mit Sauerkirschen, Kartoffel-Maronenpüree | 34,60
Grilled venison chop with rose-hip sauce, sour cherries, mashed potatoes and chestnuts

T-BONE STEAK VOM ALLGÄUER WEIDEKALB mit Chimichurri
buntes Grillgemüse | 38,00
T-bone steak of veal with herbal butter and grilled vegetables

RÜCKENSTEAK VOM WASSERBÜFFEL
Balsamico-Grappa-Rahmsauce, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln | 38,70
Buffalo steak with Balsamico Grappa sauce, green beans with bacon and rosemary potatoes

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 "Bolognaise" with meat sauce

HÄHNCHENSCHNITZEL mit Pommes Frites und Tomatenketchup | 8,20
Chicken schnitzel with french fries and tomato ketchup

SÜSSE GAUMENFREUDEN *** SWEETS

SELBSTGEMACHTE BEERENGRÜTZEVON 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 Cème Brûlèe 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

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