



VORSPEISEN & SNACKS *** APPETIZERS

REHCARPACCIO AN WALNUSSVINAIGRETTE

wilder Brokkolisalat, Parmesanspäne | 19,80

Venison carpaccio walnut dressing, wild broccoli salad and pamesan

WILDSCHWEINSCHINKEN an Vogerlsalat

mit Kartoffel-Speckdressing und geröstete Pinienkerne, frischer Kren | 17,90

Wild boar ham with with Lamb's lettuce salad, potato dressing, pine nuts, horseraddish



SUPPEN *** SOUP

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Markklößchen | 6,80

Beef broth with marrow quenelles

DEFTIGES SAUERKRAUTSÜPPCHEN

mit Sauerrahm | 8,70

Sauerkraut soup

KNACKIGE SALATE *** SALAD

REICHENAUER BLATTSALATE

mit Hausdressing | 7,80

Green salad with house dressing



GEMISCHTER SALAT „LINDAUER HOF“

mit Hausdressing | 8,90

Mixed salad with house dressing



SALATZAUBER „CONSTANZE“

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

Colorful leaf salad with smoked salmon and trout fillet and shrimp

VEGGIE

SELBSTGEMACHTE RÖSTI „AMINTA“

mit Schafskäse, Tomaten, Oliven und Rucola | 18,00

Potato cake with sheep cheese, tomatoes, olives, rucola



WIRSINGROULADEN

mit Kartoffel-Maronenfüllung, Hagebuttensauce | 19,50

Cabbage rolls filled with mashed potatoes and chestnuts, rose hip sauce



SPAGHETTI MIT LINSENBOLOGNESE

mit gehobeltem Parmesan | 18,00

Spaghetti with lentil bolognese, parmesan





FLEISCHGERICHTE *** MEAT

WILDSCHWEINBRATWURST

an feiner Wildsauce, Apfelblaukraut und Kartoffel-Maronenpürree | 19,80
Wild boar sausage with venison sauce, red cabbage and mashed potatoes with chestnuts

BARBARIE-ENTENBRUST, rosa gebraten

an Brombeersauce, Rahmsauerkraut und Herzoginkartoffeln | 34,80
Fried duck breast with blackberry sauce, sauerkraut and duchesse potatoes

ZARTES WILDRAGOUT mit Edelpilzen

dazu selbstgemachte Spätzle und Wildpreiselbeeren | 31,60
Game stew with mushrooms, homemade Spätzle and cranberries

SCHWEINEFILETMEDAILLONS „NORMANDIE“

Calvadossauce und glacierte Apfelspalten
wilder Brokkoli und Tagliatelle | 28,00
Pork fillet with calvados sauce, glazed apples, wild broccoli and tagliatelle

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL vom Weidekalb

selbstgemachter Kartoffelsalat und Wildpreiselbeeren | 32,00
Breaded veal slice with potato salad and cranberries



FISCH AUS SEE & MEER *** FISH SPECIALITIES

BODENSEE SAIBLINGFILET „Müllerin Art“
in Butter gebraten, Blattspinat und Kartoffeln | 28,80
Char fillet fried with butter, spinach leaves and potatoes

BODENSEE-ZANDERFILET vom Grill
Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln | 29,60
Grilled Lake Constance pike perch with creamed savoy and duchesse potatoes

RIESENGARNELEN vom Grill
Zitronen-Knoblauchbutter und Basmatireis | 34,00
Grilled scampi with lemon garlic butter, basmati rice



SÜSSE GAUMENFREUDEN *** SWEETS

SELBSTGEMACHTE BEERENGRÜTZE VON LINDAUER BEEREN
mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne | 10,50
Homemade red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream

FRISCHE VANILLEWAFFEL
mit Zimt-Zucker und Zwetschgenröster | 10,80
Vanilla waffles with cinnamon sugar and plums

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN
mit exotischen Früchten | 11,90
Warm chocolate cake with exotic fruit

ZIMTPARFAIT auf lauwarmem Preiselbeerkompott
glacierte Apfelspalten und Nüsse | 12,00
Cinnamon parfait with warm cranberry compote, glazed apple slices and nuts



KÄSEAUSWAHL *** CHEESE

SELBSTGEMACHTER OBAZDA
mit roten Zwiebeln und Wurzelbrot | 10,60
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