

## VORSPEISEN & SNACKS \*\*\* APPETIZERS

### GRIECHISCHER HIRTENSALAT

mit Oliven und Feta | 13,50

*Greek salad with olives and feta cheese*



### CREMIGER BURRATA „CAPRESE“

auf buntem Tomatenarrangement, mit Basilikumöl,  
gerösteten Pinienkernen und frischem Basilikum | 16,50

*Creamy burrata on a colorful tomato arrangement with basil oil*



## SUPPEN \*\*\* SOUP

### CONSOMMÉ VOM TAFELSPITZ

mit Gemüsejulienne und Rindfleischwürfeln | 8,50

*Boiled beef consommé with vegetable julienne and diced beef*

### TOMATENSUPPE „AMINTA“

mit Schafskäse | 8,90

*Tomato soup with feta cheese*



### SPARGELCRÈMESUPPE

mit Spargelstücken | 9,00

*Crème of asparagus with asparagus pieces*



## KNACKIGE SALATE \*\*\* SALAD

### BUNTE BLATTSALATE DER SAISON | 8,90

*Colorful leaf salad of the season*



### GEMISCHTER SALAT „LINDAUER HOF“ | 11,90

*Mixed salad "Lindauer Hof"*



### SALATZAUBER „CONSTANZE“

Bunte Blattsalate mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet und Garnele | 22,80

*Colorful leaf salad with smoked salmon, trout fillet and shrimp*

### SALATBOUQUET „AMINTA“

mit 3 Lammkotelettes und Schafskäse | 23,80

*Mixed salad with 3 pieces of lamb cutlets and feta cheese*

## AUS SEE & MEER \*\*\* FISH SPECIALITIES

### SAIBLINGSFILET „MÜLLERIN ART“

in Butter gebraten, mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln | 28,90

*Char fillet fried on the skin with spinach leaves and parsley potatoes*

### GEBACKENES ZANDERFILET MIT SAUCE REMOULADE

mit Kartoffelsalat und bunten Blattsalaten | 27,00

*Baked pike perch with sauce remoulade, potato salad and colorful leaf salad*

### RIESENGARNELEN IN ZITRONEN-KNOBLAUCHBUTTER

mit Reistimbale | 34,00

*King prawn in lemon garlic butter with rice timbale*

### BODENSEE-MATJESFILET VOM BODENSEE ROTAUGE

nach Hausfrauen Art mit Petersilienkartoffeln | 19,50

*Lake Constance herring with homemade sauce and parsley potatoes*

### GRILLPLATTE ERLESENER FISCHFILETS

mit mediterranem Grillgemüse und Couscous | 36,90

*Grill platter of selected fish filets with mediterranean grilled vegetables and couscous*

## PASTA & VEGGIE

### TORTELLINI IN FEINER KÄSESAUCE

mit gehobelem Parmesan | 16,80

*Tortellini in cheese sauce with parmesan cheese*



### SPAGHETTI

mit Bärlauch-Pesto | 15,90

in würziger Tomatensauce | 14,50

*Spaghetti with wild garlic pesto or in spicy tomato sauce*



### ROTE LINSEN BOLOGNAISE

mit Tagliatelle | 16,50

*Red lentils bolognese with tagliatelle*



### EDELPILZRAGOUT

mit Serviettenknödel | 22,50

*Mushroom ragout with dumpling*



### COUSCOUS MIT MEDITERRANEM GEMÜSE

und Datteln | 17,80

*Couscous with mediterranean vegetables and dates*





FLEISCHGERICHTE \*\*\* MEAT

WILDSCHWEINBRATWURST AN FEINER WILDSAUCE  
mit Preiselbeeren, Kartoffelpüree und wildem Brokkoli | 18,70  
*Wild boar sausage with wild sauce, cranberries, mashed potatoes  
and wild broccoli*

OCHSENBÄCKCHEN IN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE  
mit buntem Karottengemüse und Kartoffelpüree | 26,80  
*Ox cheeks in a hearty red wine sauce with colorful carrots and mashed potatoes*

TAFELSPITZ MIT APFELKREN  
auf Bouillonkartoffeln | 27,50  
*Boiled beef with apple horseradish on bouillon potatoes*

KNOBLAUCH-CHILI HÄNCHEN  
mit mediterranem Gemüse und Bauernkartoffeln | 24,80  
*Garlic chili chicken with mediterranean vegetables and potatoes*

SCHWEINERÜCKENSTEAK AN EDELPILZRAGOUT  
mit Tagliatelle | 25,80  
*Pork loin steak with mushroom ragout and tagliatelle*

RINDERRÜCKENSTEAK (220g) „CHIMICHURRI“  
mit mediterranem Gemüse und Reistimbale | 34,00  
*Beefsteak "Chimichurri" with mediterranean vegetables and rice timbale*

 SÜSSE GAUMENFREUDEN \*\*\* SWEETS

FRISCHE BODENSEE-ERDBEEREN

mit cremigem Vanilleeis und Schlagsahne | 8,50

*Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream*

SCHOKO-BANANENTÖRTCHEN

mit Macadamiaeis und Bananenstückchen | 8,50

*Chocolate banana cake with Macadamia ice cream and banana*

MANGO-SAHNETÖRTCHEN

mit frischen Früchten | 8,50

*Passion fruit cream with fruit*

SCHOKOLADEN BROWNIE

mit einer Kugel Schokoladeneis und Lindauer Beeren | 8,90

*Chocolate brownie with chocolate ice cream and berries*

 KÄSEAUSSWAHL \*\*\* CHEESE

BREGENZERWÄLDER KÄSEAUSSWAHL

mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Wurzelbrot | 16,50

*"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

