

VORSPEISEN *** APPETIZERS

HONIGMELONE

mit Parmaschinken, Salatbouquet | 14,80

Melon with parma ham



FILET VON DER GERÄUCHERTEN BODENSEEFORELLE

mit frischem Kren, Salatbouquet | 15,70

Smoked trout filet with horseradish and salad



NOCKEN VOM LACHSTARTAR

an Salatbouquet | 17,50

Salmon tartare with leaf salad



SUPPEN *** SOUP

CONSOMMÉ VOM TAFELSPITZ

mit Kräuterflädle | 7,50

Boiled beef consommé with pancake stripes

CREMESUPPE VOM HOKAIDO-KÜRBIS

mit steirischem Kernöl | 7,90

Pumpkin cream soup



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"



PASTA & VEGGIE

GEMÜSE-CURRYREIS | 16,50
Vegetable curry rice



GRÜNE NUDELN MIT GEBRATENEN EDELPILZEN
mit Cocktailtomaten | 17,50
(auf Wunsch auch mit gehobeltem Parmesan)
Green tagliatelle with fried mushrooms and tomatoes



GEGRILLTER TOFU
auf Ofengemüse | 18,90
Grilled Tofu with mediterranean vegetables



AUS DEM SEE *** FISH SPECIALITIES

ZANDERFILET MIT GERÖSTETEN MANDELN
vom Grill, mit Petersilienkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat | 31,00
Grilled pike perch fillet, parsley potatoes and mixed salad

GEMISCHE FISCHPLATTE „LINDAUER HOF“
nach Tagesfang, Butterreis und Ofengemüse | 32,80
Selected fish fillets with buttered rice and vegetables from the oven

SAIBLINGSFILET „MÜLLERIN ART“
in Butter gebraten, auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln | 29,80
*CHAR FILET "MÜLLERIN ART"
fried in butter, on leaf spinach and parsley potatoes*



FLEISCHGERICHTE *** MEAT

WIENER SCHNITZEL VOM ALLGÄUER LANDSCHWEIN

mit Preiselbeeren, Pommes frites | 19,80

Breaded pork escalope with french fries

GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST

an rotem Thaicurry, Basmatireis | 18,50

Red chicken curry with basmati rice

OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT IN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE

mit Ofengemüse und Kartoffelpüree | 27,80

Ox cheeks in a hearty red wine sauce with vegetables and mashed potatoes

REHRAGOUT MIT EDELPILZEN

Preiselbeeren und Serviettenknödel | 29,50

Venison stew with cranberries and bread dumpling

ZWIEBELROSTBRATEN

mit hausgemachten Spätzle | 28,00

Roast beef with onions and swabian "Spätzle"

 SÜSSE GAUMENFREUDEN *** SWEETS

HAUSGEMACHTES PANNA COTTA

mit frischen Früchten und 1 Kugel cremiges Moccaeis | 8,50

HOMEMADE PANNA COTTA with fresh fruit and 1 scoop of creamy mocha ice cream

ZIMTPARFAIT

an hausgemachtem Zwetschgenröster | 8,90

Cinamon parfait with plum compote

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

mit einer Kugel Stracciatellaeis und marinierten Orangenfilets | 10,50

Chocolate cake with stracciatella ice cream and marinated orange fillets

CAFÉ AFFOGATO

Cremiges Vanilleeis mit Espresso und etwas Schlagsahne | 6,50

Creamy vanilla ice cream with espresso and a little whipped cream

 KÄSEAUSSWAHL *** CHEESE

BREGENZERWÄLDER KÄSEAUSSWAHL

mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Wurzelbrot | 17,50

“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