

## VORSPEISEN \*\*\* APPETIZERS

### TARTAR VOM RAUHLACHS

mit kleinem Kartoffelrösti, frischem Meerrettich,  
Salatbouquet und Limonenvinaigrette | 21,00

*Smoked salmon tartare on small roast potato  
with fresh horseradish and salad bouquet with lime vinaigrette*

### APFEL-ROTE-BEETE CARPACCIO

mit gratiniertem Ziegenkäse | 17,80

*Apple and beetroot carpaccio with gratinated goat cheese*



## SUPPEN \*\*\* SOUP

### KRAFTBRÜHE VOM RIND

mit Kräuterflädle | 7,90

*Beef broth with sliced herbal crêpes*

CREMESUPPE von sonnengereiften Tomaten | 9,20

*Tomato cream soup*



## KNACKIGE SALATE \*\*\* SALAD

### GEMISCHTER FRÜHLINGSSALATTELLER

mit Hausdressing | 11,70

*Mixed spring salad with house dressing*



### BUNTE REICHENAUER BLATTSALATE

mit Hausdressing | 9.80

*Colorful Reichenau leaf salad with house dressing*



### GERÄUCHERTES BODENSEE-SABLINGSFILET

auf Salatvariation mit Kräutervinaigrette | 19,00

*Smoked Lake Constance char filet on salad variation with her vinaigrette*

## PASTA & VEGGIE

WÜRZIGES GEMÜSE-CURRY  
mit Basmatireis | 19,20

*Spicy vegetable curry with basmati rice*



LINGUINE MIT BÄRLAUCHPESTO  
und frischem Parmesan | 18,90

*Linguini with wild garlic pesto and fresh parmesan*



HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL  
mit zerlassener Butter  
und frischem Parmesan | 19,50

*Homemade spinach dumplings with melted butter  
and fresh parmesan*



## AUS DEM SEE \*\*\* FISH SPECIALITIES

FILET VOM SAIBLING, GEBRATEN

auf Blattspinat mit Butterkartoffeln | 34,50

*Fried char fillet on spinach leaves with buttered potatoes*

FISCHTELLER „LINDAUER HOF“

(nach Tagesfang) mit Sauce Hollandaise,

Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln | 38,00

*Fish platter „Lindauer Hof“ (according to daily catch) Hollandaise sauce  
with spring vegetables and parsley potatoes*



## FLEISCHGERICHTE \*\*\* MEAT

### FILET VOM ALLGÄUER WEIDERIND DEMI-GLACE

mit grünem Spargel und Kartoffelmuffin | 41,00

*Fillet of Allgäu beef demi-glace  
green asparagus and potato muffin*

### HIRSCHRÜCKENSTEAK

an Hagebuttensauce mit gegrilltem Frühlingsgemüse  
und hausgemachten Spätzle | 37,00

*Venison saddle steak with rosehip sauce  
grilled spring vegetables and homemade spaetzle*

### GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN

in Burgundersauce

dazu gebuttertes Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree | 34,00

*Fried ox cheek in Burgundy sauce with buttered spring vegetables  
and mashed potatoes*

### SCHNITZEL VOM ALLGÄUER LANDSCHWEIN

„WIENER ART“

mit Wildpreiselbeeren und Pommes frites | 22,50

*Breaded pork escalope with cranberries and french fries*

### ZWIEBELROSTBRATEN

mit hausgemachten Spätzle | 28,00

*Roast beef with onions and swabian "Spätzle"*

### STREIFEN VON DER GEBRATENEN ENTENBRUST

auf pikantem Wokgemüse mit Basmatireis | 26,00

*Stripes of roast duck breast on spicy wok vegetables with basmati rice*

 SÜSSE GAUMENFREUDEN \*\*\* SWEETS

TIRAMISUHERZ

mit frischen Früchten | 10,90

*Tiramisu with fresh fruits*

PALATSCHINKEN (2 STÜCK)

mit Marillenkönfitüre dazu eine Kugel cremiges Vanilleeis | 9,80

*Crêpes (2 pieces) with apricot jam and a scoop of vanilla ice cream*

PANNA COTTA

mit Himbeermark | 9,80

*Panna cotta with raspberry puree*

CAFÉ AFFOGATO

Cremiges Vanilleeis mit Espresso | 6,50

*Creamy vanilla ice cream with espresso*

 KÄSEAUSSWAHL \*\*\* CHEESE

BREGENZERWÄLDER KÄSEAUSSWAHL

mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und Wurzelbrot | 20,50

*"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

## SPARGELKOMPOSITIONEN

### SPARGELCREMESUPPE

mit Spargelstücken | 8,90

*Cream of asparagus soup with asparagus pieces*



### LACHS CEVICHE MIT AVOCADO

AN SPARGELSALAT | 24,00

*Ceviche of salmon with asparagus salad*

### SPARGELRAGOUT IM KRÄUTERPFANNKUCHEN | 24,90

*Asparagus ragout in a herb pancake*



### SPARGELRISOTTO MIT GERÖSTETEN EDELPILZEN

und gehobeltem Parmesan | 28,80

*Asparagus risotto with with roasted mushrooms and Parmesan*



### PORTION FRISCHER SPARGEL

Wahlweise mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise oder polnisch mit Butterbrösel |  
19,80

dazu Salzkartoffeln

*Portion of asparagus*

*with Butter or Sauce Hollandaise or butter crumbs*



dazu servieren wir wahlweise:

Wachholderschinken / *ham* | 8,90

Schwarzwälder Schinken / *Black forest ham* | 9,80

Filet vom Saibling gebraten / *Fried char fillet* | 14,80

Kleines Wiener Schnitzel / *Veal escalope* | 14,80

Kleines Filetsteak vom Rind (150g) / *Small fillet steak of beef* | 24,00