



SPARGEL & ERDBEEREN

SPARGELCREMESUPPE

mit Spargelstücken | 8,90

Cream of asparagus soup with asparagus pieces



SPARGELRAGOUT IM KRÄUTERPFANNKUCHEN | 24,90

Asparagus ragout in an herb pancake



SPARGELRISOTTO MIT GERÖSTETEN EDELPILZEN

und gehobeltem Parmesan | 28,80

Asparagus risotto with roasted mushrooms and Parmesan



ZANDERFILET GEBRATEN

mit Sauce Hollandaise, grünem Spargel und Butterkartoffeln | 36,50

*Fried fillet of pike perch on sauce hollandaise
with green asparagus and buttered potatoes*

PORTION FRISCHER SPARGEL

Wahlweise mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise oder polnisch mit Butterbrösel |
21,90

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

MOUSSE VON DUNKLER UND WEIßER SCHOCKOLADE

mit Erdbeer-Minzsalat | 12,50

Mousse of dark and white chocolate with strawberry mint salad

FRISCHE BODENSEE-ERDBEEREN

mit einer Kugel Mövenpick Creme Vanilla und Schlagsahne | 8,50

Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream

 VORSPEISEN *** APPETIZERS

TARTAR VOM RAUHLACHS
mit frischem Meerrettich,
Salatbouquet und Limonenvinaigrette | 18,00
*Smoked salmon tartare
with fresh horseradish and salad bouquet with lime vinaigrette*

BÜFFELMOZZARELLA UND DATTERINITOMATEN
kaltgepresstes Olivenöl und alter Balsamico | 18,50
Mozzarella cheese and tomatoes with olive oil and balsamic vinegar



GEBRATENE JACOBSMUSCHELN
auf orientalischem Blattspinat mit Kichererbsen | 23,00
Fried scallops with oriental spiced leaf spinach and chickpeas

FEINER GARNELENSALAT
an Rucola | 21,00
Shrimps salad with rocket salad

 SUPPEN *** SOUP

KRAFTBRÜHE VOM RIND
mit Kräuterflädle | 8,50
Beef broth with sliced herbal pancake

CREMESUPPE von sonnengereiften Tomaten | 9,20
Tomato cream soup



KNACKIGE SALATE *** SALAD

GEMISCHTER SOMMER-SALATTELLER

mit Hausdressing | 11,70

Mixed summer 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 herbal vinaigrette

HÄHNCHENBRUST IM SESAMMANTEL

auf Salatvariation mit Joghurt-Limettendressing | 19,80

Chicken breast covered with sesame on salad variation with yogurt lime dressing

SCHWEIZER WURSTSALAT

mit Käse, Gürkchen und Zwiebeln | 13,70

(ohne Käse | 12,50)

Sausage salad with cheese, pickled cucumber and onions

PASTA & VEGGIE

WÜRZIGES GEMÜSE-CURRY

mit Basmatireis | 19,20

Spicy vegetable curry with basmati rice



LINGUINE MIT AUBERGINENPESTO

und frischem Parmesan | 18,90

Linguini with Aubergine pesto and fresh parmesan



HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL mit Nussbutter 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

FISCHELLER „LINDAUER HOF“
(nach Tagesfang) mit Sauce Hollandaise,
Sommergemüse und Petersilienkartoffeln | 38,00
*Fish platter „Lindauer Hof“ (according to daily catch) Hollandaise sauce
with spring vegetables and parsley potatoes*



FLEISCHGERICHTE *** MEAT

STREIFEN VON DER HÄHNCHENBRUST
auf pikantem Wokgemüse mit Basmatireis | 23,00
Chicken stripes on spicy wok vegetables with basmati rice

SCHNITZEL VOM ALLGÄUER LANDSCHWEIN „WIENER ART“
mit Wildpreiselbeeren dazu
wahlweise mit Pommes Frites oder Kartoffel-Gurkensalat | 22,50
*Breaded pork escalope with cranberries
and optionally with French fries or potato and cucumber salad*

RINDERRÜCKENSTEAK MIT KRÄUTERKRUSTE
Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln | 36,00
*Beef steak covered with herbs
green beans and rosemary potatoes*

BOEUF STROGANOFF
und hausgemachten Spätzle | 29,00
Boeuf Stroganoff with homemade spaetzle

KALBSRÜCKENSTEAK MIT EDELPILZRAGOUT
und hausgemachten Spätzle | 38,00
Veal steak with creamy mushrooms and homemade spaetzle

 SÜSSE GAUMENFREUDEN *** SWEETS

TIRAMISU

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

HAUSGEMACHTE ARMAGNAC-PFLAUMEN

dazu eine Kugel cremiges Vanilleeis und Schlagsahne | 11,80

Armagnac plums with vanilla ice cream and whipped cream

CAFÉ AFFOGATO

Cremiges Vanilleeis mit Espresso | 6,50

Creamy vanilla ice cream with espresso

 KÄSEAUWAHL *** CHEESE

BREGENZERWÄLDER KÄSEAUWAHL

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