



## 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

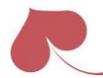
TARTAR VOM RAUHLACHS  
mit frischem Meerrettich,  
Salatbouquet und Limonenvinaigrette | 18,00  
*Smoked salmon tartare  
with fresh horseradish and salad bouquet with lime vinaigrette*

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*

 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