

 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*

 SUPPEN \*\*\* SOUP

KRAFTBRÜHE VOM RIND

mit Kräuterflädle | 7,50

*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*



TOMATENSALAT VON SONNENGEREIFTEN STRAUCHTOMATEN  
mit Zwiebeln und Rucola | 10,50

*Tomato salad with onions and rocket*



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

*Sausage salad with cheese, pickled cucumber and onions*

## PASTA & VEGGIE

WÜRZIGES GEMÜSE-CURRY  
mit Basmatireis | 19,20

*Spicy vegetable curry with basmati rice*



SPAGHETTI MIT WALNUSS-BASILIKUMPESTO  
und frischem Parmesan | 18,90

*Spaghetti with walnut basil 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 summer 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*

 SÜSSE GAUMENFREUDEN \*\*\* SWEETS

TIRAMISU

mit frischen Früchten | 10,90

*Tiramisu with fresh fruits*

PANNA COTTA

mit Lindauer Beeren | 9,80

*Panna cotta with berries*

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

