

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*

ROTE BEETE CARPACCIO MIT FETA
Walnuss-Vinaigrette und Meerrettich | 17,50
Carpaccio of beetroots with feta, walnut dressing, horseradish



KNACKIGE SALATE *** SALAD

GEMISCHTER SALATTELLER
mit Hausdressing | 11,70
Mixed 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

SUPPEN *** SOUP

TAFELSPITZBRÜHE
mit Leberspätzle | 8,50
Beef broth with liver spätzle

CREMESUPPE von sonnengereiften Tomaten | 9,20
Tomato cream soup



PASTA & VEGGIE

WÜRZIGES GEMÜSE-CURRY

mit Basmatireis | 19,20

Spicy vegetable curry with basmati rice



TAGLIATELLE MIT LACHS

mit cremigem Blattspinat und frischem Parmesan | 21,00

Tagliatelle with salmon, leaf spinach 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 „MÜLLERIN ART“

in Butter gebraten auf Blattspinat mit Kartoffeln | 34,50

Fried char fillet on spinach leaves with buttered potatoes

BODENSEE-EGLIFILETS

in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln | 35,00

Fried perch fillets with parsley potatoes

FISCHTELLER „LINDAUER HOF“

(nach Tagesfang) mit Sauce Hollandaise,

Frisches Gemüse und Petersilienkartoffeln | 38,00

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



FLEISCHGERICHTE *** MEAT

HÄHNCHENBRUST gebraten
auf Ratatouille Gemüse
und Tagliatelle | 24,00

Fried chicken breast with Ratatouille and Tagliatelle

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*

OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT IN BURGUNDERSAUCE
Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree | 31,00

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

ZWIEBELROSTBRATEN
mit hausgemachten Spätzle | 29,00

Roast beef with onions and swabian "Spätzle"



SÜSSE GAUMENFREUDEN *** SWEETS

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN
mit flüssigem Kern, dazu frische Früchte | 10,90
Warm chocolate cake with fruit

PANNA COTTA
mit Himbeermark | 9,80
Panna cotta with stewed Raspberries

HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE
mit frischen Früchten | 11,80
Crème brûlée with fresh fruit

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