

## APÉRITIFS

### SPECIALS

#### **Baden Cremant Brut**

Sektkellerei Reinecker | Baden | Auggen (7) 0,10 l 6,50 €

#### **Limoncello Tonic**

5cl Limoncello | Tonic | Soda | Zitrone | Minze (6) 0,25 l 8,50 €

#### **Aperol Spritz**

4cl Aperol | Sekt trocken | Soda | Orange (1,6,7) 0,25 l 8,00 €

#### **Hugo**

Sekt trocken | Holundersirup | Soda | Minze | Limette (7) 0,25 l 8,00 €

#### **Lillet Wild Berry**

4cl Lillet Blanc | Schweppes Russian Wild Berry | Soda | Beeren (7) 0,25 l 8,50 €

#### **Purple Gin**

3cl London Dry Gin | Schwarzer Holundersirup | Bitter Lemon | Soda | Limette (6) 0,25 l 8,50 €

### KLASSIKER

#### **Glas Sekt**

Familienkellerei Schnauffer, Chardonnay Brut (7) 0,10 l 5,50 €

#### **Campari**

mit Orangensaft oder Soda (1) 5 cl 6,50 €

#### **Sherry Sandeman**

medium dry (7) 5 cl 4,50 €

#### **Martini**

bianco (7) 5 cl 4,50 €

#### **Sandeman Portwein, Rot (7)**

5 cl 4,50 €

### ALKOHOLFREI

#### **Handcrafted Cider alkoholfrei**

Birne | Apfel | Quitte | on Ice | Der Stotz Hof – Markdorf | max 0,2% Vol. (7) 0,25 l 6,00 €  
0,75 l 17,00 €

#### **Schwarzer Holunderspritzer**

Schwarzer Holundersirup | Bitter Lemon | Soda | Limette (6) 0,25 l 6,50 €

#### **Grenadine Tonic**

Grenadine | Tonic Water | Soda | Zitronensaft (1) 0,25 l 6,50 €

#### **Crodino Spritz**

Crodino Biondo | Soda | Orange (1) 0,25 l 6,50 €

## SUPPEN

### **KRAFTBRÜHE**

Kräuterflädle | Brätknödel | klare Brühe

7 €

### **TOM YUM**



Crunchy Bio-Tofu | Kokos | Champignon | Tomate | Zwiebel

7 €

## VORSPEISEN

### **VORSPEISENSALAT**

Bodensee-Salate | Brot

Bärlauch-Hausdressing oder veganes Thousand-Island-Dressing (leicht pikant)

8 €

### **WARME MEDITERRANE ANTIPASTI BOWL**

Ricotta-Basilikum-Ravioli | Rucola | Grana Padano | Balsamico

als Vorspeise 10 €  
als Hauptgang 17 €

### **VITELLO TONNATO**

Kalb | Thunfisch | Kapern

15 €

*Vitello Tonnato ist ein aus dem Piemont stammender Antipasto, bei dem dünn aufgeschnittenes kaltes Kalbsfleisch mit einer leckeren Thunfischsauce überzogen wird.*

## SALATVARIATIONEN

### **GROßER GEMISCHTER SALATELLER**

14 €

Alle Salate werden mit Bärlauch-Hausdressing oder veganem Thousand-Island-Dressing (leicht pikant) und Brot serviert.

mit gebratenem Ziegenkäse im Filoteig | Honig | Feigen | Mandeln 

20 €

mit veganen Maultaschen & veganer Pilzrahmsauce



20 €

mit geschnetzelter Putenbrust | Champignons | Knoblauch

21 €

mit gebratenen Maultaschen von der Metzgerei Buchmann

21 €

mit gebratenen Fischfilets (nach Tagesangebot)

27 €

Für jede Umbestellung oder zusätzliche Teller berechnen wir 2,- €.

Für jede Umverpackung für mitgenommene Speisen berechnen wir 1,- €.

## **FISCH, LEICHTES & VEGANES**

**ORIENTALISCHE MAULTASCHE**   
gefüllt mit Baba Ghanoush  
Hummus | eingelegte Artischocke | Papadam-Brot 23 €

*Baba Ghanoush ist ein Püree der arabischen Küche aus Auberginen und Sesampaste, das als Dip oder Beilage serviert wird.*

**PIKANTES ROTES THAI CURRY**   
Ananas | Litschis | Erbsenauberginen | Crunchy Bio-Tofu | Duftreis 23 €  
Ananas | Litschis | Erbsenauberginen | Putenbrust | Duftreis 24 €

Erbsenauberginen sind die hellgrünen und etwa erbsengroßen Früchte des Poka-Strauchs, auch Türkenbeere genannt. In der thailändischen Küche werden sie in Curries verwendet, für den knackigen, frischen und leicht bitteren Geschmack.

**GEBRATENES DORADENFILET**   
Hummus | eingelegte Artischocke | Papadam-Brot 25 €

**GEBRATENES KABELJAUFILET**   
Tomatenkruste | Kartoffelecken | Rucola | Balsamico 26 €

Für jede Umbestellung oder zusätzliche Teller berechnen wir 2,- €.  
Für jede Umverpackung für mitgenommene Speisen berechnen wir 1,- €.

## **SCHWÄBISCH & FLEISCH**

### **ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE**

Bergkäse | Schmelzzwiebeln

15 €

*Seit über 400 Jahren gehören Spätzle zum Küchenheiligum Schwabens.  
Bei uns werden Sie selbstverständlich noch in Handarbeit hergestellt.*

### **PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“**

Steakhouse-Pommes | Zitrone

22 €

### **GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKLE**

Hausgemachte Spätzle | Gemüse garnitur | Rotwein-Jus

24 €

*Schweinebäckchen haben eine lange Tradition. Früher wurden sie an Schlachttagen gekocht und dann zusammen mit Kesselfleisch und Würsten serviert.  
Zwischenzeitlich eher unbekannt haben sie wieder den Weg in die gehobene Küche gefunden.*

### **SCHWABENTELLER**

Schweinefilet | Maultäschle | Kässpätzle | Schmelzzwiebeln | Rotwein-Jus

25 €

*Ein Gericht der schwäbischen Küche, das auf keiner Karte in der Region fehlen darf.*

### **SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN**

Kässpätzle | Schmelzzwiebeln | Rotwein-Jus

200 g

33 €

*Wir ergänzen den Rostbraten vom Weiderind mit handgeschabten Spätzle und einer mit viel Zeit und Liebe hergestellten Sauce.*

### **RUMPSTEAK VOM WEIDERIND**

Steakhouse-Pommes | Chimichurri-Butter | Zwiebelmarmelade

200g

33 €

*Die Pommes-Gewürzmischung beinhaltet Knoblauch.*

Für jede Umbestellung oder zusätzliche Teller berechnen wir 2,- €.

Für jede Umverpackung für mitgenommene Speisen berechnen wir 1,- €.

## **VESPER**

### **HERZHAFTER WURSTSALAT**

Gewürzgurken | Tomaten | Zwiebelringe

15 €

### **SCHWEIZER WURSTSALAT**

Gewürzgurken | Tomaten | Zwiebelringe | Emmentaler

16 €

### **HALB & HALB**

Saurer Käs´ | Wurstsalat | Schwarzwurst | Gewürzgurken | Zwiebelringe

16 €

*Alle Vespergerichte werden mit frischem Brot serviert.*

## **DESSERT**

### **KUGEL EIS**

Walnuss | Erdbeere | Vanille | Schokolade  
mit Sahne

je Kugel  
Aufpreis

2 €  
1 €

### **AFFOGATO**

Espresso | Vanilleeis

5 €

### **SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE**

Zimt & Zucker | Vanilleeis | Sahne

9 €

### **SCHOKOLADENTARTE**

Kirsch-Parfait

9 €

### **DESSERTVARIATION**

5 Leckereien | Lassen Sie sich überraschen!

12 €

Für jede Umbestellung oder zusätzliche Teller berechnen wir 2,- €.

Für jede Umverpackung für mitgenommene Speisen berechnen wir 1,- €.

## OFFENE WEINE

### WEIßWEIN (7)

<b>Meersburger Grauburgunder</b> Qualitätswein, trocken Staatsweingut Meersburg   Bodensee   Baden <i>Ausschank aus der 0,75l Flasche</i>	0,25 l	8,50 €
<b>Meersburger Müller-Thurgau</b> Qualitätswein, trocken Staatsweingut Meersburg   Bodensee   Baden	0,25 l	8,00 €
<b>Meersburger Müller-Thurgau</b> Qualitätswein, halbtrocken Staatsweingut Meersburg   Bodensee   Baden	0,25 l	8,00 €
<b>Durbacher Klingelberger Riesling</b> , Qualitätswein, trocken Weingut Durbach   Ortenau   Baden	0,25 l	8,00 €

### ROTWEIN (7)

<b>Meersburger Spätburgunder</b> Qualitätswein, trocken Staatsweingut Meersburg   Bodensee   Baden	0,25 l	8,00 €
<b>Meersburger Spätburgunder</b> Qualitätswein, halbtrocken Staatsweingut Meersburg   Bodensee   Baden	0,25 l	8,00 €
<b>Primitivo Larinum</b> IGT Farnese   Apulien   Italien	0,25 l	8,00 €
<b>Tempranillo Beronia</b> DOC Bodegas Beronia   Rioja   Spanien <i>Ausschank aus der 0,75l Flasche</i>	0,25 l	8,50 €

### ROSÉWEIN (7)

<b>Hagnauer Sonnenufer</b> Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken Winzerverein Hagnau   Bodensee   Baden	0,25 l	7,50 €
<b>Clauß Rosé</b> trocken Nack   Bodensee   Baden	0,25 l	8,00 €

### WEINSCHORLE (7)

<b>Weiß   Weißherbst oder Rosé   Rot</b> mit Qualitätswein und Tafelwasser/Limonade	0,25 l	5,50 €
--	--------	--------

## **BIERE VON DER BRAUEREI LEIBINGER RAVENSBURG**

Helles vom Fass	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Radler süß oder sauer	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Hefeweizen hell vom Fass	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Hefeweizen leicht oder dunkel			0,50 l	4,50 €
Pils	0,33 l	3,50 €		

## **BIERE VON DER BRAUEREI CLEMENS HÄRLE LEUTKIRCH**

Härle Bio-Landzüngle vom Fass   süffig & weich	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Bio Freies Gold   < 0,5 %   würzig & frisch	0,33 l	3,50 €		
Clemens ohne Filter   serviert im Degustationsglas	0,33 l	4,50 €		

... die grüne Brauerei aus dem Allgäu – Regional & Nachhaltig

## **WEITERE BIERE**

Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei vom Fass	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Farny Kristallweizen mit Zitronenschnitz			0,50 l	4,50 €

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Karaffe Tafelwasser mit Kohlensäure, gekühlt	0,50 l	4,00 €	1,00 l	5,00 €
Karaffe Tafelwasser still, gekühlt	0,50 l	4,00 €	1,00 l	5,00 €
Zitronenlimonade (3)	0,30 l	3,50 €	0,40 l	4,00 €
Coca Cola (1,2)	0,30 l	3,50 €	0,40 l	4,00 €
Coca Cola Light (1,4,5)	0,30 l	3,50 €	0,40 l	4,00 €
Paulaner Orangenlimonade (1,3,5)	0,33 l	3,50 €		
Paulaner Spezi (1,2,3,5)	0,33 l	3,50 €		
Schweppes Bitter Lemon (6), Tonic Water (6)	0,30 l	3,50 €	0,40 l	4,00 €
Schweppes Russian Wild Berry, Ginger Ale (1)	0,30 l	3,50 €	0,40 l	4,00 €

## **SÄFTE**

Apfelsaft (naturtrüb), Orangensaft, roter Traubensaft, Multivitaminsaft schwarzer Johannisbeernektar	0,30 l	4,00 €	0,40 l	5,00 €
Saftschorle	0,30 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €

## **BIO-KAFFEE VON KABO AUS ÜBERLINGEN**

Tasse Kaffee (2)	3,50 €
Portion Kaffee (2)	5,00 €
Espresso (2)	3,00 €
Doppelter Espresso (2)	4,50 €
Cappuccino, Milchkaffee (2)	4,50 €

## **HEIßGETRÄNKE**

Latte Macchiato (2)	5,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Glas Tee (diverse Sorten)	3,50 €
Portion Tee (diverse Sorten)	5,00 €
Tee mit Rum	6,50 €

... Gerne servieren wir Ihr Heißgetränk vegan mit Haferdrink oder entkoffeiniert.