

*Liebe Gäste,*

wir verarbeiten in unserer Küche ausschließlich frische und regionale Produkte. Unsere Fische beziehen wir von ortsansässigen Fischern und das Fleisch stammt aus Schwaben und dem Allgäu. Wir verzichten gänzlich auf Fertigprodukte und Geschmacksverstärker.

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit leiden, informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter. Diese beraten Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und Getränken.

**Einen genussvollen Abend wünscht**

*Familie Stadler & Team*



## Aperitifs

---

<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet   Wild Berry   Beeren		8,50 €
<b>Verde Sprizz</b> „Marito“ Zitronenmelissen Likör aus der Schweiz   Sprite   Soda   Minze   Limette   Rosmarin		8,50 €
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol   Prosecco   Soda   Orange		8,50 €
<b>Hugo</b> selbstgemachter Holundersirup   Prosecco   Soda   Minze   Limette	<i>alkoholfrei</i>	8,50 € 7,50 €
<b>Deja – Vu &amp; Tonic</b> Dèjà -Vu   Tonic   Soda		8,50 €
<b>Campari Soda / Orange</b>		8,50 €
<b>Sanbitter Soda / Orange</b>	<i>alkoholfrei</i>	7,50 €
<b>Martini</b> rosso   bianco   dry   rosato   Vibrante <i>alkoholfrei</i>	5 cl	5,90 €
<b>Sherry dry oder medium</b>	5 cl	5,90 €
<b>Secco Rosé „Spannenlanger Hansel“</b> Weingut Lanz   Nonnenhorn   Bodensee	0,1l	6,20 €
<b>Secco „Cathrin“</b> Weingut Clauß   Nack   Bodensee	0,1l	5,90 €
<b>Prosecco</b>	0,1l	6,20 €



## Biere

---

<b>Max &amp; Moritz Helles vom Fass</b>	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,20 €
<b>Max &amp; Moritz Hefeweizen vom Fass</b>	0,5l	5,20 €
<b>Radler</b> süß oder sauer	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,20 €
<b>Bitburger Premium Pils vom Fass</b>	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,20 €
<b>Farny Kristallweizen   Dunkles Weizen</b>	0,5l	5,20 €
<b>Farny Hefeweizen</b>	<i>alkoholfrei</i> 0,5l	5,20 €
<b>Leibinger Bier</b>	<i>alkoholfrei</i> 0,33l	4,90 €

## Alkoholfreie Getränke

---

<b>Randegger Gourmet</b> <i>medium oder still</i> natürliches Mineralwasser	0,75l	6,50 €
<b>Tafelwasser</b>	1,0l	5,90 €
	0,4l	3,20 €
<b>Fruchtsäfte</b> <i>auch als Schorle</i>	0,2l	3,90 €
Apfel   Orange   Johannisbeere   Maracuja   Kirsche	0,4l	4,90 €
<b>VIO-Erfrischungslimonaden /- Schorlen</b>	0,3l	4,20 €
Bio Orange   Bio Zitrone-Limette		
Bio Schwarze Johannisbeere   Bio-Rhabarber   Apfel		
<b>Softdrinks</b>	0,2l	3,70 €
Coca-Cola   Fanta   Sprite	0,4l	4,70 €
<b>Thomas Henry</b>	0,2l	4,20 €
Bitter Lemon   Tonic Water		
<b>Coca Cola   Coca Cola Zero</b>	0,33l	4,20 €



## Weine im offenen Ausschank

---

### Weißweine

<b>Weißburgunder, trocken</b>	0,1 l	3,90 €
Weingut Hornstein   Nonnenhorn   Bodensee	0,2 l	7,20 €
<b>Müller-Thurgau, trocken</b>	0,1 l	4,40 €
Weingut Vollmayer   Hilzingen   Bodensee	0,2 l	8,40 €
<b>Grauburgunder, trocken</b>	0,1 l	4,90 €
Weingut Kress   Überlingen   Bodensee	0,2 l	9,20 €
<b>Cuvée Über-Flieger, trocken</b>	0,1 l	4,90 €
Weingut Schmidt   Wasserburg   Bodensee	0,2 l	9,20 €

### Roséweine

<b>Rosé Pinot Noir, trocken</b>	0,1 l	4,90 €
Weingut Kress   Überlingen   Bodensee	0,2 l	9,20 €
<b>Weißherbst halbtrocken</b>	0,1 l	4,80 €
Steinhauser   Kressbronn   Bodensee	0,2 l	8,90 €

### Rotweine

<b>Spätburgunder, trocken</b>	0,1 l	4,40 €
Weingut Clauß   Nack   Bodensee	0,2 l	8,40 €
<b>Spätburgunder „Berghalde“, halbtrocken</b>	0,1 l	4,90 €
Steinhauser   Kressbronn   Bodensee	0,2 l	9,20 €
<b>Primitivo Larinum, trocken</b>	0,1 l	4,90 €
Weingut Farnese   Apulien   Italien	0,2 l	9,20 €
<b>Barbera d'Asti Lavignone, trocken</b>	0,1 l	4,90 €
Weingut Pico Maccario   Piemont   Italien	0,2 l	9,80 €



## Gourmetmenü

---

### *Vorspeise*

#### **Bündner Carpaccio**

Graubündner Fleisch | Walnuss | Orange  
Grana Padano | Crème fraîche | Baby Leaf

### *Suppe*

#### **Zitronengras-Kokos Süppchen**

Jakobsmuschel | Wan Tan

### *Hauptgang*

#### **Barbarie Entenbrust**

Weißkraut | Schalotten | Mandelbällchen | Kirsch-Jus

#### **oder**

#### **Loup de Mer**

Nolly Prat-Sauce | Zuckerschoten-Tomaten | Fondant-Kartoffeln

#### **oder**

#### **Green-Risotto**

Zuckerschoten | Edamame | Grana Padano | Ziegenkäse-Espuma

### *Dessert*

#### **Zimt - Blutorange - Rahmeis**

Nussbiskuit | Kakao | Tonkabohne

#### **oder**

#### **Kleine Käseauswahl der Käserei Baldauf** aus Lindenberg

Früchtebrot | Walnüssen | Weintrauben | Feigensenf

3-Gang-Menü ohne Bündner Carpaccio / 55,-€

4-Gang-Menü / 62,-€ / Vegetarisch / 55,-€



## Vorspeisen

---

**Bündner Carpaccio**

Graubündner Fleisch | Walnuss | Orange  
Grana Padano | Crème fraîche | Baby Leaf

17,-€

**Frisée-Edamame**

Glasnudel | Koriander | Black Tiger | Kimchi-Mayo

16,-€

## Suppen

---

**Zitronengras-Kokos Süppchen**

Jakobsmuschel | Wan Tan

12,-€

**Weißer Tomatensuppe**

Mascarpone Nocke | Basilikum

9,-€

**Rinderkraftbrühe**

bunte Einlage

8,-€



## Salate

---

**Kleiner Salatteller mit Hausdressing** 8,-€  
Lindauer Biokresse | geröstete Sonnenblumenkerne

**Großer gemischter Salatteller** 29,-€  
gebratene Fischfilets

**Großer gemischter Salatteller** 29,-€  
Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind | Café de Paris Butter

## Vegetarische Gerichte

---

**Hausgemachte Spinat-Gnocchi** 21,-€  
Tomatentrio | Pinienkerne | Grana Padano

**Green-Risotto** 20,-€  
Zuckerschoten | Edamame | Grana Padano | Ziegenkäse-Espuma

*Upgrade:* **Black Tiger Garnele vom Grill** / + 3,-€ pro Garnele



## *Frisches aus See und Meer*

---

**Loup de Mer** 31,-€  
Nolly Prat-Sauce | Zuckerschoten-Tomaten |  
Fondant-Kartoffeln

**Norweger Lachssteak** 29,-€  
Safranschaum | Süßkartoffel-Rösti | Thymian-Zucchini

## *Fleischgerichte*

---

**Rumpsteak vom Neuseeländer Roastbeef** 36,-€  
Café de Paris-Kruste | Keniabohne | Süßkartoffel

**Barbarie Entenbrust** 32,-€  
Weißkraut | Schalotten | Mandelbällchen | Kirsch-Jus

**Cordon Bleu vom Kalbsrücken** 33,-€  
Preiselbeer Jus | Crème fraîche | Gurke | Bratkartoffeln

**Geschmortes vom Rind** 29,-€  
Portwein Soße | Vanille-Sellerie | Pesto-Fettuccine





## Dessert

---

<b>Hausgemachtes Sorbet</b> -nach Wahl-	3,-€
<b>Zimt - Blutorange - Rahmeis</b> Nussbiskuit   Kakao   Tonkabohne	10,-€
<b>Mascarpone-Blätterteig</b> Salzkaramell   Apfel   Hippe	12,-€
<b>Kleine Käseauswahl der Käserei Baldauf aus Lindenberg</b> Früchtebrot   Trauben   Nüssen   Feigensenf	15,-€
<b>Affogato</b> Espresso   Vanilleeis	6,-€





## Digestifs Zcl

---

### Wasserburg

*Freiheit Edelbrände*

5,20 €

Mirabelle | Haselnuss | Himbeere |  
Obstler | Obstler Barrique

### Kressbronn

*Edelbrennerei Osswald*

5,50 €

Cöxle | Aprikosengeist | Quittenbrand | Weirougelikör |  
Himbeerlikör | Sauerkirschlikör | Kräuterlikör

*Alte Bodensee Hausbrennerei Steinhauser*

6,20 €

Williams No.1 | Himbeergeist | Mirabelle | Alte Zwetschge |  
Haselnuss | Sauerkirschlikör | Kräuterlikör

### Italien

*Distilleria Marzadro*

Grappa Chardonnay

5,50 €

Grappa La Trentina

6,20 €

Grappa Amarone

8,50 €

### Mexiko

Kahlúa Kaffeelikör

4,90 €

## Whisky Zcl

---

### Wasserburg

*Freiheit Edelbrände*

7,50 €

### Schottland

*Dalwhinnie* 15 Jahre

8,50 €

*Lagavulin* 16 Jahre

9,50 €

### USA

*Four Roses* Bourbon

7,- €

### Irland

*Redbreast* 12 Jahre

13,- €





## Rum 2cl

---

### **Wasserburg**

*Freiheit Edelbrände*

5,90 €

### **Kuba**

*Havana*

3 Jahre

5,20 €

7 Jahre

6,20 €

## Longdrinks

---

### **Gin Tonic**

Beefeater Gin

8,90 €

Freiheit Gin | Steinhauser See Gin

9,90 €

Malfy Gin Rosa | Malfy con Limone | Malfy con Arancia

10,90 €

### **Cuba Libre**

9,50 €

Havana 3 Jahre

### **Malibu**

8,50 €

Kirsch | Maracuja

### **Absolut Vodka**

8,90 €

mit Mischgetränk nach Wahl





## Warme Getränke

---

<b>Tasse Kaffee</b> <i>auch koffeinfrei</i>	4,20 €
<b>Tasse Kaffee groß</b> <i>auch koffeinfrei</i>	5,90 €
<b>Cappuccino</b>	4,90 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,90 €
<b>Milchkaffee</b>	4,90 €
<b>Espresso</b>	3,50 €
<b>Doppelter Espresso</b>	5,50 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,90 €
<b>Heiße Schokolade</b>	4,90 €
<b>Glas Floragold Tee</b> verschiedene Sorten	4,90 €

