

*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**

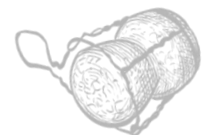
*Familie Stadler & Team*



## Aperitifs

---

<b>Verde Sprizz</b>		8,50 €
„Marito“ Zitronenmelissen Likör aus der Schweiz   Sprite   Soda   Minze   Limette   Rosmarin		
<b>Aperol Sprizz</b>		8,50 €
Aperol   Prosecco   Soda   Orange		
<b>Hugo</b>		8,50 €
selbstgemachter Holundersirup   Prosecco   Soda   Minze   Limette	<i>alkoholfrei</i>	7,50 €
<b>Deja – Vu &amp; Tonic</b>		8,50 €
Dèjà -Vu   Tonic   Soda		
<b>Campari Soda / Orange</b>		8,50 €
<b>Sanbitter Soda / Orange</b>	<i>alkoholfrei</i>	7,50 €
<b>Martini</b>	5 cl	5,90 €
rosso   bianco   dry   rosato   Vibrante <i>alkoholfrei</i>		
<b>Sherry dry oder medium</b>	5 cl	5,90 €
<b>Secco Rosé „Spannenlanger Hansel“</b>	0,1l	6,20 €
Weingut Lanz   Nonnenhorn   Bodensee		
<b>Secco „Cathrin“</b>	0,1l	5,90 €
Weingut Clauß   Nack   Bodensee		
<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 Spezial 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>Oskar Farny Pilsener</b>		0,33l	4,20 €
<b>Farny Hefeweizen dunkel</b>		0,5l	5,20 €
<b>Farny Hefeweizen</b>	<i>alkoholfrei</i>	0,5l	5,20 €
<b>Meckatzer Bier</b>	<i>alkoholfrei</i>	0,33l	4,90 €

## Alkoholfreie Getränke

---

<b>Siebers Quelle</b> <i>perlend oder still</i>		0,33l	4,20 €
natürliches Mineralwasser aus dem Allgäu		0,75l	6,90 €
<b>Fruchtsäfte</b> <i>auch als Schorle</i>		0,2l	3,90 €
Apfel   Orange   Johannisbeere		0,4l	4,90 €
<b>Siebers Erfrischungsgetränke</b>		0,5l	5,20 €
Mango Maracuja   Kirschschorle   Traubenschorle   Zitrone naturtrüb			
<b>Siebers Eistee Pfirsich</b>		0,5l	5,20 €
<b>Frucade</b>		0,2l	3,70 €
Cola   Orange   Zitrone		0,4l	4,70 €
<b>Thomas Henry</b>		0,2l	4,50 €
Bitter Lemon   Tonic Water			
<b>Coca Cola Zero</b>		0,33l	4,90 €



## Sommermenü

---

### *Vorspeise*

#### **Pfifferling-Focaccia**

sautierte Pfifferlinge | Crème Fraîche |  
Sprossen | eingelegte Zwiebeln | Granatapfelkerne

### *Suppe*

#### **Grana Padano -Weißweinsuppe**

Black Tiger Garnele im Fadenteig

### *Hauptgang*

#### **Rosa gebratener Kalbsrücken**

Pfifferling-Rahmsouße | Pavé Kartoffeln

**oder**

#### **Gedämpfter Saibling**

Rieslingschaum | grüner Spargel-Chorizo-Parmesan Risotto

**oder**

#### **Rahmpfifferlinge**

frische Kräuter | hausgemachte Fettuccine

### *Dessert*

#### **Hausgemachte Zitronentarte**

Sauerrahmeis | frische Beeren | Minze

**oder**

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

Tomatenchutney | Walnüsse | Weintrauben |

Bio Feigensenf aus Lustenau

3-Gang-Menü ohne Pfifferling-Focaccia / 55,- Euro

4-Gang-Menü / 62,- Euro

Vegetarisch /55,- Euro



## Vorspeisen

---

**Pfifferling-Focaccia** 14,- €  
sautierte Pfifferlinge | Crème Fraîche |  
Sprossen | eingelegte Zwiebeln | Granatapfelkerne

**Zander-Lachs-Carpaccio** 16,- €  
Limettenvinaigrette | Seesalat | Brotring

## Suppen

---

**Rinderkraftbrühe** 7,- €  
bunte Einlage

**Grana Padano -Weißweinsuppe** 9,- €  
Black Tiger Garnele | Fadenteig

## Salate

---

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

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

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



## Vegetarische Gerichte

---

**Rahmpfifferlinge**

frische Kräuter | hausgemachte Fettuccine

25,- €

**Knoblauch-Chili-Pasta**

Lauchzwiebeln | Basilikumpesto | Grana Padano

24,- €

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

## Frisches aus See und Meer

---

**Gedämpfter Saibling**

Rieslingschaum | grüner Spargel-Chorizo-Parmesan Risotto

32,- €

**Loup de Mer**

Kräuteröl | Noilly-Prat-Soße |  
mediterranes Grillgemüse | Pavé Kartoffeln

31,- €



## Fleischgerichte

---

<b>Kotelette vom Duroc Schwein</b> Chimichurri   Fregola Sarda   Erbsen-Minz-Püree	32,- €
<b>Rosa gebratener Kalbsrücken</b> Pfifferling-Rahmsauce   Pavé Kartoffeln	31,- €
<b>Kalbsbries</b> Pommery-Senf-Soße   Ofentomaten   grüner Spargel   hausgemachte Fettuccine	29,- €
<b>Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind</b> Café de Paris - Kruste   geschmorte Karotten   Grana Padano Pommes	36,- €



## *Dessert*

---

**Hausgemachtes Sorbet** 3,- €  
-nach Wahl-

**Hausgemachte Zitronentarte** 10,- €  
Sauerrahmeis | frische Beeren | Minze

**White Brownie** 12,- €  
Orangen-Grapefruit-Carpaccio | Vanille

**Kleine Käseauswahl der Käserei Baldauf** aus Lindenberg 15,- €  
Tomatenchutney | Trauben | Nüsse | Feigensenf







## Digestifs 2cl

---

### **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 €

## Whisky 2cl

---

### **Wasserburg**

*Freiheit Edelbrände*

9,50 €

### **Schottland**

*Dalwhinnie*

9,50 €

15 Jahre

*Lagavulin*

10,50 €

16 Jahre





## Rum 2cl

---

### **Wasserburg**

*Freiheit Edelbrände*

7,20 €

### **Kuba**

*Havana*

3 Jahre

5,20 €

7 Jahre

6,20 €

## Longdrinks

---

### **Gin Tonic**

Beefeater Gin

9,90 €

Freiheit Gin | Steinhauser See Gin

11,90 €

Malfy Gin Rosa | Malfy con Limone | Malfy con Arancia

11,90 €

### **Cuba Libre**

10,90 €

Havana 3 Jahre

### **Absolut Vodka**

8,90 €

mit Mischgetränk nach Wahl





## Warme Getränke

---

<b>Tasse Kaffee</b> <i>auch koffeinfrei</i>	4,20 €
<b>Portion Kaffee</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>Heiße Schokolade</b>	4,90 €
<b>Glas Ronnefeldt Tee</b> verschiedene Sorten	4,90 €

