

Zum Start

Avocado -Tomatentürmchen an einer Salatgarnitur mit Toastbrot	€	15,90
Vitello Tonnato Kalbsrücken ha uchdünn geschnitten an Thunfisch-Kapernsauce mit Toastbrot	€	16,90
Beef Tartar „Wirtshaus Style“ mit Toast und hausgemachter Bärlauchbutter	Vorspeise € Hauptspeise €	16,60 23,80
Heimisches Ziegenkäse auf Basilikumpesto mit Tomaten und Rucola-Feldsalat	€	15,10
Burrata (italienischer Edelmozzarella) mit Prosciutto, Kirschtomaten auf Rucola an feinem Dressing	€	16,90
Bunter Salatteller mit French Dressing	€	6,90
gratiniertes Knoblauchbrot	€	3,20

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Leberspätzle oder Frittaten	€	5,30
Festtagssuppe „großer Teller“ Kraftbrühe vom Tafelspitz mit dreierlei Einlage, Gemüwestreifen und Rauten vom gekochten Tafelspitz	€	7,90
Spargel Cremesuppe mit Croutons und Sahnehäubchen	€	6,50
Karotten-Ingwer Suppe mit Sahnehäubchen und Weißbrotroutons	€	6,50



Aus See und Meer

Duett von Saibling und Zander mit Spargel, Frühlingkartoffeln und Gemüsebouquet	€	28,40
Forellenfilet in Butter gebraten mit frischen Gartenkräutern, Frühlingkartoffeln und Gemüse der Saison	€	23,80
Ofenkartoffel mit Räucherlachs und Salatgarnitur an einer Sauerrahm-Schnittlauchsauce	€	18,40
Gambas (scharf) Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch, serviert mit Baguette	€	15,90

A stylized illustration of a blue fish with a yellow eye and a yellow and blue body, positioned below two mushrooms with red caps and yellow stems. The drawing is done in a sketchy, artistic style with soft shading.

Fangfrische Bodenseefische erhalten wir von den Fischern Andreas Lutz und Martin Gugele

Unsere Highlights im Frühling

Weißer Spargel mit Frühlingkartoffeln und Sauce Hollandaise	€	19,80
Wahlweise dazu:		
Rohschinken oder Saftschinken	€	9,80
Räucherlachs	€	11,20
Filetsteak vom Hochalpenrind (180g)	€	20,80
Zanderfilet	€	15,80

Vom Küchenchef empfohlen

Geröstete Kalbsleber mit Gemüsereis	€	22,40
Knuspriges Backhuhn mit Feldsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und Kernölperlen	€	17,20
Geschmorte Schweinsbäckle an einer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse, Kartoffel-Selleriepüree und Gemüse der Saison	€	18,40

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden!



Knackig & g'sund

„Fitnesssalat“ knackige Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen an feinem Mangodressing und geröstetem Sesam	€	14,90
Salat „Surf & Turf“ an knackigem Blattsalat, fein mariniert gegrillte Scampi und gebratene Streifen vom Rindsfilet	€	21,90
Gebackener Camembert auf knackigem Blattsalat mit Kernölperlen und Preiselbeeren	€	13,80
Rindfleischsalat fein garniert mit Kernölperlen und Zwiebelringen	€	14,40
„Avostar“ Avocado, Fetakäse, Paprika, Tomaten und Jungzwiebel auf Blattsalat an Mangodressing	€	14,90

Zum Hauptgang



„Wirtshaustöpfe“	€	27,50
gegrillte Rinds- und Schweinsmedaillons serviert mit Schinkenrahmspätzle, Frühlingsgemüse und Madeirasauce		
Medaillons vom Schweinefilet	€	26,80
auf einer Zweigelt-Thymiansauce mit Mandelbällchen, gebratenen Pilzen und Marktgemüse		
Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt)	€	19,90
serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und 2erlei Dip		
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein	€	17,90
mit Pommes frites		
Wiener Schnitzel vom Kalb	€	25,90
mit Pommes frites		
Portion Preiselbeeren extra	€	1,20
Portion Majo	€	0,70
Ragout vom heimischen Reh	€	23,90
Mit Apfelrotkraut, Butterspätzle, Brokkoli und Preiselbeeren		
Medaillons von der Edelpute	€	18,60
mit Mozzarella überbacken, mediterranem Gemüse und Gnocchi		
Steak vom heimischen Rind (ca.250)	€	39,90
mit Frühlingskartoffeln und mediterranem Gemüse		
Saftgulasch vom Alpenrind	€	15,80
mit hausgemachten Butterspätzle		

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von
Transgourmet Schwarzach und Anton Fetz- Andelsbuch

Fleischloses

Hausgemachte Käsknöpfe mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller	€	16,90
Eine Portion Apfelmus	€	3,20
Frische Ravioli mit Spargelspitzen und Parmesanflocken	€	18,50
Nudelteller „Wirtshaus“ VEGAN feine Nüdele mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Erbsenschoten	€	13,80
oder mit gegrillten Scampi	€	22,90

zum Schluss ...

Frische Waffel mit Vanilleeis, Mandelsplitter, Schokosauce (oder Ahornsirup) und Sahne	€	7,50
Topfenschaummousse serviert mit frischen Früchten, fein garniert	€	8,50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster oder Apfelmus	€	13,30
Schokosoufflé mit flüssigem Kern mit Vanilleeis und Sahne	€	8,50
„Vorarlberger Käseteller“ verschiedene Käsesorten aus unserer Region mit Feigensenf, Brot und Butter	€	12,80

