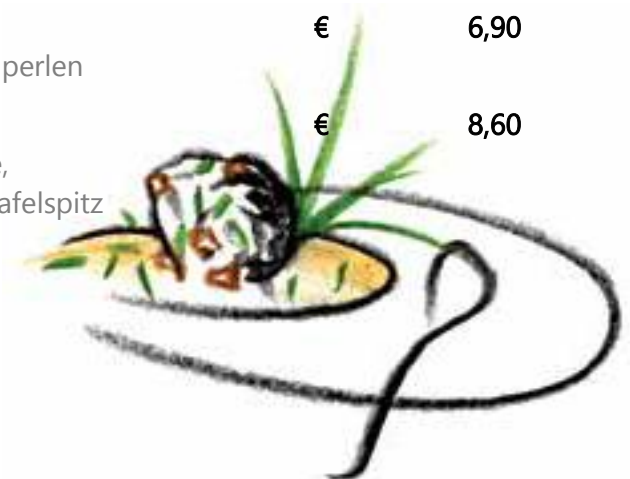


Zum Start

Salat Reh	€	20,80
herbstlicher Blattsalat mit glacierten Walnüssen, Kürbiswürfeln und zarten Streifen vom Rehnüsschen		
Vitello Tonnato	€	16,90
Kalbsrücken hauchdünn geschnitten an Thunfisch-Kapernsauce mit Toastbrot		
Beef Tartar	Vorspeise €	16,60
mit Toast und Kürbiskernbutter	Hauptspeise €	23,80
Salat „Surf & Turf“	Vorspeise €	18,90
gegrillte Scampi und gebratene Streifen vom Rindsfilet	Hauptspeise €	21,90
an knackigem Blattsalat, fein mariniert		
Bunter Salatteller	€	6,90
an French Dressing		
Feldsalat	€	10,40
mit gebratenen Pilzen, Speckwürfeln und Brot		
gratiniertes Knoblauchbrot	€	3,20

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Tafelspitz	€	5,60
mit Leberspätzle oder Frittaten		
Kürbis-Ingwer Schaumsüppchen	€	6,90
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernölperlen		
Festtagssuppe „großer Teller“	€	8,60
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit dreierlei Einlage, Gemüsestreifen und Rauten vom gekochten Tafelspitz		



Knackig & g'sund

„Burrata“ € 16,90
Burrata (italienischer Edelmozzarella), Prosciutto,
Kirschtomaten auf Rucolasalat an feinem Dressing

Avostar € 14,90
Avocado, Fetakäse, Paprika, Tomaten und Jungzwiebel
auf Blattsalat an Mangodressing

Rindfleischsalat € 14,40
fein garniert mit Kernölperlen und Zwiebelringen

„Fitnesssalat“ € 14,90
knackige Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen
und feinem Himbeerdressing

Aus See und Meer

Fangfrisches Bachforellenfilet € 23,80
in Butter gebraten, mit Gartenkräutern, Salzkartoffeln
und feinem Marktgemüse

Duett vom Zander und Saibling € 28,40
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Kartoffelrösti € 18,40
mit Räucherlachs und Salatgarnitur
an einer Sauerrahm-Schnittlauchsauc

Gambas (scharf) € 14,90
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch, serviert mit Baguette

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



Empfehlung des Küchenchef's

Geröstete Kalbsleber mit Gemüsereis	€	22,40
Knuspriges Backhuhn mit Feldsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und Kernölperlen	€	17,80
Geschmorte Schweinsbäckle an einer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	€	18,40

Zum Hauptgang

Gegrillte Medaillon vom Rind und Schwein mit Waldpilzrahmsauce, feinen Nudeln und knackigem Gemüse	€	28,90
Filetsteak vom heimischen Rind (250g) mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	€	39,90
Pimp your Steak mit einem Riesengarnelen-Speck Spieß	€	5,50
Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt) serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Zwiebelragout	€	19,90
Ragout vom heimischen Reh mit sautierten Pilzen, hausgemachten Butterspätzle und Brokkoli	€	23,90
Duett aus Hirschsteak und Entrecote vom Wildschwein mit Nuss-Schupfnudeln, Apfelrotkraut, herbstlichem Gemüse, Preiselbeeren und glacierten Maroni	€	30,80
Wienerschnitzel goldgelb gebacken mit Pommes Frites		
vom Schwein	€	17,90
vom Kalb	€	25,90
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Spätzle, Speckbohnen und hausgemachten Röstzwiebeln	€	24,90

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

ohne Fleisch

Hausgemachte Käsknöpfe	€	16,90
mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller		
Eine Portion Apfelmus	€	3,20
Herbstliche Ravioli	€	18,50
mit Waldpilzen, Kürbiswürfeln an Salbeibutter		
„Nudelteller Wirtshaus“ VEGAN	€	13,80
feine Nüdele mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Erbsenschoten		
mit gegrillten Scampi	€	22,90

zum Abschluss etwas Süßes...

Hausgemachtes, leichtes Topfenschaum-Mousse	€	8,50
mit frischen Früchten, fein garniert		
Dessertvariation	€	10,50
Schmankerl aus der Patisserie		
Kaiserschmarren	€	13,30
mit Zwetschgenröster oder Apfelmus		
Schokosoufflé	€	8,50
auf Schokoladensauce mit Vanilleeis und Sahne		
hausgemachte Apfelküchle	€	8,90
mit Vanilleeis		
Süße Waffel	€	7,50
mit Vanilleeis, Mandelsplitter, Schokosauce (Ahornsirup) und Sahne		
„Vorarlberger Käseteller“	€	12,80
verschiedene Käsesorten aus unserer Region mit Feigensenf, Brot und Butter		

