



...unser Küchenchef empfiehlt...

Geröstete Kalbsleber mit Gemüsereis	€	18,80
Knuspriges Backhuhn mit Feldsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und Kernölperlen	€	11,70
Ofenkartoffel mit einer Schnittlauchsauce, Räucherlachs und Salatgarnitur	€	11,50

...Frühlingsmenü...

Tomaten- Kokossuppe

Gebratenes Lachsforellenfilet
mit Frühlingskartoffeln, Wurzelgemüse
und einer Krenschäum

Weisses Tobleronemousse
fein garniert

€ **26,60**

Unsere Weinempfehlungen

Wien 1
(Riesling, Grüner Veltliner, Pinot Blanc)
Weingut Pfaffl, Niederösterreich
1/8l € 4,70 1Fl. 0,7l € 28,20

**Viele auserlesene Weine finden Sie in unserem Weinbuch.
Unsere Service- Mitarbeiter beraten Sie gerne.**



...Kalte und Warme Vorspeisen...

Knackige Frühlingsalate	€	11,70
mit einer Frischkäseterrine im Tomaten- Basilikummantel		
Hausgebeizter Edellachs	€	12,90
Salatgarnitur, Toast und Butter		
Tartar vom Thunfisch	Vorspeise €	15,20
mit Sesam- Honigsauce und Koriander	Hauptspeise €	20,90
Salat „Surf & Turf“	Vorspeise €	15,20
Gegrillte Scampi und gebratene Streifen vom Rindsfilet	Hauptspeise €	18,90
an knackigem Blattsalat fein mariniert		
Bunter Salatteller	€	5,30
mit French Dressing		
Gratiniertes Knoblauchbrot	€	2,50

...Suppen...

Kraftbrühe vom Tafelspitz	€	4,20
mit Leberspätzle oder Frittaten		
Festtagssuppe „großer Teller“	€	5,80
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit dreierlei Einlage, Gemüwestreifen und Rauten vom gekochten Tafelspitz		
Karotten- Ingwerschaumsuppe	€	5,20
mit Sahnehäubchen und Weißbrotwürfel		
Klare Fischsuppe	€	6,90
mit verschiedenen Edelfischen und Knoblauchbrot		



...aus See und Meer...

Bodenseefelchenfilet in Butter gebraten mit frischen Gartenkräutern Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse	€	19,10
Gebratenes Saiblingsfilet in der Sesamkruste mit Basmatireis und WOK- Gemüse	€	20,50
Fangfrisches Zanderfilet mit Frühlingshaftem Pfannengemüse und Schnittlauchschaum	€	23,90
Medaillons vom Seeteufel auf Kartoffelgnocchi an Salbei und Tomate	€	22,90
Gambas (Scharf) Garnelen in heißem Olivenöl serviert mit Baguette	€	12,40

Fangfrische Bodenseefische erhalten wir von den Fischern Gehrer, Lutz, Schneider und Lunadorn.

...Unsere Salatecke...

„Wirtshausalat“ (Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven und Schafkäse) im Blattsalatkranz mit Aceto-Balsamicodressing	€	9,90
Gebackener Camembert auf knackigem Blattsalat mit Kernölperlen und Preiselbeeren	€	9,30
Thunfischsalat im Blattsalatkranz mit Oliven und Zwiebelringen	€	8,50
Rindfleischsalat fein garniert mit Kernölperlen	€	9,50
„Fitnesssalat“ Knackige Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen und feinem Himbeerdressing	€	10,90



...unser Küchenchef empfiehlt...

Geröstete Kalbsleber mit Gemüsereis	€	18,80
Knuspriges Backhuhn mit Feldsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und Kernölperlen	€	11,70
Ofenkartoffel mit einer Schnittlauchsauce, Räucherlachs und Salatgarnitur	€	11,50

...Frühlingsmenü...

Tomaten- Kokossuppe

Gebratenes Lachsforellenfilet
mit Frühlingskartoffeln, Wurzelgemüse
und einer Krenschäum

Weisses Tobleronemousse
fein garniert

€ **26,60**

Unsere Weinempfehlungen

Wien 1

(Riesling, Grüner Veltliner, Pinot Blanc)

Weingut Pfaffl, Niederösterreich

1/8l € 4,70 1Fl. 0,7l € 28,20

**Viele auserlesene Weine finden Sie in unserem Weinbuch.
Unsere Service- Mitarbeiter beraten Sie gerne.**