****

# Hmmm...

# Mund auf, Augen zu und genießen.

# Frische Luft weckt Appetit.

# Das *Frühlingserwachen*

# macht auch an der Restauranttür nicht Halt.

# Ob hausgemachte Spezialität oder gut-bürgerliche Leckerei,

# unser Küchenmeister verarbeitet mit Vorliebe

# frische Rohstoffe und natürliche Zutaten

# von Erzeugern aus der Seeregion.

# Das schmeckt man auch.

gutes. gesellig. geniessen

Die Kennzeichnung mit *Buchstabe* als Fußnote  
bezieht sich auf Allergene, die mit *Ziffer* auf Zusatzstoffe.

Die Legende zu der Kennzeichnung findet sich im hinteren Teil.

Weitere Informationen zu Allergenen hält Ihr Service bereit.

Euro

Suppen und Vorspeisen

Tafelspitzbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen A,C,G,I 5,80

Schaumsüppchen vom jungen Bärlauch mit Kracherle G,I,A,N 6,20

Sipplinger Fischrahmsuppe  
mit Kräutern, Gemüsejulienne und Fischstreifen G,D,A,I,N 8,90

Tatar vom hausgebeizten Saibling  
mit Kräuter Creme Fraiche und Salatbouquet D,I,J,G,N 12,80

Gebratener Ziegenfrischkäse im Speckmantel  
in Preiselbeervinaigrette auf mariniertem Salatarrangement J,I,N 13,80

Salate

Bunte Blattsalate mit Hausdressing J,G,N 5,80  
  
Salatplatte mit Feigen-Senf Dressing  
und gebratenen Fischstreifen D,A,C,G,N,J 16,80

Salatplatte mit Hausdressing  
und gebratenen Roastbeefstreifen J,G,N 17,80

Salatplatte mit Hausdressing  
und gebratener Maispoulardenbrust J,G,N 16,80

Salatplatte mit Preiselbeerdressing  
und gebratenem Ziegenkäse J,I,N,A,C 15,80

gutes . gesellig . geniessen

Euro

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln A,C,G,I,N 9,50

Spaghetti in Bärlauchpesto  
mit konfierten Kirschtomaten und Parmesanspähnen A,G,H,C 11,80

Ragout von Reichenauer Gemüse  
in Kräutertunke mit Kartoffeln G,I,N,A 13,80

Fischgerichte

Gebratenes Felchenfilet  
in Zitronenbutter mit Petersilienkartoffeln D,A,G 19,80

Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauchnudeln D,A,G,N,I,H 17,80

Pochiertes Saiblingsfilet  
auf Blattspinat mit Rieslingsoße und Butternudeln D,G,I,N,C,A 20,80

Gebratene Kretzerfilets  
in Mandelbutter mit Schwenkkartoffeln D,H,G,A 18,80

Fischvariation  
auf Rieslingschaum mit Blattspinat und Butternudeln D,A,G,C,I,N 24,80

gutes . gesellig . geniessen

Euro

Fleischgerichte

Geschmortes Lammhäxle  
in Spätburgunderjus mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin I,G,N,A 19,80

Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
gefüllt mit Ziegenfrischkäse im Speckmantel auf Bärlauchnudeln C,G,A,I,N 18,50

Gebratene Maispoulardenbrust

auf Rahmgemüse mit Butternudeln G,C,A,I,N 19,80

Zwiebelrostbraten  
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle C,A,I,N,G 19,80

Gebratenes Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
mit Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle C,A,G,I,N 18,50

Tafelspitz in Meerrettichsoße  
mit Preiselbeeren und Kartoffeln G,A,N,I 17,80

Dry Aged Rumpsteak  
mit Kräuterbutter und Kartoffelgratin G,J,N 22,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butter gebraten mit Pommes frites G,A, 21,80

gutes . gesellig . geniessen

Euro

Dessert

Panna cotta mit Himbeermark H 4,90

Joghurt-Limettencreme mit Beerenragout A,C,G 5,80

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und Fruchtmark A,C,G 7,60

Hausgemachtes Tiramisu im Glas A,C,G,H 4,50

Vesper

Badischer Wurstsalat mit Holzofenbrot I,N,J,C,A 8,50

Schweizer Wurstsalat mit Holzofenbrot I,N,J,C,A,G 8,90

Hausgemachte Tafelspitzsülze

in Kräutervinaigrette und Bratkartoffeln J,N,I,G 12,80

Obazda - bayerische Brotzeit - Camembertcrème   
mit Zwiebeln, Radischen, Schnittlauch, dazu Holzofenbrot G,A,N 9,50

Kinderkarte

Rote Zora - Spaghetti mit Tomatensoße 5,90

Räuber Hotzenplotz - Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln 6,90

Winnie Puh – Spätzle mit Soße 5,90

Baloo der Bär – Fischstäbchen mit Kartoffeln 6,90

*…beachten Sie auch unsere Tagesangebote auf der Tafel*

gutes . gesellig . geniessen