

Kalte Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat <i>verschiedene saisonale Blattsalate der Region, Kartoffelsalat, Gurken, Tomaten</i>	€ 5,90
Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat <i>Kartoffel, hausgemachtes Dressing</i>	€ 5,20
Bruschetta – Knoblauch/Mozzarella <i>mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Knoblauch / Tomatenwürfeln, Mozzarella und Oliven</i>	€ 5,50/€ 5,90
Gemüseteller <i>verschiedene Gemüsesorten gegrillt und mariniert</i>	€ 7,50
Salat Caprese <i>Büffelmozzarella mit Tomaten</i>	€ 7,50
Carpaccio <i>hauchfeine Rinderfiletscheiben an Rucola, Olivenöl und Parmesanspänen</i>	€ 12,90

Warme Vorspeisen

Pizzabrot - Knoblauch <i>mit Knoblauch und Oregano</i>	Vegetarisch	€ 5,50
Ziegenkäse im Serrano Schinkenmantel <i>gebraten an Wallnuss-Blattsalat</i>		€ 10,50
6 Garnelen in Kräuter-Knoblauch, <i>Olivenöl mit Chilis gebraten mit Kirschtomaten und Ciabatta</i>		€ 12,50

Suppen

Rindsbouillon <i>mit hausgemachtem Flädle und Gemüsestreifen</i>		€ 6,00
Tomatensuppe <i>mit frischem Basilikum und Croûtons, Sahnehäubchen</i>	Vegetarisch	€ 6,50
Leberspätzlesuppe ₂ <i>Leberspätzle in hausgemachter Rinderkraft-Brühe</i>		€ 6,00

Salate

Feinschmeckersalat <i>großer bunter Salatteller garniert mit geräuchertem Forellenfilet, Schweinelendchen und Sahnemeerrettich</i>	€ 14,90
Fruchtiger Fitness-Salat <i>verschiedene saisonale Blatt- und Rohkostsalate der Region mit gebratener Hähnchenbrust, hausgemachten Dressing und frischen Früchten</i>	€ 14,90
Salatplatte Nizza <i>Gurken- und Tomatensalat an grünem Salatbouquet mit Oliven, Thunfisch, milder Peperoni, Zwiebelringen und Mozzarella</i>	€ 12,50
Salatplatte Bodensee <i>verschiedene Salate der Saison mit gegrilltem Zanderfilet und hausgemachten Dressing</i>	€ 15,50

Fischgerichte

Zanderfilet <i>mit Gemüse garnitur und Basmatireis mit Knoblauch auf Weißweinsauce</i>	€ 21,90
Dorade alla Toscana <i>mit Pepperonata, Rosmarin und Spaghetti Aglio Olio</i>	€ 22,90
Gebratene Meeresfrüchte <i>mit Zitronenscheiben, Knoblauch und hausgemachten Gnocchi</i>	€ 19,90
Lachsfilet vom Grill <i>Lachsfilet vom grill, Knoblauchcrem- Soße, gegrilltem Gemüse</i>	€ 22,20

Gaumenfreuden vom Grill, aus der Pfanne und dem Topf

Schwein

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 17,90
mit Pommes Frites und Salat

Jägerschnitzel € 18,90
mit Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle und Salat

Cordon Bleu vom Schwein € 22,50
mit Pommes Frites und Salat

Welfenlendchen-Schweinefilet € 23,50
*Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße
und hausgemachten Spätzle und Salat*

Kalb

Piccata Milanese € 29,50
*Kalbsschnitzel in Parmesan - Eihülle, mit Tomatensoße und
hausgemachten Gnocchis und Salat*

Rind

Rumpsteak mit dreierlei Dips € 28,50
Sourcream, Chilly-Minz, Pfefferrahm und Pommes Frites und Salat

Pfeffersteak € 28,50
Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße und hausgemachten Spätzle und Salat

Hähnchen

Curry Hähnchenbrustfilet € 18,90
in Curry-Ingwer-Soße^{1,2} mit Ananas, dazu Butterreistöpfchen und Salat

Sizilianischer Aubergineneintopf € 17,50
mit Rosmarin-Hähnchenbrust vom Grill, dazu frisches Ciabatta und Salat

Schwäbische Klassiker

Kässpätzle <i>mit Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln und grünem Salat</i>	Vegetarisch	€ 13,90
Maultaschen hausgemacht <i>mit Röstzwiebeln, wahlweise mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Salatgarnitur</i>		€ 15,20
Schwäbischer Zwiebelrostbraten <i>-vom zarten Roastbeef- mit knusprigen Röstzwiebeln und Kässpätzle und Salat</i>		€ 30,40
Allgäuer Spieß <i>Saftige Rinder-, Schweine- und Hähnchenbrustmedaillons am Spieß gebraten auf Kässpätzle mit Rahmsoße und Salat</i>		€ 25,50
Allgäuer Käseschnitzel <i>mit Pommes frites und Salat</i>		€ 22,90
Saure Linsen <i>mit Spätzle und Saiten</i>		€ 14,90

Vesper

Ofenkartoffel <i>mit hausgemachtem Sauerrahmdip, Tomate und Rucola</i>		€ 9,50
Wurstsalat <i>mit Bauernbrot</i>		€ 10,90
<i>mit Bratkartoffeln</i>		€ 12,90
Schweizer Wurstsalat <i>mit Bauernbrot</i>		€ 11,90
<i>mit Bratkartoffeln</i>		€ 13,90
Saurer Käs' <i>Garniert mit Blattsalat, dazu Bratkartoffeln</i>		€ 14,90
Jäger Toast <i>Schweinefilet, Champignon und Emmentaler überbacken, mit Salatgarnitur</i>		€ 12,90

Pizza

Pizza Margherita <i>Tomatensoße, Mozzarella 1 und Oregano</i>	Vegetarisch	€ 8,90
Pizza Prosciutto o. Salami <i>Tomatensoße, Mozzarella, Schinken oder Salami</i>		€ 9,90
Pizza Tonno <i>Tomatensoße, Mozzarella 1, Thunfisch, Oliven 7 und Zwiebeln</i>		€ 12,50
Pizza Calabrese (pikant) <i>Tomatensoße, Mozzarella 1, Salsiccia (scharfe italienische Salami) 1, Champignons und Zwiebeln</i>		€ 11,90
Pizza Leone <i>mit Tomatensoße, Parmaschinken, Gorgonzola, und Rucola</i>		€ 13,50
Pizza Orso Nero (Schwarzbär) <i>schwarzer Teig, Weißknoblauchsoße, Mozzarella, Räucherlachs, Rucola, Parmesanspäne und Zwiebel</i>		€ 13,90
Pizza Albanese <i>schwarzer Teig, Weißknoblauchsoße, Mozzarella, Hähnchenstreifen, Frische Tomaten und Zwiebel</i>		€ 13,00
Pizza Siziliano (scharf) <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch, scharfes Chilli-öl</i>		€ 13,20
Pizza Quattro Stagioni <i>mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, milde Peperoni</i>		€ 11,90

Pasta

Spaghetti Carbonara <i>mit Schinken, Zwiebeln in Sahnesoße mit Ei</i>		€ 13,00
Spaghetti Bolognese <i>mit Rinderhackfleischtomatensoße</i>		€ 12,50
Tagliatelle Garnellen o. Lachs <i>mit 3 Garnelen o. Lachs, Gemüsestreifen mit Knoblauch in Weißweinsauce</i>		€ 16,90
Penne all'Arrabiata <i>mit frischem Chili, Knoblauch in pikantem Tomatensugo</i>	Vegetarisch	€ 10,50
Tagliatelle „ Di Pollo “ <i>mit Hähnchenbrust, Champignons und Ananas in Curryrahmsauce</i>		€ 14,90
Lasagne al Forno <i>mit Rinder-Hackfleisch-Béchamelsauce und Käse 1 überbacken</i>		€ 10,90

Warme Getränke

Tasse Tchibo Caffè Crema	€ 2,90
Caffè au lait – Milchkaffe	€ 3,50
Espresso 9 / doppelter Espresso	€ 1,90 / € 3,60
Cappuccino	€ 3,90
Espresso Choc 9 Spezial mit Schokolade	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,50
Heiße Schokolade (Schoko Classic)	€ 3,90
mit Sahne	€ 4,50
Milchschoko	€ 4,50
Glas Tee nach Wahl	€ 3,50
<i>Grüner Tee, Schwarzer Tee, Pfefferminz, Früchtetee,</i>	
Kräuter Tee mit Fenchel-Anis	

Warme Getränke mit Schuss

Heiße Schokolade mit Baileys	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Amaretto	€ 4,50
Caffè Crema Baileys	€ 4,50
<i>mit einem Schuss Baileys</i>	

-1-

Alkoholfreie Getränke

Bonaqua Tafelwasser	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,50
Mineralwasser medium/still	0,25 l € 3,50	
Mineralwasser medium/still	0,75 l € 5,50	
Seezünge Schorle Birne		0,33 l € 4,30
Rhabarber, Aronia		
Coca Cola, Fanta, Spezi, Sprite,	0,2 l € 3,30	
Coca Cola Zero, Eistee	0,4 l € 3,80	
Schweppes Bitter Lemon,		
Tonic Water	0,2 l € 3,70	
Apfelsaftschorle	0,2 l € 3,20	0,4 l € 3,90
Orangensaftschorle	0,2 l € 3,20	0,4 l € 3,90
Johannisbeerschorle	0,2 l € 3,20	0,4 l € 3,90
Maracujaschorle	0,2 l € 3,20	0,4 l € 3,90
Holunderblütenschorle, Himbeerschorle,		
Waldmeisterschorle	0,2 l € 2,90	0,4 l € 3,50

Säfte

Apfelsaft naturtrüb, Direktsaft	0,2 l € 3,80
Orangensaft 100%	0,2 l € 3,80
Johannisbeernektar	0,2 l € 3,80
Maracujanektar	0,2 l € 3,80
Kirschsft	0,2 l € 3,80
KiBa – Kirsch- und Bananensaft	0,4 l € 5,50

-2-

Aperitif & Longdrinks

Aperitivo Bären 0,1 l € 3,50
mit Zuckerrand , Aperitifi, und Zitronen Geschmack

Bodensee Secco weiß trocken 0,1 l € 3,90
Perlwein b.A

VDP Weingut Markgraf von Baden, Bodensee - Baden
Für den unbeschwerten Auftakt eines netten Abends!

Aperol Spritz 0,25 l € 7,50
*Aperol-Likör mit Prosecco, Sodawasser und einer
Orangenscheibe*

Hugo 0,25 l € 7,30
*mit Prosecco, Sodawasser, Holunderblütensirup,
frischer Minze*

Schwäbischer Hugo 0,25 l € 6,50
*mit rotem Most, Sodawasser, Holunderblütensirup,
frischer Minze*

Campari Orange 4 cl € 6,50

Gin Tonic 4 cl € 6,50

Wodka Lemon 4 cl € 6,50

-3-

Spirituosen

Brände vom Bodensee

Bodensee Williams Edelbrände Senft 2 cl € 3,90
38 % Vol.

Bodensee Obstler 2 cl € 2,90
40 % Vol.

Edelbrand vom Bodensee

Mirabelle Edelbrand 2 cl € 5,50

Brennerei Robert Gierer, Bodolz-Lindau
40 % Vol.

Brennende Leidenschaft! So schildert Robert Gierer seine Edelbrände.
Whisky

Mc Intyre Scotch Whiskym 4 cl € 5,50
 40 % Vol.
 Einstiegswhisky mit deutlichen Aromen von Trockenfrüchten
 Adelphi Scotland (unabhängiger Abfüller für Whisky-Raritäten in Schottland)
 Cognac

VECCHIA Romagna 4 cl € 5,90
 38 % Vol.
 Italiens Brandy Nr. 1 wird seit 1820 aus erlesenen Weinen
 hergestellt und steht für Genuss nach italienischer Lebensart.

Grappa 2 cl € 5,30
 40 % Vol.
 Körperreicher Grappa mit leichten Honigtönen
 Distilleria Berta, Piemont-Italien (eine der berühmtesten Familien-Destillieren Italiens)
 -4-
 Spirituosen – Fortsetzung

Kräuter

Jägermeister 2 cl € 2,90
 Ramazzotti 2 cl € 3,50
 Fratelli Averna 2 cl € 3,70
 Fernet Branca 2 cl € 3,70

Divers

Amaretto 2 cl € 2,90
 Sambuca 2 cl € 2,90
 Asbach 2 cl € 2,90
 Bacardi 2 cl € 2,90
 Baileys 2 cl € 2,90
 Calvados 2 cl € 3,50
 Campari 4 cl € 4,30
 Gordon's Gin 2 cl € 2,90
 Malteser Aquavit 2 cl € 2,90
 Wodka 2 cl € 3,50
 Martini 2 cl € 3,50
 Whiskey 4 cl € 4,30

-5-

Bier

Härle Landzünge Naturtrüb vom Fass 0,5 l € 4,50
 Härle Landzünge Naturtrüb vom Fass 0,3 l € 4,00
 Härle alkoholfreies Bier 0,5 l € 4,50
 Härle Natur Pils 0,3 l € 4,00
 Härle Export Gold vom Fass 0,5 l € 4,50
 0,3 l € 4,00

Radler

Export vom Fass und Zitronenlimonade 0,5 l € 4,30

0,3 l € 3,90

Härle Feine Weisse Hefeweizen vom Fass	0,5 l € 4,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l € 4,50
Härle Leichte Weisse Hefeweizen	0,5 l € 4,50
Härle Dunkle Weisse Hefeweizen	0,5 l € 4,50
Farny Kristallweizen vom Fass	0,5 l € 4,50
Colaweizen	0,5 l € 4,50
Hefeweizen und Cola	
Russenweizen	0,5 l € 4,50
Kristallweizen und Zitronenlimonade	
Bananenweizen	0,5 l € 4,90
Hefeweizen und Bananensaft	

Wir empfehlen Seemost Apfel – Kirsch vom Fass
lieblich pur 8,0 % alc.

Seemost pur	0,3 l € 4,00
	0,5 l € 4,50

Seemost Schorle süß / sauer	0,3 l € 3,90
	0,5 l € 4,30

-6-
Weißwein

Offener Ausschank aus aktuellen Jahrgängen

Hagenauer Müller-Thurgau 0,25 l € 5,90

QW trocken

Staatsweingut Meersburg, Bodensee - Baden

Fruchtig, saftig, frisch, eben ein See-Müller!

Seetröpfle Bodensee Weißwein Cuvée 0,25 l € 5,90

Grauburgunder-Weißburgunder, QW trocken

Weingut Engelhof, Hochrhein/Bodensee - Baden

Gehaltvoll mit viel Extrakt und Finesse.

Riesling 0,25 l € 5,50

QW trocken o. Halbtrocken

VDP Weingut des Grafen Neipperg, Württemberg

Saftig, fruchtige Säure, tolles Erlebnis!

Frascati 0,25 l € 5,50

QW trocken

Italienischer Genuss

Vino Frizantino 0,25 l € 5,50

weißer italienischer Perlwein

Ein Chameur mit zartem Schmelz.

Pinot Grigio 0,25 l € 5,50

QW trocken

Angenehm fruchtiges Bouquet

mit leichten Anklängen von Mandelblüten und Pfirsich.

Chardonnay 0,25 l € 5,90

QW trocken

Ein köstlicher einfacher, italienischer Weisswein. Sehr fruchtig im Geschmack, mit köstlichem Bukett und Duft.

-7-

Schorle

Weinschorle weiß, rosé, rot 0,25 l € 4,50

aus Qualitätswein

Rotwein

Offener Ausschank aus aktuellen Jahrgängen - Fortsetzung

Hagnauer Spätburgunder Rotwein 0,25 l € 5,90

QW trocken

Animierende Kirsche mit alpiner Säure, ein typischer Pinot von einem der berühmtesten Lagen des Bodensees!

Lambrusco 0,25 l € 5,50

Perlwein

eingepackt in eleganter Süße

Merlot 0,25 l € 5,50

QW trocken

Andreas Bender, Pfalz

Ein delikater Rotwein im Stile eines südländischen Charmeurs, von einem jungen Winzer für jungdenkende Menschen.

Chianti 0,25 l € 5,50

QW trocken

Ein voller, runder Wein, ideal zum deftigen Essen, aus der edlen Traubensorte Italiens.

Nero d'Avola 0,25 l € 5,50

Terre Siciliane, Sizilien, Italien, trocken

Geschmack nach Gewürzen und Kirschen, ein tadelloser Sizilianer

D'Amati, Primitivo, Montepulciano 0,25 l € 5,90

QW trocken

Wie seine Heimat Sizilien aufregend anregend und voll des Lebens.

-8-

Roséwein

Hagnauer Spätburgunder Weißherbst 0,25 l € 5,90

QW trocken

Winzerverein Hagnau, Bodensee - Baden

Mundfüllende Frucht von hellen Beeren mit süßem Mittelpunkt, reife aber feine Säure.

Bardolino Chiaretto 0,25 l € 5,50

QW halbtrocken

Ein unbeschwerter, sommerlicher Roségenuss mit feinen Fruchtaromen.

Alkoholfreie Weine

Schloss Sommerau – Weißwein 0,25 l € 5,50

süß Weißwein

Unser lieblicher, alkoholfreier Weißwein besticht durch seine fruchtige, angenehme Art.

Light Live – Roséwein 0,25 l € 5,50

Rosé Wein , süß

Der Light – Live Rosé besticht durch seine hellrosa bis hellrote Farbe und das dezent süße, fruchtige Aroma.

Schloss Sommerau – Rotwein 0,25 l € 5,50

Rotwein halbtrocken

Vollmundiger Rotweincharakter, jedoch ohne die Schwere des Alkohols.

-9-

Flaschenweine
Weiß

Hagnauer Burgstall Müller-Thurgau 0,75 l € 24,00
Kabinett trocken
Winzerverein Hagnau, Bodensee - Baden
Edler Feierabendwein der Hagnauer Genossen. Exotische Frucht
und Honig in reicher Aromenfülle.

Chardonnay delle Venezie 0,75 l € 25,00
QW trocken
Amici di Endrizzi
Das dezente Bouquet duftet angenehm nach hellen Früchten.
Am Gaumen ist der Wein erfrischend und harmonisch.

Rot

Merlot Delle Venezie 0,75 l € 26,00
QW trocken
Amici di Endrizzi
Das ist ein weicher, fruchtiger Basis Merlot aus dem Hause Endrizzi. Unkompliziert und mit einer
schönen Waldbeerenfrucht ausgestattet, ist dieser Wein der ideale "Pizza und Pasta" - Wein.

Nero d'Avola 0,75 l € 24,00
QW trocken
Dieser italienische, rubinrote Wein überrascht deine Nase mit den Düften von Beerenfrüchten sowie
einem zarten Anklang von Nelkenaroma.

-10-

Eis & Desserts

Affogato € 3,90
Espresso mit Vanille-Eis

Panna Cotta mit Himbeersoße € 6,50
im Glas serviert mit Minze

Tiramisu € 6,20

Tartufo € 5,90

Fruchtsorbet (nach Tagesangebot – fragen Sie unsere Servicemitarbeiter)
€ 5,90

mit Früchten ausgarniert

Trilece Nur außerhalb der Sommerseason € 5,90

mit Karamell übergossen, sizilianisches Dessert

Apfelküchle € 6,20

mit Zimt- und Zucker, Vanilleeis und Sahnehäubchen

Zwei Kugeln Eis € 3,00

zwei Kugeln Eis nach Wahl

Drei Kugeln Eis € 4,50

drei Kugeln Eis nach Wahl

Unsere Eissorten : Schokolade, Erdbeere, Vanille, Stracciatella, Walnuss, Sorbet: Zitrone , Mango & Maracuja

Portion Sahne: 1,00€