



zum
Fährmann
Restaurant

(seit 1980)

La Cucina Italiana

MEDITARRANE KÜCHE

Öffnungszeiten

11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Samstags bis 23.00 Uhr

DIENSTAG RUHETAG

warme Küche

11.30 - 21.00

Hauptstraße 223A

78343 Gaienhofen

zum
Fährmann
Restaurant



(seit 1980)



Vorspeise



- | | | |
|-----|--|-------|
| 101 | Tomaten Suppe ^{2,d}
(Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum) | 6,80 |
| 102 | Fisch Suppe ^{1,2,b,c,g}
(cremige Fischsuppe aus Fischfilets und Weißwein) | 11,20 |
| 106 | Canelloni fritti <i>mit Spinatfüllung</i> ^{2,d,g}
(mit Rucola, Granatapfel und cremige Parmigianosauce) | 9,20 |
| 107 | Gambas Aglio e Olio ^{c,}
(Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch-Chilli abgeschmeckt) | 9,80 |
| 108 | Fetakäse al Forno ^{1,d}
(Fetakäse im Ofen gebacken mit Oliven, Cherry Tomaten) | 9,90 |
| 109 | Antipasti „zum Fährmann“ ^{1,a,b,d,g}
(Burrata, Parmaschinken und Zanderknusperle mit Balsamicocreme und Olivenöl bäträufelt) | 12,40 |



SALATE

120	Kleiner gemischer Salat (kleiner Salatteller- Beilagensalat)	6,50
121	BIO - Salat ^{1,5,12,a,d} (großer Salatteller mit Schafskäse, Granatapfel, gekochten Mandeln und frischem Apfel)	13,90
122	Ziegenkäse Salat ^{1,5,12,a,d,m,g} (großer Salatteller mit gekochten Mandeln, Röstkartoffeln, Blütenhonig und Preiselbeer-Dip)	16,50
123	Burrata Salat ^{1,5,12,a,d,m} (Burrata, frische Tomaten, Rucola, Olivenöl und Balsamico-Creme)	13,50
124	Caesar Salat ^{1,5,12,a,d,m,g} (großer Salatteller mit Hähnchenstreifen, Speck, Parmesan und Croutons)	15,90
125	Bodensee Salat ^{1,5,12,a,b,d,m,g} (großer Salatteller mit Zander-Knusperle und frischem Apfel)	15,80

- mit French Dressing
- mit Balsamico Dressing

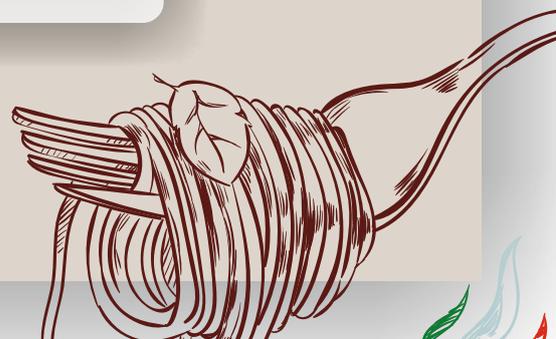


Pasta *italienischer Art*

- 201 Spaghetti Aglio e Olio ^g 9,50
(Spaghetti mit Peperoncino in Olivenöl mit Knoblauch abgeschmeckt)
- 202 Spaghetti Calamari e Pesto ^{b,d,g,l} 14,90
(gekochte Calamari, hausgemachte Rucola-Pesto und frische Kräuter)
- 203 Spaghetti alla Sicilia e Gamberi ^{1,2,b,c,d,g} 17,90
(Tagliatelle mit schwarzer Tintenfischtinte und Scampi-Sauce)
- 210 Penne alla Putaneska e Burrata ^{2,g,b,d} 16,90
(Penne mit Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten und Sardellen in Tomatensauce)
- 211 Penne Ratatouille ^{2,d,g} 14,90
(Penne mit Grillgemüse in Tomatensauce)
- 212 Penne alla mia Nonna ^{a,d,g} 16,90
(Penne mit Rinderstreifen, Champignons und Knoblauch in Tomatensauce- *mild scharf*)

fresco pasta *italienischer Art*

- 220 Tortellini „zum Fährmann“ ^{2,d,g} 16,20
(Tortellini-Spinatfüllung- und frische Champignons, Parmigiano in Weißwein-Spinat-Lauch-Sauce)
- 230 Tortellini al Tartufo Nero ^{2,7,g,d} 17,80
(Trüffel-Pesto mit Champignons in Trüffelöl)



STEAK ...

in drei Variationen ...

401 **Tagliata di Manzo** 29,90

klassisches Rezept

Rindersteak in Scheiben geschnitten mit Rucola,
Parmesan, Cherry Tomate, Balsamicocreme
und eine Beilage nach Wahl

(Steak ca. 200 g)

402 **Steak alla tartufo nero** 31,80

Rindersteak mit Trüffelsauce, hausgemachte Kräuterbutter
und eine Beilage nach Wahl

(Steak ca. 200 g)

403 **Heißer Stein** 32,90

Rindersteak auf einem heißen Lavastein, hausgemachte Kräuterbutter
und eine Beilage nach Wahl

(Steak ca. 250 g)

Beilage nach Wahl

Pommes Frites

Beilagensalat

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Vom Grill

- | | | |
|-----|--|-------|
| 500 | Rahmschnitzel ^{d,g}
(Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Pommes Frites und Champignonssauce) | 18,50 |
| 501 | Hähnchenbrustfilet ^{d,g}
(Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse und Ratatouillesauce) | 21,50 |
| 502 | Ossobuco- <i>Kalbsbeinscheibe</i> ^{d,g}
(in eigenem Jus und mit viel Geschmack, dazu hausgemachte Zwiebelsauce und gebratene Kartoffeln, Karotten und frisches Gemüse als Beilage) | 28,50 |

FISCH



- | | | |
|-----|--|-------|
| 520 | Lago e mare (<i>See und Meer</i>) ^{1,b,c,d,g}
(Zanderfilet, Miesmuscheln und Crevetten in Folie gebacken mit Cherry Tomaten, Oliven und Knoblauch. Dazu servieren wir einen Beilagensalat) | 25,50 |
| 521 | Fischpfanne „zum Fährmann“ ^{1,2,b,c,d,g}
(Doradenfilet, Zanderfilet und Scampi in Langusten-Hummer-Sauce, und Grillgemüse als Beilage) | 26,90 |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|---|------|
| 530 | Portion Zanderknusperli mit Pommes frites | 9,50 |
| 531 | Spaghetti / Penne mit Tomatensauce | 7,80 |
| 532 | Pommes frites | 4,50 |

DESSERT

601 **Tiramisu - hausgemacht** ^{1,9,a,d,g} 6,90

602 **Schokoladen Souffle** ^{1,a,d,g} 7,80
(Dessertsauce, Eis und Sahne)

603 **Apfelstrudel** ^{1,a,d,g} 6,90
(Dessertsauce, Eis und Sahne)

Warme Getränke

01	Espresso ^{9,}	2,80
10	Doppio Espresso ^{9,}	4,50
06	Corretto Espresso ^{9,}	3,80
12	Kaffee Creme ^{9,}	2,90
02	Großer Kaffee Creme ^{9,}	3,50
13	Affogato ^{9,a,d} (Espresso mit Vanilleeis)	4,50
09	Capuccino groß ^{9,d}	3,50
04	Milch Cafe ^{9,d}	3,50
05	Latte Macchiato ^{9,d}	3,50
07	Heiße Schokolade ^{d,}	4,00
08	Heiße Schok. mit Sahne ^{d,}	4,50
11	Tasse Tee Schwarzer Tee Klassik / Grüner Tee Pfefferminz / Kräuter Früchte-Mischung / Kamille	3,50



Alkoholfreie Getränke

20	Tafelwasser Wasser mit Kohlensäure	0,2 l 0,4 l	2,20 3,50
22	Randegger GOURMET Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l	6,70
23	Randegger GOURMET Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 l	2,90
24	Randegger GOURMET Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75 l	6,70
25	Cola ^{1,9}	0,2 l 0,4 l	2,50 4,50
27	Fanta ^{1,5}	0,2 l 0,4 l	2,50 4,50
29	Spezi ^{1,5,9}	0,2 l 0,4 l	2,50 4,50
33	Cola Zero ^{1,5,3,9}	0,2 l 0,4 l	2,50 4,50
35	Sprite ^{5,3}	0,2 l 0,4 l	2,50 4,50
43	Bitter Lemon ^{5,10}	0,2 l	3,20
41	Eistee peach ^{9,5}	0,2 l 0,4 l	2,50 4,50

Nektar - Säfte

Säfte	0,2 l 0,4 l	2,80 5,00
Apfel		
Johannisbeere		
Rhabarber		
Orange		
Saftschorle	0,2 l	0,4 l
Saftschorle	2,80	4,20

Bier vom Faß

		0,3 l	0,5 l
60	Fürstenberg Pils ^{g.}	3,30	4,50
63	Fürstenberg Export ^{g.}	3,30	4,50
64	Radler süß ^{g,5,3}	0,5 l	4,50
65	Radler sauer ^{g.}	0,5 l	4,50
67	PAULANER Hefeweizen Hell ^{g.}	0,5 l	4,50
69	Colaweizen ^{g,9,1,5}	0,5 l	4,50



Flaschenbier

74	Fürstenberg Alkoholfreies Bier ^{g.}	0,33 l	3,50
75	PAULANER Weißbier Kristall ^{g.}	0,5 l	4,50
76	PAULANER Hefe-Weißbier Dunkel ^{g.}	0,5 l	4,50
77	PAULANER Weißbier alkoholfrei ^{g.}	0,5 l	4,50

Spirituose & Likör

100	Grappa Barbera	2 cl	3,50
102	Williams Birne	2 cl	3,20
103	Ramazotti	4 cl	4,80
104	Limoncello	4 cl	4,80
114	Jägermeister	4 cl	4,80

Für weitere Spirituosen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal!



Weißwein

		0,2 l	0,5 l
311	Auggener Schäf Gutedel trocken Winzergenossenschaft Auggen	5,90	10,80
308	Baden Bodensee Weißburgunder Schlosskellerei Bodman	6,80	13,50
314	Chardonnay delle Veneto IGP St. Barthelmeh	6,50	13,50
317	Pinot Grigio "Villa Mura" Vinicola Sartori	6,50	12,50

Roséwein

351	Meersburger Sonnenufer Spätburgunder Weißherbst	6,80	13,50
354	Gotto d'oro ROSATO Lazio	6,50	13,50

Rotwein

363	Heilbronner Staufenberg Trollinger Schlossbergkellerei Schnauffer	5,80	11,50
360	Meersburger Sonnenufer Spätburgunder trocken	6,80	13,80
366	Merlot IGT Villa Castella	6,50	13,50
369	Primitivo DOC Vincenzo Solferino	6,50	13,50

301	Weinschorle Weiß / Rot / Rose	0,25 l	4,50
-----	----------------------------------	--------	------

Aperitifs

87	Limoncello Spritz Prosecco / Limoncello / Zitrone	1,10	7,50
82	Aperol Spritz Prosecco / Aperol / Wasser / Orange	1,10	7,50
89	Lillet Berry Lillet / W.B. Schweppes / Waldberren	10,	7,50
83	Hugo Sekt / Holunder / Wasser, Limette, Minze		7,80
81	Prosecco LIERZA	P,	4,20
90	Martini bianco	P, 4 cl	5,80
80	San Bitter - Orange (alkoholfrei)		5,50
85	Campari Orange	1,3, 0,2 l	6,80
84	Campari Soda	1,3, 0,2 l	6,80
86	Gin Tonic	0,2 l	6,80



La Cucina Italiana

Zusatzstoffkennzeichnung (...)

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Süßungsmittel
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 6 mit Geschmackverstärker
- 7 geschwärzt
- 8 mit Taurin
- 9 Coffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 enthält eine Phenylalaininquelle
- 12 Sulfite

Allergenkennzeichnung (...)

- a Eier
- b Fisch
- c Krebstiere
- d Milch / Laktose
- e Sellerie
- f Sesam
- g Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl)
- h Erdnüsse
- k Lupinen
- l Schalenfrüchte (Hasselnuss)
- m Senf
- o Weichtiere
- p Schwefeldioxid & Sulfite