

# VORSPEISEN

---

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und Hausdressing



*Small mixed salad with raw vegetables and house dressing*

**7,90**

7 Gambas mit Olivenöl, Chili, Knoblauch, Petersilie  
und Aioli mit Steinofenbaguette

*7 gambas with olive oil, chili, garlic, parsley and aioli  
with stone oven baguette*

**18,90**

Tatar vom Rinderfilet mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Eigelb

*Beef fillet tartare with capers, anchovies, onions and egg yolk*

**19,50**

Tomaten-Carpaccio mit Burrata und Basilikumpesto



*Tomato carpaccio with burrata and basil pesto*

**16,90**

Rote Linsen Mousse auf Hummus



*Red lentil mousse on hummus*

**16,90**

# SUPPEN

---

## Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle

*Beef broth with herb pancakes*

**7,40**

## Tomatensuppe mit Sahne und Kräuter-Croutons



*Tomato soup with cream and herb croutons*

**mit Sahne 7,40**

**ohne Sahne 6,90**



## Tagessuppe

*Soup of the day*

**6,90**

# SALATE

---

## Großer Salat mit Rohkost und Hausdressing



*Large salad with raw vegetables and house dressing*

**10,90**

### + **Fitnesssteller mit Hähnchenbruststreifen 16,90**

*Fitness plate with chicken breast strips*

### + **Zanderfilet 19,90**

*Pike perch fillet*

### + **5 Gebratene Garnelen mit Aioli-Dip 18,90**

*5 Fried shrimp with aioli dip*

### + **Fischknusperle und Remoulade 17,90**

*Crispy fish and tartar sauce*

# FLEISCH

---

## Schwabenteller mit Schweinefilet mit Speckmantel, Käsespätzle und Rahmsoße

*Swabian plate with pork fillet wrapped in bacon, cheese spaetzle and cream sauce*

**21,90**

## Bier Rahmschnitzel mit Spätzle und Grilltomaten

*Beer cream schnitzel with spaetzle and grilled tomatoes*

**22,90**

## Geschmorte Schweinebäckle mit Kartoffelgratin und Portweinssoße

*Braised pork cheeks with potato gratin and port wine sauce*

**24,90**

## Kalbsschnitzel natur gebraten mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse

*Natural fried veal schnitzel with French fries and seasonal vegetables*

**25,90**

## Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Knöpfle und feinen Schmelzzwiebeln mit Portweinjus

*Roast beef with homemade knoepfle and fine melted onions with Port wine jus*

**28,90**

# FISCH

---

## Zanderfilet mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

*Pike perch fillet with almond butter and parsley potatoes*

**24,90**

## Gebratenes Saiblingsfilet mit Spinat und Petersilienkartoffeln

*Fried char fillet with spinach and parsley potatoes*

**26,90**

## Matjes nach Hausfrauenart mit Kartoffelsalat

*Housewife-style herring with potato salad*

**14,90**

## Lachs auf der Haut gebraten mit Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln

*Salmon fried on the skin with ratatouille vegetables and rosemary potatoes*

**28,50**

# STEAKKARTE

**Wir bieten eine tolle Auswahl an Steaks, die mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet werden. Steaks sind eine wahre Delikatesse und bieten ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter um Ihr Steak-Erlebnis perfekt abzurunden.**

*We offer a great selection of steaks prepared with care and passion. Steaks are a real delicacy and offer a unique taste experience. We also serve our homemade herb butter to round off your steak experience.*

## 1 Steak wählen *choose steak*

### Rumpsteak

*Rump steak*

**200g 23,90**

**Lady`s Cut 120g 19,90**

### Rinderfilet

*beef tenderloin*

**250g 29,90**

**Lady`s Cut 150g 24,90**

### Holzfällersteak vom Schwein

*Pork lumberjack steak*

**230g 20,40**

### Lammrückenfilet rosa gebraten

*Fillet of lamb roasted pink*

**230g 28,90**



## 2 Beilage aussuchen *choose side dish*

**Käsespätzle *Cheese spaetzle* 6,90**

**Knöpfle *Knoepfle* 6,50**

**Petersilienkartoffeln *Parsley potatoes* 5,50**

**Rosmarinkartoffeln *Rosemary Potatoes* 5,50**

**Kartoffelgratin *Potato gratin* 5,90**

**Pommes Frites *French fries* 5,90**

**Linguini *Linguini* 5,90**

**Saisonales Gemüse *Seasonal vegetables* 6,90**

**Kartoffelsalat *potato salad* 7,90**

## 3 Sauce *sauce*

**Portweinjus *Port wine jus* 3,40**

**Pfeffer-Cognacrahmsoße  
*Pepper cognac cream sauce* 3,40**

**Rahmsoße *Cream sauce* 3,40**

**Sauce Bernaise *Sauce bernaise* 3,40**

**Extra hausgemachte Kräuter-Butter  
*Additional homemade herb butter* 2,90**

**Aioli Dip *Aioli dip* 2,90**



**Alle Saucen sind glutenfrei!**

# SCHWÄBISCH

---

Käsespätzle mit Bergkäse, feinen Schmelzzwiebeln  
und kleinem Blattsalat



*Cheese spaetzle with mountain cheese, fine melted onions  
and small lettuce*

**17,90**

Maultaschen mit feinen Schmelzzwiebeln mit Burgunderjus  
und Kartoffelsalat

*Maultaschen with fine melted onions with Burgundy jus  
and potato salad*

**15,90**

Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Vinaigrette  
mit Bauernbrot

*Sausage salad with pickles, onions and vinaigrette  
with farmhouse bread*

**10,50**

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln  
und Vinaigrette mit Bauernbrot

*Swiss sausage salad with Emmental, pickles, onions and  
vinaigrette with farmhouse bread*

**11,50**

# KIDS




Chicken Nuggets mit Pommes Frites

*Chicken nuggets with french fries*

**9,90**




Knöpfele und Rahmsoße 

*Knoepfle and cream sauce*

**7,50**



Linguini mit Tomatensauce 

*Linguini with tomato sauce*

**8,90**



Schnitzel mit Pommes Frites

*Schnitzel with french fries*

**12,90**



Fischknusperle mit Pommes

*Crispy fish with fries*

**10,90**

# VEGETARISCH & VEGAN

Linsen Dal mit verschiedenen Linsen und Kichererbsen



*Lentil dal with various lentils and chickpeas*

**17,90**

Pikant-fruchtiges Gemüsecurry mit Kokosmilch und Jasminreis



*Mildly fruity vegetable curry with coconut milk and jasmine rice*

**18,90**

Linguini mit Basilikum Pesto und Kirschtomaten



*Linguini with basil pesto and cherry tomatoes*

**14,90**

Linguini mit Ratatouille, Parmesan und Rucola




*Linguini with ratatouille, parmesan and rocket*

**15,90**




## DESSERT

---

Crème brûlée 


*Crème brûlée*

**7,90**

Zweierlei Mousse von der dunklen und hellen Schokolade auf Fruchtspiegel 

*Two kinds of mousse of dark and light chocolate on fruit level*

**12,90**

Zweierlei Sorbet mit Früchten 

*Two types of sorbet with fruits*

**8,90**


Parfait Variation auf Fruchtspiegel 

*Parfait variation on fruit mirror*

**8,20**

## KÄSE

---

Käseteller mit vier Käsesorten von Käseereien aus der Bodensee-Region mit Oliven, getrocknete Tomaten, Trauben, Feigensenf und Baguette 

*Cheese plate with four cheeses from cheese dairies from the Lake Constance region with Olives, dried tomatoes, grapes, fig mustard and baguette*

**18,50**