

# Vorspeisen

**Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und Hausdressing** 

Small mixed salad with raw vegetables and house dressing

**8,20**

**Rote Linsen Mousse auf Hummus** 

Red lentil mousse on hummus

**16,90**

**Tatar vom hausgebeizten Gin-Lachs auf Rösti mit Dill-Senf-Schmand**

Tartare of house-pickled gin salmon on rösti with dill-mustard sour cream

**18,90**

**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 filet tartare with capers, anchovies, onions and egg yolk

**19,50**

# Suppen

## Tagessuppe

Soup of the day

**7,20**

## Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Flädle

Beef broth with herb pancakes

**7,70**

## Tomatensuppe mit Sahne und Kräuter-Croutons

Tomato soup with cream and herb croutons

**mit Sahne 7,70**

**ohne Sahne 7,20** 



# Salate

## Großer Salat mit Rohkost und Hausdressing

Large salad with raw vegetables and house dressing

**12,20**

### Extras für Ihren Salat

-  **Putenstreifen mit Kräuterbutter**  
Turkey steak with herb butter  
**19,90**
  
-  **Zanderknusperle und Remoulade**  
Crispy fish and tartar sauce  
**19,90**
  
-  **5 Gebratene Garnelen mit Aioli-Dip**  
5 Fried shrimp with aioli dip  
**18,90**

# Fleisch

## **Schwabenteller mit Schweinefilet im Speckmantel, Käsespätzle und Rahmsoße**

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

**25,90**

## **Geschmorte Schweinebäckle mit hausgemachten Knöpfle und Portweinsoße**

Braised pork cheeks with homemade spaetzle and port wine sauce

**26,90**

## **Geschmorte Rinderroulade mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse**

Braised beef roulade with mashed potatoes and seasonal vegetables

**27,90**

## **Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Zitronengarnitur und Pommes Frites**

Wiener schnitzel with cranberries, lemon garnish and French fries

**29,90**

## **Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Knöpfle und feinen Schmelzzwiebeln mit Portweinjus**

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

**31,90**

# Fisch

## **Zanderfilet mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln**

Pike perch fillet with almond butter and parsley potatoes

**26,90**

## **Lachsforellenfilet „Müllerin Art“ mit saisonalem Gemüse, Kartoffeln und Petersilienbutter**

Salmon trout fillet “Müllerin style” with seasonal vegetables, potatoes and parsley butter

**27,90**

## **Gebratenes Saiblingsfilet mit Rahm-Spinat und Rosmarinkartoffeln**

Fried char fillet with creamed spinach and rosemary potatoes

**28,40**

## **Fisch-Duett nach Art des Hauses – zwei frische Fischfilets des Tages, mit Gemüsereis und einer feinen Weißweinsauce**

Fish duet according to the house style – two fresh fish fillets of the day, with vegetable rice and a fine white wine sauce

**29,80**

### ***Regional & nachhaltig – Unser Fischversprechen***

*Wir legen großen Wert auf frische, nachhaltige und regionale Produkte. Unsere Forellen, Lachsforellen und Saiblinge stammen aus regionalen Zuchtbetrieben, die für eine artgerechte Aufzucht und höchste Qualität stehen.*

*Genießen Sie Fisch aus verantwortungsvoller Herkunft – direkt aus unserer Region.*

# Steak-Karte

**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 / 25,90**

**Lady`s Cut 120g / 21,40**

**Rinderfilet** Beef tenderloin

**250g / 31,90**

**Lady`s Cut 150g 26,90**

## 2 **Beilagen** side dish

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

**Knöpfle** Knochle **6,50**

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

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

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

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

## 3 **Soße** sauce

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

**Pfeffer-Cognacrahmsoße**

Pepper cognac cream sauce **3,40**

**Rahmsoße** Cream sauce **3,40**

**Extra hausgemachte Kräuter-Butter**

Additional homemade herb butter **2,90**

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

Alle Saucen sind glutenfrei!



# Schwäbisch

## **Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Vinaigrette mit Bauernbrot**

Sausage salad with pickles, onions and vinaigrette

with farmhouse bread

**11,50**

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

Swiss sausage salad with Emmental, pickles, onions and vinaigrette

with farmhouse bread

**12,50**

## **Maultaschen mit feinen Schmelzzwiebeln mit Burgunderjus und kleinem Salat**

Maultaschen with fine melted onions with Burgundy jus and a small salad

**16,90**

## **Käsespätzle mit Bergkäse, feinen Schmelzzwiebeln**

**und kleinem Blattsalat**

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

**18,90**

# Vegetarisch + Vegan

## **Linsen Dal mit verschiedenen Linsen und Kichererbsen dazu Reis**

Lentil dal with various lentils and chickpeas with rice

**18,90**

## **Pikant-fruchtiges Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis**

Mildly fruity vegetable curry with coconut milk and rice

**19,90**

## **Gnocchi mit Edelpilzragout und frischen Kräutern**

Gnocchi with noble mushroom ragout and fresh herbs

**18,90**

## **Panzerotti gefüllt mit Steinpilzen und Trüffel an Thymian-Butter**

Panzerotti stuffed with porcini mushrooms and truffles with thyme butter

**18,90**



# Leckerer für Kids



## **Knöpfe und Rahmsoße**



Knoepfle and cream sauce

**7,50**



## **Tagliatelle mit Tomatensauce**



Linguini with tomato sauce

**8,90**



## **Chicken Nuggets mit Pommes Frites**

Chicken nuggets with french fries

**9,90**



## **Zanderknusperle mit Pommes Frites**

Crispy fish with fries

**10,90**



## **Schnitzel mit Pommes Frites**

Schnitzel with french fries

**14,90**

# Dessert

## Crème brûlée

Crème brûlée

7,90

## Zweierlei Sorbet mit Früchten

Two types of sorbet with fruits

8,90

## Zweierlei Mousse von dunkler und heller Schokolade auf Fruchtspiegel

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

12,90

## Schokoladensoufflé mit Pistazieneis und Sahne

Chocolate soufflé with pistachio ice cream and cream

12,90

# Käse

## Käseteller mit vier Käsesorten von Käsereien 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