

## SUPPEN

Frühlings-Kräuterschaumsuppe mit Tomaten-Croûtons 8,90 €  
*Spring herb foam soup with tomato croutons*

Consommé vom Rindertafelspitz mit Kräuter-Flädle 8,90 €  
*Consommé of beef boiled beef with chive pancake stripes*

## VORSPEISEN

Duett vom Rind-Tatar und Carpaccio 17,80 €  
mit Rucola, Parmesan und gerösteten Pinienkernen  
*Duet of beef tartare and carpaccio with rocket, Parmesan and roasted pine nuts*

Dreierlei vom Räucherfisch mit Senf-Dill-Sauce und Salatbouquet 16,50 €  
*Three types of smoked fish with mustard-dill sauce and salad bouquet*

Salatteller mit hauseigenem Dressing 7,50 €  
*Salad plate with house dressing*

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

Zwiebelrostbraten mit Bärlauch-Spätzle und kleinem Frühlingsalat 32,50 €  
*Onion roast with wild garlic spaetzle and small spring salad*

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren 28,50 €  
*“Wiener Schnitzel” with French fries and cranberries*

Schweinefiletmedaillons an Dijon-Senfsauce 29,50 €  
mit Ratatouille-Gemüse und Kräuterpesto-Tagliatelle  
*Pork fillet medallions with Dijon mustard sauce with ratatouille vegetables and herb pesto tagliatelle*

## FISCH

Saiblingsfilet „Müllerin Art“ mit Babyspinat und Drillingskartoffeln 29,50 €  
*“Müllerin style” char fillet with baby spinach and triplet potatoes*

Forellenfilet an „Vadouvan-Veloute“ 30,60 €  
mit jungen Karotten und Tomaten-Erbсен-Reis  
*Trout fillet at “Vadouvan-Veloute” with young carrots and tomato-pea rice*

## VEGETARISCH/VEGAN

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln <i>Homemade cheese spaetzle with fried onions</i>	15,90 €
Veganes Gemüse-Thai-Curry mit Jasminreis <i>Vegan vegetable Thai curry with jasmine rice</i>	16,80 €

## DESSERT

Tonkabohnen-Creme Brûlée mit frischen Beeren <i>Tonka bean creme brulee with fresh berries</i>	9,70 €
Eierlikör-Tiramisu an Espresso-Vanille-Schaum <i>Eggnog tiramisu with espresso vanilla foam</i>	9,50 €
Regionale Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen <i>Regional cheese selection with fig mustard, grapes and walnuts</i>	14,50 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergenen-Tabelle!  
Liebe Gäste, für jede Änderung/Umbestellung erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen.

*If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our allergen table!  
Dear guests, we allow ourselves to charge an additional charge for every change/reorder.*

Im Offenausschank 0,1 l 4,50 € / 0,2 l 8,90 €

## Weißweine

2022 Bodensee Weißburgunder  
QW, trocken  
Markgraf von Baden, Bodensee / Baden

2022 Riesling  
QW, trocken  
Weingut Wittmann/Rheinhessen

2022 Bodensee Grauburgunder  
QW, trocken  
Markgraf von Baden, Bodensee / Baden

## Roséweine

2020 Bodensee Spätburgunder Rosé  
QW, trocken  
Markgraf von Baden, Bodensee / Baden

2021 Enate Rosado  
DO  
Bodega Enate SALAS BAJAS

## Rotweine

2020 Bermatinger Spätburgunder  
QW, trocken  
Weingut Markgraf von Baden

2020 Primitivo Puglia  
IGT Meridi  
Ambre Vini/Apulien

***Jahrgangsänderungen vorbehalten/ Diese Weine enthalten Sulfite***

# Einheimische Weine

## Weingut Kress aus Überlingen

2022 Grauer Burgunder QW, trocken	0,75 l	€ 34,00
2022 Weißburgunder QW, trocken	0,75 l	€ 34,00
2022 Riesling QW, trocken	0,75 l	€ 34,00
2020 Spätburgunder QW, trocken	0,75 l	€ 34,00

## Staatsweingut Meersburg

2021 Meersburger Chorherrenhalde Weißburgunder-Chardonnay QW, trocken	0,75 l	€ 36,00
---	--------	---------

## Markgraf von Baden aus Salem

2022 Bodensee Sauvignon Blanc QW, trocken	0,75 l	€ 31,50
2020 Bermatinger Spätburgunder QW, trocken	0,75 l	€ 33,50

## Weingut Aufricht aus Stetten

2021 Weißburgunder 1 Lilie QW, trocken	0,75 l	€ 37,00
2022 Grauburgunder QW, trocken	0,375 l 0,75 l	€ 17,50 € 35,00
2021 Riesling 1 Lilie QW, trocken	0,75 l	€ 41,00
2022 Seegucker QW, trocken	0,375 l 0,75 l	€ 17,00 € 34,00
2020 Aufrichts Spätburgunder Classic QW, trocken	0,75 l	€ 35,00

***Jahrgangsänderungen vorbehalten/ Diese Weine enthalten Sulfite***

## Deutsche Topweine

2019 Riesling QW, trocken Weingut Robert Weil/Rheingau	0,75 l	€ 42,00
2018 Sauvignon Blanc II QW, trocken Weingut Von Winning/Pfalz	0,75 l	€ 37,00
2016 Blauer Spätburgunder QW, trocken Weingut Knipser/Pfalz	0,75 l	€ 45,00
2019 Black Print Rotwein Cuvée QW, trocken Markus Schneider/Pfalz	0,75 l	€ 56,00

## Italienische Weine

2021 Riff Pinot Grigio Vigneti delle Venezie IGT, Alois Lageder/Südtirol	0,75 l	€ 33,00
2019 Chianti DOCG, Azienda Poliziano/Toscana	0,75 l	€ 36,00
2017 Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Azienda Poliziano/Toscana	0,75 l	€ 87,00
2021 TALO Primitivo di Manduria DOP, San Marzano/Apulien	0,75 l	€ 41,00
2017 Amarone della Valpolicella Classico DOC, Azienda Zenato/Lombardei	0,75 l	€ 129,00

## Französische Wein

2020 Sancerre "Le Clos de Chaudenay" Vieilles Vignes, AOC, Cuvée Domaine Daulny/Loire	0,75 l	€ 46,00
2020 AIX Côtes de Provence Rosé AOC Maison Saint Aix/Provenz	0,75 l	€ 45,00
2011 Pommard AOC Pascal Marchand/Burgund	0,75 l	€ 69,00
2016 Clos Fontaine 1er Vin Côtes de Francs AOC Bordeaux	0,75 l	€ 61,00

## Spanische Weine

2021 Quebrada Tinto Crianza DOCa, Vinedos de Aldeanueva	0,75 l	€ 33,00
2021 Chardonnay 234 DO, Bodega Enate SALAS BAJAS	0,75 l	€ 38,00
2021 Enate Rosado DO, Bodega Enate SALAS BAJAS	0,75 l	€ 36,00
2019 Enate Cabernet Merlot DO, Bodega Enate SALAS BAJAS	0,75 l	€ 42,00

***Jahrgangsänderungen vorbehalten/ Diese Weine enthalten Sulfite***

## Prickelndes

Parkhotel St. Leonhard Sekt <sup>7</sup> Hausmarke, Schloss Affaltrach Baden Württemberg	0, 1 l 0,75 l	€ 5,90 € 34,00
Bodensee „Seccolo“-weiß, rosé oder rot Bodensee Secco weiß	0, 2 l 0,75 l	€ 15,00 € 32,00
handcrafted Cider fruchtig Der Stotz Hof - Deutschland	0, 1 l 0,75 l	€ 6,00 € 29,00
Prisecco alkoholfrei Cuvée 23 Rosé (Rhabarber, Apfel, Blüten) Manufaktur Jörg Geiger	0,375 l	€ 21,00
Prisecco alkoholfrei Weiß (Apfel, Quitte, Akazienblüte) Manufaktur Jörg Geiger	0,75 l	€ 33,00
Prosecco Frizzante Treviso DOC Cantina Colli del Soligo	0,75 l	€ 30,00
Moët & Chandon <sup>7</sup> Brut Impèrial	0,375 l 0, 75 l	€ 49,00 € 95,00
Veuve Clicquot <sup>7</sup> Brut Impèrial	0, 75 l	€ 99,00

***Jahrgangsänderungen vorbehalten/ Diese Weine enthalten Sulfite***

### Aperitif-Longdrink

Martini weiß, rot oder dry	5 cl	6,50 €
Campari <sup>2</sup> Orange oder Soda	4 cl	8,50 €
Sekt Hausmarke	0,1l	5,90 €
Sanbitter alkoholfrei	0,2l	5,30 €

### Bier

Fürstenberg Pils vom Fass	0,3l	4,30 €
Fürstenberg Pils vom Fass	0,5l	5,60 €
Fürstenberg Bier alkoholfrei	0,33l	4,30 €
Fürstenberg Weizenbier		
Kristall oder Hefe	0,5l	5,60 €
Paulaner alkoholfrei	0,5l	5,60 €

### Digestif

Mirabelle, Williams, Kirsch-/Obstwasser, Cöxchen von der Brennerei Senft		
Rickenbach/Bodensee	2 cl	5,20 €

### Alkoholfreie Getränke

Teinacher	0,25l	3,90 €
Medium oder still	0,75l	7,90 €
Fanta, Sprite, Coca Cola		
<small>1,2,5,6,8,9,10,11,12</small>	0,33l	4,90 €
VIO Schorle Rhabarber	0,33l	4,90 €
VIO Bio Limo Zitrone-Limette	0,33l	4,90 €
<i>Thomas Henry</i>		
Tonic Water <sup>4</sup> , Pink Grapefruit		
Bitter Lemon <sup>4</sup> , Ginger Ale		
Wild Berry	0,2l	4,90 €

### Heißgetränke

Cafe Crema <sup>3</sup>	4,50 €
Cappuccino <sup>3</sup>	4,90 €
Espresso <sup>3</sup>	3,60 €
Milchkaffee	4,90 €
Latte Macchiato	4,90 €
Glas Tee	4,50 €
Tasse Schokolade	4,90 €

#### Zusatzstoffe:

1-Farbstoffe  
3-Emulgator  
5-Antioxidation

2-Säuerungsmittel  
4-Chininhaltig  
6-Ascorbinsäure  
7-Sulfate