

Unser Aperitif – Tipp

Hausaperitif

Maracujamark mit Bacardi und Chilli mit Sekt 8,00 €

Schmeckt nach „Meer“ Gin Tonic

hausgemachter Orangensirup, Rosmarin,
mediterraner Gin und Henry Tonic 10,50 €

Rhabarber Sprizz

hausgemachter Rhabarbersirup,
Soda und Sekt 8,50 €

S u p p e n

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Kräuterflädle o d e r Leberspätzle 6,50 €

Karotten–Kokossuppe

Wahlweise mit Garnele 8,80 €

V o r s p e i s e n

Bunter Salatteller

mit Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate, Kresse
und Kartoffelsalat ^{2,4,8} 7,20 €

Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen gebraten,


dazu Apfel–Chutney, Feigensenf und Salatgarnitur^{2,4} 14,20 €

Rindertatar – mild oder scharf

mit Salatbukett und Brot 16,90 €

als Hauptgang 20,90 €

Vegetarisch

Gemüsecurry  mit Kichererbsen, Kokosmilch, Limettenblättern und Basmatireis	21,70 €
Erdnuss–Mais–Frikadellen mit Wokgemüse, Koriander und Erdnuss–Chili–Sauce, dazu Jasminreis	21,70 €
Hausgemachte Käsespätzle vom Allgäuer Käse mit Schmelzzwiebeln an buntem Salat ⁸ <i>als kleine Portion</i>	17,90 € 15,90 €

Vesper & Salat

Geräucherter Schweinehals <i>* von der Metzgerei Gruber aus Betznau *</i> mit Obazda und Brot	16,80 €
Knusperli–Salat Großer bunter Salat mit gebackenen (panierten) Fischknusperli und hausgemachter Remoulade ^{1,2,4,8}	20,60 €

Fischgerichte

Wolfsbarsch <i>als kleine Portion</i>	31,90 € 29,90 €
Zanderfilet <i>als kleine Portion</i>	29,90 € 27,90 €

- **gebraten mit Mandelbutter o d e r natur,**
dazu Ofengemüse und Dampfkartoffeln
- **auf geräucherter Peperonata (Tomaten–Paprikagemüse),**
dazu Bärlauch–Gnocchi

Bitte fragen Sie unsere Service–Mitarbeiter
nach dem tagesaktuellen Fang. Ggf. sind auch Bodenseefische verfügbar.

L ö w e n s K l a s s i k e r

Hausgemachte schwäbische Maultaschen

mit Hackfleisch gefüllt und Zwiebel-Speck-Schmelze,
dazu Kartoffel-Blattsalat ^{2,4,8}

18,90 €

Geschnetzeltes von der Kalbshüfte

nach Züricher Art mit frischen Pilzen und Zwiebeln
flambiert mit Weinbrand, dazu hausgemachte Spätzle
als kleine Portion

28,80 €

26,80 €

Gesottener Tafelspitz

mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren,
dazu Ofengemüse und Bratkartoffeln
als kleine Portion

24,20 €

22,20 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

vom Premium Rinderrücken (ca. 200g) mit Schmelzzwiebeln,
dazu Speckböhnchen und hausgemachte Spätzle

32,90 €

Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Schwein

mit Pfifferlingsrahm,
dazu Gemüse und hausgemachte Spätzle

24,60 €

Rumpsteak vom Grill

mit Pfifferlingsrahm, Pfirsichspalten und gehobeltem Parmesan,
dazu Tagliolini

33,00 €

„Schwabenschmaus“

Schweinefiletmedaillons gebraten auf Käsespätzle
dazu Bratensoße und Schmelzzwiebeln

24,80 €

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff

2 = mit Farbstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = mit Phosphat

6 = mit Süßungsmittel

7 = enthält eine Phenylalaninquelle

8 = geschwefelt

9 = geschwärzt

10 = gewachst

11 = koffeinhaltig

12 = chininhaltig