

## Unser Aperitif – Tipp

### Hausaperitif

Maracujamark mit Bacardi und Chili mit Sekt 7,80 €

### Schmeckt nach „Meer“ Gin Tonic

hausgemachter Orangensirup, Rosmarin,  
mediterraner Gin und Henry Tonic 9,50 €

### Lillet Winter Berry

Lillet Blanc, Schweppes Original Wild Berry,  
Rosmarin, Cranberries 7,80 €

## S u p p e n

### Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Kräuterflädle oder Leberspätzle 6,50 €

### Kürbiscremesuppe

mit Kernen und Öl 6,80 €

## V o r s p e i s e n

### Bunter Salatteller

mit Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate, Kresse  
und Kartoffelsalat<sup>2,4,8</sup> 7,20 €

### Feldsalat „Mimosa“

mit gehacktem Ei und Speck Grissini 10,80 €

### Ziegenkäse mit Sonnenblumenkernen gebraten,


dazu Apfel-Chutney, Feigensenf und Salatgarnitur<sup>2,4</sup> 14,20 €

### Rindertatar – mild oder scharf

angemacht mit pikanter hausgemachter Marinade,  
mit Salatbukett und Brot 16,90 €

*als Hauptgang* 20,90 €

## V e g e t a r i s c h

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

## V e s p e r & S a l a t

<b>Winter Matjes vom Bodensee Rotaugen</b>	
mit Apfelschmand, Kohl, roter und gelber Beete, dazu Bratkartoffeln	19,80 €
<b>Knusperli-Salat</b>	
Großer bunter Salat mit gebackenen (panierten) Fischknusperli und hausgemachter Remoulade <sup>1,2,4,8</sup>	20,60 €
<b>Zweierlei vom Fisch</b>	
Lachs und hausgeräuchertes Forellenfilet mit Dill-Senfsoße und Meerrettichsahne, dazu Kartoffelpuffer und Zupfsalat	22,80 €

## F i s c h g e r i c h t e

<b>Kretzerfilet aus dem Bodensee</b>	33,90 €
<i>als kleine Portion</i>	<i>31,90 €</i>
<b>Felchenfilet</b>	
aus dem Chiemsee vom Fischer Lackerschmitt oder Bodensee	33,90 €
<i>als kleine Portion</i>	<i>31,90 €</i>
<b>Zanderfilet</b>	29,90 €
<i>als kleine Portion</i>	<i>27,90 €</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>gebraten mit Mandelbutter <u>o d e r</u> natur,</b> dazu Ofengemüse und Dampfkartoffeln</li><li>• <b>gebraten auf Zitronengras-Currysoße,</b> dazu Zucchini Gemüse und Süßkartoffelpüree</li><li>• <b>gebraten an Speck-Rahmwirsing,</b> dazu Dampfkartoffeln</li></ul>	

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

<b>Hausgemachte schwäbische Maultaschen</b> mit Hackfleisch gefüllt und Zwiebel-Speck-Schmelze, dazu Kartoffel-Blattsalat <sup>2,4,8</sup>	18,90 €
<b>Medaillons von der Kalbshälfte rosa gebraten</b> mit Morchelrahmsauce, dazu Gemüse und hausgemachte Spätzle <i>als kleine Portion</i>	28,80 € 26,80 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Preiselbeeren, dazu Petersilienkartoffeln O D E R Pommes frites	28,80 €
<b>Gesottener Tafelspitz</b> mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren, dazu Ofengemüse und Bratkartoffeln <sup>8</sup> <i>als kleine Portion</i>	24,20 € 22,20 €
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> vom Premium Rinderrücken (ca. 200g) mit Schmelzzwiebeln, dazu Speckböhnchen und hausgemachte Spätzle	32,90 €
<b>Halbe Ente</b> mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Cassisauce	23,80 €
<b>Viertel Ente</b> mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Cassisauce	21,20 €
<b>Wildschweinragout</b> mit Blaukraut und hausgemachte Spätzle	22,80 €
<b>Wildschweinbratwürste</b> mit Speck-Rahmwirsing, Preiselbeeren und hausgemachte Spätzle	22,80 €

### 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