

# Wochenkarte

gültig Montag, Donnerstag und Freitag abends; Samstag, Sonn- und Feiertag mittags und abends

## Vorspeisen

### Tomaten-Ingwersuppe

mit Sesamcroutons und Kokosschaum / 5,50 €

### Frühlingsrolle

gefüllt mit Entenfleisch, Glasnudeln und Gemüse  
an Feldsalat mit Marillendressing und Sweet-Chili-Dip/ 8,90 €

## Hauptgerichte

### Fischteller „Deluxe“

gebratenes Lachsforellen- und Felchenfilet mit Bärlauchbutter,  
gebackenen Polentabällchen, knackigem Pfannengemüse und  
rotem Pesto / 24,50 €

### Alpenschnitzel

(paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse)  
dazu Spinatspätzle in Lauchsahne und Röstzwiebeln/ 19,50 €

### Schwabenbowl

Geschmorte Schweinebäckle mit Kässpätzle, Maultasche, Kartoffelsalat,  
Röstzwiebeln und Bratensoße/ 21,80 €

## Vegetarisch

### Südtiroler Veggie-Teller

Hausgemachte Spinatknödel gefüllt mit Bergkäse  
und Ricotta- Gnocchi an Kräuterrahm, Bärlauchpesto,  
dazu gem. Salat / 16,80 €

## Desserts

### Eisknödel (innen Eis außen heiß)

mit Kirschragout und Sahne / 6,50 €

### Espresso „Speziale“

mit einem Schuss Orangenlikör, Vanilleeis und Sahne / 4,90 €

### Hausgemachtes Mocca-Tiramisu

mit roten Beeren und Eierliköreis / 6,50 €

### Dessertteller

Mini Creme-brûlée von weißer Schokolade und  
hausgemachter Erdbeer-Strudel mit Pistazieneis / 7,50 €

## Empfehlung der Woche:

### 2022 Aufricht Seehas

Cuveé aus Rivaner und  
Weissburgunder, leichter & frisch

Deutscher Qualitätswein, trocken

12 %vol.

Gutsabfüllung Weingut Aufricht,  
Stetten

Glas 0,25 l / 6,20 €

\*\*\*

### 2013 Nonnenhorner

### Cabernet Mitos

### Barrique

Trocken und fruchtig

Deutscher Qualitätswein b. A.

Weingut Peter Hornstein

Nonnenhorn am Bodensee

13 % vol.

Flasche 0,75 l / 29,- €

\*\*\*

### Ravensburger

### Bürgerbräu

### Maskulator

### Doppelbock

7,5 % vol.

Flasche 0,5 l / 4,60 €