

*Feinste Fischspezialitäten aus See und Meer
zum Aschermittwoch*

<i>Hausgemachte bunte Tagliatelle mit Garnelen in feiner Weißweinsauce und Salatteller</i>	<i>16,50 € / 19,50 €</i>
<i>Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller</i>	<i>18,50 € / 22,50 €</i>
<i>Bodenseefischteller von Felchen Zander und Barschfilet mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller</i>	<i>19,50 € / 23,50 €</i>
<i>Merluzzofilet in Kräuterbutter gebraten mit Cherrytomaten Salzkartoffeln und buntem Salatteller</i>	<i>13,50 € / 16,50 €</i>
<i>Wolfsbarschfilet aus Wildfang an feinem Hagnauersößle mit hausgemachten Tagliatelle und buntem Salatteller</i>	<i>19,50 € / 22,50 €</i>
<i>Bunter Fitnesssalat mit gebratenen Garnelen</i>	<i>12,50 €</i>

Unsere außer Haus Speisekarte über den Lockdown

Suppen

*Feines Rahmsüpple von geräuchertem
Fjordlachs und bunter Paprika* 4,50 €

Täglich knackig frische Salate

Bunter Salatteller 4,50 €

Großer Salatteller 7,00 €

Fitnesssteller Pute:

Großer bunter Mixsalat mit Putenstreifen 10,50 €

Portion klein / groß

*Schwäbische Kässpätzle mit geschmelzten
Zwiebeln und buntem Salatteller* 9,80 € / 12,50 €

*Bodensee Felchenfilet in Butter gebraten
mit Salzkartoffeln und buntem Salat* 14,50 € / 18,50 €

Grill und Pfannengerichte vom Schwein und Pute 100 Gr. / 160 Gr.

*Champignonrahmschnitzel mit
Spätzle und buntem Salatteller* 10,50 € / 13,50 €

*Grillteller: Schweine und Putensteak mit Grillwurst
Rauchspeck, pikanter Soße
Pommes frites und Salatteller* 11,50 € / 14,50 €

*Zarte Truthahnsteaks an Früchte-Currysoße
mit Butterreis und buntem Salatteller* 12,50 € / 15,50 €

Schwäbischer Lendenteller:

*Zarte Schweinelendchen bedeckt mit Gemüse
Champignonrahmsoße und Hollandaise
dazu servieren wir hausgemachte Spätzle* 15,50 € / 19,50 €

*Paniertes Schweineschnitzel in der Pfanne
mit Pommes frites und buntem Salatteller* 10,50 € / 13,50 €

*Zartes Schweinefilet mit feuriger Pfefferrahmsoße
Champignons Kartoffelkroketten und bunter Salatteller* 15,00 € / 18,50€

Schwabentöpfe

*Zarte Schweinefilets auf Kässpätzle
mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller* 16,00 € / 19,50 €

*Zartes Truthahnsteak an Champignonrahmsoße
mit Spätzle und buntem Salatteller* 11,50 € / 14,50 €

Rindersteaks vom Argentinischen Black Angus Rind

150 Gr. / 200 Gr./ 250 Gr.

*Rumpsteak Hofmeister Art
mit feiner hausgemachter Kräuterbutter* 19,50 € / 23,50 € / 27,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 19,80 € / 23,80 € / 27,80 €

*Pfeffersteak
an feiner Cognacsoße mit bunten Pfefferkörnern* 20,50 € / 24,50 € / 28,50 €

*Rinderlende Mexikanische Art
mit Chili Knoblauch Tomatenwürfel und Mais* 21,50 € / 25,50 € / 29,50 €

*Rinderlende Knoblauch
an Champignon-Knoblauchsoße* 20,50 € / 24,50 € / 28,50 €

Zu allen Steaks bekommen Sie einen bunten Salatteller dazu

Zweite Beilage wählen Sie bitte selbst aus.

Pommes frites, Reis, Kroketten, Kartoffelwedges, Spätzle, oder Bratkartoffeln

Wilde Schlemmereien

*Feines Rehragout (ohne Bein) mit hausgemachten
Spätzle Preiselbeeren und Salatteller* 13,50 € / 16,50 €

*Zarte Rehmedaillons „Diana“
von Rücken und Keule an feiner Pilzrahmsoße mit
hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne* 20,50 € / 24,50 €

Bitte fragen Sie auch nach unserem Tagesessen