



Spezialitäten

Rinderbrühe mit hausgemachten Markklößchen <small>(A/B/D/F)</small>	4,50 €
Salatteller Weltmeister mit verschiedenen Saison- und Blattsalaten und gebratenen Putenbruststreifen <small>(A/C/D/E/F)</small>	10,90 €
Zwei Leberknödel, abgeschmelzt, auf Sauerkraut dazu Bauernbrot <small>(A/C)</small>	9,60 €
Kalbsrahmbraten mit feinem Gemüse, dazu Hausmacher Spätzle <small>(A/B/C/D/F/Mandeln)</small>	17,90 €
Kalbsrahmgeschnetztes mit Champignons, dazu Hausmacher Spätzle <small>(A/B/C/D/F)</small>	17,90 €
Schweinefilets-Töpfele mit Champignonköpfen in Rahmsoße dazu Hausmacher Spätzle <small>(A/B/C/D/E)</small>	19,00 €
Wildbraten mit gefüllter Preiselbeerbirne dazu Apfelrotkraut und hausgemachte Semmelknödel <small>(A/B/C/D/F)</small>	22,80 €
Wildrahmgeschnetztes in feiner Soße mit Pilzen dazu Preiselbeerbirne und Hausmacher Spätzle <small>(A/B/C/D/F)</small>	22,80 €
Bodensee-Kretzerfilets in Mandelbutter dazu Salzkartoffeln <small>(A/B/C/D/E/G/Mandeln)</small>	23,90 €
Bodensee-Hechtklößchen in feiner Krebssoße auf Blattspinat, dazu Buttereis <small>(A/B/C/D/E/F/G/H)</small>	21,30 €
Panna Cotta mit Roter Grütze <small>(C/D/F)</small>	4,60 €
Creme Caramel mit Sahne garniert <small>(C/D/F)</small>	4,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme und Sahne garniert <small>(C/D/F)</small>	6,00 €
Zwei Topfenknödel an Brombeerkompott, mit Maroneneiscreme <small>(C/D/F)</small>	6,30 €

Allergene:

A: Sellerie / B: Soja / C: Milcherzeugnisse / D: Weizen-Gluten / E: Senf / F: Eier / G: Fischerzeugnisse
H: Krebstier / I: Schwefel / J: Lumpinen / K: Mandeln / L: Erdnüsse / M: Weichtiere / N: Sesam / Haselnuss / Walnusskerne
(1): mit Farbstoff / (2): mit Konservierungsstoff / (4): Phosphat / (5): Ascorbinsäure / (6) Süßungsmittel