

... schön, dass Sie bei uns sind!

unser frische angebot

Markus Stoffel unser Maître de Cuisine, betreut und umsorgt unsere Küche mit seinen regionalen & originalen Spezialitäten. Frische Kräuter und fangfrischer Bodenseefisch sind wesentliche Merkmale seiner Handschrift.

unsere empfehlung

Oliven Schafskäse Ravioli & Parmesanschaum 14,90

Olive-feta-cheese ravioli with parmesan

Thai Curry von der Pute 14,90

mit Wildreis

thai curry with rice

regionale weissweinempfehlung



Nonnenhorner Sonnenbichl Bacchus Glas 0,1l 3,60

Halbtrocken, QbA, Bodensee, Baden Karaffe 0,2l 5,90

Karaffe 0,5l 14,20

cocktails

Virgin Colada | ohne Alkohol 6,90

Der cremige Mix aus Ananas und Kokos ist die kleine Schwester der Piña Colada: Ohne Alkohol, doch mit genau so viel Geschmack.

Piña Colada | mit Alkohol 8,90

Bacardi-Rum, Coco Kanu, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

unsere highlights

Ofenkartoffel mit Kräuterquark & mariniertem Rucola 10,90

baked potato with marinated rucola and herb cream cheese

Allgäuer Kässpätzle 11,90

im Pfannder'l serviert, Schmelzzwiebele

swabian noodles served in a pan with melted onions

Große Salatplatte mit thai marinierten Putenfilets 14,90

Salatvariation der Saison, Rucola, Gurken, Kirschtomaten & Dressing

big salad platter with four thai marinated turkey skewers

König Ludwig Pfannder'l 17,90

Schweinemedallions mit Spätzle, Rahmsauce & gebratenem Speck

medallions of pork with spätzle, cream sauce & fried bacon

Im ganzen gebratenes Bodensee-Felchen vom Hausfischer Toni 20,90

mit Kräutern gefüllt & Beilagensalat

whole fried white fish from our fisherman Toni filled with herbs & side salad





wir in bayern, original & unverwechselbar

Griebenschmalztöpfele mit frisch gebackenem Bauernbrot saucepan of lard with baked farmers bread		4,90
Ein Paar Münchner Weißwürste, Brezel & süßer Hendlmaier Senf one pair of munich white sausage, brezel & sweet mustard		5,90
Lindauer Wurstsalat mit Käsestreifen & roten Zwiebele homemade sausage salad with strips of cheese & red onions		9,90
Sieben Lindauer Rostbratwürst'l auf gespecktem hausgemachten Sauerkraut seven regional roasted sausages on bacon-pickled cabbage		11,90
Allgäuer Kässpätzle im Pfannder'l serviert, Schmelzzwiebele regional cheese spätzle served in a pan with melted onions		11,90
König Ludwig Pfannder'l Schweinemedallions mit Spätzle, Rahmsauce & gebratenem Speck medallions of pork with spätzle, cream sauce & fried bacon		17,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind, Kässpätzle swabian onion-roast of willow beef, cheese spätzle		22,90
Lindauer Stecker'l Fisch vom Bodensee-Felchen Ofenkartoffel mit Kräuterschmand & mariniertem Rucola freshly caught filets of white fish with baked potatoes, herb sour cream & marinated rucola		19,90
Zwei fangfrische Bodensee-Felchenfilets „Müllerin Art“ gebraten mit Swiss Kartoffeli, Kräuterrahm & Rucola two caught filets of white fish „meunire“ fried with swiss potatoes, herb cream & rucola		19,90
Im ganzen gebratenes Bodensee-Felchen von unserem Hausfischer Toni mit Kräutern gefüllt & Beilagensalat whole fried white fish from our fisherman Toni filled with herbs & side salad		20,90
Pfannkuchen mit Apfelmus & Puderzucker pancake with apple puree & powdered sugar		5,90
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis mit Vanilleeis & Alpensahne mit hausgemachter Bourbon Vanillesauce		4,90
		5,90
		6,90
		6,90

regionale biere

Postbrauerei Weiler im Allgäu helles Traditions-Hefeweizen	0,5l	3,90
Postbrauerei Weiler im Allgäu würzig/süffiges Dunkelweizen	0,5l	3,90
Swiss Uri Export von der Postbrauerei Weiler im Allgäu	0,3l	3,50





suppen / soups

Tomatencappuccino mit kaltgepresstem Olivenöl cappuccino of tomatoes with olive oil	5,90
Curryschaumsuppe mit einer gebratenen Riesengarnele curry soup with fried king prawn	9,90



vorspeisen / starters

Frisch gebackenes Bauernbrot mit Olivenöl, Meersalz & schwarzen Oliven freshly baked farmers bread with olive oil, coarse sea salt and black olives	4,90
Büffel Mozzarella á la Toskana mit Kirschtomaten & mariniertem Rucola buffalo mozzarella á la toskany with cherry tomatoes & marinated rucola	12,90
Ein fangfrisch geräuchertes Bodensee-Felchenfilet von unserem Hausfischer Toni mit frischem Kren, marinierten Salaten & Brot smoked filet of white fish from our fisherman Toni with fresh horseradish, marinated & salads	11,90
Anti-Pasti-Teller „Helvetia“ marinierte Spiesschen von Auberginen, getrockneten Tomaten, Seranoschinken & Parmesanspäne Anti-Pasti marinated skewers of eggplant, dried tomatoes, serano ham & parmesan shavings	13,90

offene weissweine aus lindau



Lindauer Seergarten Cuvee Trocken, QbA, Grauburgunder / Müller-Thurgau / Bacchus, Bodensee, Baden	Glas 0,1l	3,60
	Karaffe 0,2l	5,90
Lindauer Seergarten Müller – Thurgau Trocken, QbA, Bodensee, Baden	Karaffe 0,5l	14,20

gartensalate / salads

Ofenkartoffel mit Kräuterquark & mariniertem Rucola Baked potato with marinated rucola and herb cream cheese	10,90
Kleine Salatvariation Salatvariation der Saison, Rucola, Gurken, Kirschtomaten & Hausdressing small salad platter with rucola, cucumbers, cherry tomatoes & housedressing	5,90
Große Salatplatte mit Schafskäse Salatvariation der Saison, Rucola, Gurken, Kirschtomaten & Hausdressing big salad platter with feta cheese with rucola, cucumbers, cherry tomatoes & housedressing	13,90
Große Salatplatte mit thai marinierten Putenfilets Salatvariation der Saison, Rucola, Gurken, Kirschtomaten & Hausdressing big salad platter with four thai marinated turkey skewers rucola, cucumbers	14,90
Große Salatplatte mit gebratenen Bodensee Felchenfilets Salatvariation der Saison, Rucola, Gurken, Kirschtomaten & Hausdressing big salad platter with two fried filets of white fish rucola, cucumbers, cherry tomatoes	19,90





pasta

Tagliatelle Carbonara & Baby Mangold

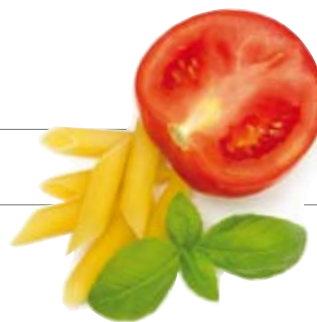
Tagliatelle carbonara & baby chard

11,90

Tagliatelle Pomodore mit gebratenem Königscrevetten-Spieß

Tagliatelle pomodore & fried shrips-skewer

13,90



kinder / children

Spätzle mit Rahmsosse

Spätzle (swabian noodles) with cream sauce

5,90

Pfannkuchen mit Apfelmus & Puderzucker

Pancake with apple puree & powdered sugar

5,90

fischspezialitäten / fish specialities

Jeden Tag geht unser Seefischer Toni Kapfhammer auf die Suche nach fangfrischem Fisch. Unser See bietet das Felchen und wir die passende Zubereitung.



Zwei fangfrische Bodensee Felchenfilets „Müllerin Art“

gebraten mit Swiss Kartoffeli, Kräutersauerrahm & Rucola

two freshly filets of white fish „meunire“ fried with swiss potatoes, herb cream & rucola

19,90

Im ganzen gebratenes Bodensee-Felchen mit Kräutern gefüllt & Beilagensalat

Fried whole white fish filled with herbs & side salad

20,90

Lindauer Stecker'l Fisch vom Felchen

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand & mariniertem Rucola

Freshly caught filets of white fish with baked potatoes, herb sour cream & marinated rucola

19,90

Rotbarbe auf mediterranem Tomaten-Oliven-Ragout & Kräuterreis

Red mullet on mediterranean tomatoe-olive-ragout & herb rice

19,90

Fischplatte Helvetia – Filet von Felchen, Rotbarbe & Königscrevetten-Spieß

Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm & Beilagensalat

Fish platter „Helvetia“ – filets of white fish, red mullet & shrimp-skewer baked potato with herb sour cream & side salad

1 Person 23,90

2 Personen 45,90

offene weine vom see



Nonnenhorner Sonnenbichl Bacchus

Halbtrocken, QbA, Bodensee, Baden

Glas 0,1l 3,60

Meersburger Chorgherrnhalde Weißherbst – rose

Trocken, QbA, Bodensee, Baden

Karaffe 0,2l 5,90

Karaffe 0,5l 14,20



fleisch / meat

König Ludwig Pfannder'l	17,90
Schweinemedallions mit Spätzle, Rahmsauce & gebratenem Speck medallions of pork with spätzle, cream sauce & fried bacon	
Wiener Schnitzel vom Kalb & gemischter Salatteller	20,90
Im Kräutermantel gebraten mit Zitrone & Preiselbeeren escalope of veal with a mixed salad platter fried in a crust of herbs with lemon	
Grillplatte Helvetia	1 Person 23,90
Rinderrücken & Schweinefilet, Putenspieß, Grillwurst'l, Speck, Ofenkartoffel & Kräutersauerrahm	2 Personen 45,90
Grill platter „Helvetia“ filets of beef & pork, skewers of turkey, grilled sausages, bacon, baked potatoes & herb sour cream	
Rinderrückensteak mit würziger Kräuterbutter & gemischtem Salatteller	22,90
Sirloin steak with spicy herb butter & mixed salad platter	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind, Kässpätzle	22,90
Swabian onion-roast of willow beef, cheese spätzle	
Zusätzliche Beilage: Sommerkartoffeln mit Kräuterquark	4,80
Grilled potatoes with herbs and sour cream	

offene rotweine vom see



Lindauer Seegarten Regent	Glas 0,1l	3,60
Trocken, QbA, Bodensee, Baden	Karaffe 0,2l	5,90
Nonnenhorner Sonnenbichl Spätburgunder	Karaffe 0,5l	14,20
Halbtrocken, QbA, Bodensee, Baden		

unser alpenlounge dachgarten ...

Besuchen Sie doch ungezwungen unseren Dachgarten auf der 5. Etage unseres Hauses. Lust auf ein besonderes Event? Erleben und genießen Sie einen traumhaften Blick auf den Lindauer Hafen und den Bodensee. Feiern Sie Ihren Geburtstag oder eine exklusive private Party in einer einzigartigen Umgebung.



Premium Ausblicke



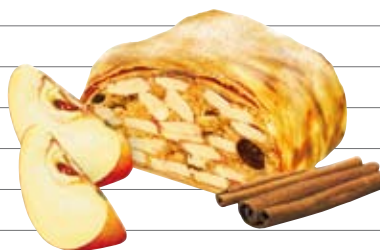
Traum Location für Ihre Veranstaltung





kuchen / pastry

Hausgemachter Apfelstrudel	natur	4,90
Hausgemachter Apfelstrudel	mit Vanilleeis	5,90
Hausgemachter Apfelstrudel	mit Vanilleeis & Alpensahne	6,90
Hausgemachter Apfelstrudel	mit hausgemachter Bourbon-Vanillesosse	6,90
Himbeer Torte		3,90
Schweizer Rübli Torte		3,90
Wiener Sacher Torte		3,90
Oma's Käse-Aprikosenkuchen		3,90
Oma's Kirsch Streusel		3,90
Oma's Apfelkuchen		3,90



eisbecher / ice cream

Kleines Eischen	2 Kugeln Vanilleeis mit Alpensahne	3,20
Kindereis „Paulchen“	Vanille- & Schokoeis mit Alpensahne & Smarties	3,90
Milchshakes	Schoko, Erdbeere oder Vanille	4,90
Eiskaffee	Vanilleeis & Alpensahne	5,90
Gemischtes Eis mit Sahne	Vanilleeis, Erdbeer & Schokolade	5,90
Wellness Becher	heimischer Naturjoghurt mit Früchten, Vanilleeis & Alpensahne	7,90
Swiss Schoki Becher	Schoko- & Vanilleeis, Schokososse, Krokantstreusel & Alpensahne	7,90
Swiss Säntis Becher	Vanilleeis mit Apfelmus & Alpensahne	7,90
Swiss Melonen Becher	Vanilleeis mit frischer Cantaloupemelone & Alpensahne	8,90
Swiss Ananas Becher	Vanilleeis, Ananasstücke, Ananaslikör & Alpensahne	8,90
Früchte Becher der Saison	Vanilleeis mit frischen Früchten, Alpensahne & Tropical Topping	8,90

süsse versuchungen / sweet temptations

Geeistes Mousse	von der weissen Valrohna Schokolade	10,90
Schweizer Glacé Schokobömbli	unsere Hausspezialität	10,90





kaffeespezialitäten



Swisspresso	2,50
Swisspresso Macchiato	2,70
Swiss Haferl Kaffee „Schümli“	3,60
Swiss Haferl Kaffee „Schümli“ entkoffeiniert	3,60
Swiss Haferl Cappuccino	3,60
Swiss Haferl Café au Lait	3,60
Swiss Haferl Latte Macchiato	3,60
Heiße Schokomilch/Ovomaltine	3,60
Irish Coffee Kaffee mit Irish Whiskey & Sahnehaube	7,90
Café Pharisäer Kaffee mit braunem Rum & Sahnehaube	7,90

teespezialitäten von Eilles

Glas Eilles Darjeeling Royal Second Flush Blatt	3,60
Aus den besten Teegärten Nordindiens stammt diese zartblumige Sommerpflügung, mit typisch nussiger Geschmacksnote und gelbgoldener Farbharmonie.	
Glas Eilles Grüntee Asia Superior Blatt	3,60
Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit sympatisch weichem Aroma, zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend hellgelber Farbe.	
Glas Eilles Kräutergarten	3,60
Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süssholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille.	
Glas Eilles Sommerbeere	3,60
Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne Aroma verfeinert wurde.	
Glas Eilles Pfefferminzblätter	3,60
Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.	
Glas Eilles Kamillenblüten	3,60
Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend.	
Glas Rooibos Vanilla	3,60
Südafrikanischer Rotbusch versetzt mit Vanillestückchen und Vanille-Aroma. Kupferrote Aufgussfarbe.	





durstlöscher & schorlen

Apfelsaft trüb	0,2l	2,80
Apfelsaftschorle trüb	0,4l	4,20
Eistee	0,2l	2,80
Eistee	0,4l	4,20
Johannisbeernektar	0,2l	2,80
Johannisbeerschorle	0,4l	4,20
Maracujanektar	0,2l	2,80
Maracujaschorle	0,4l	4,20
Bananennektar	0,2l	2,80
Bananenschorle	0,4l	4,20
Kirschnektar	0,2l	2,80
Kirschschorle	0,4l	4,20
Grapefruitsaft	0,2l	2,80
Grapefruitschorle	0,4l	4,20
Ananassaft	0,2l	2,80
Ananasschorle	0,4l	4,20
Pfirsichnektar	0,2l	2,80
Pfirsichschorle	0,4l	4,20
Orangensaft	0,2l	2,80
Orangenschorle	0,4l	4,20
Tomaten Direkt Saft – Juice	0,2l	2,80

alkoholfrei

Sodawasser	0,2l	2,40
Siebers Cuba Cola ^{2,4}	0,2l	2,60
Siebers Orangeade ¹	0,2l	2,60
Siebers Citro ²	0,2l	2,60
Siebers Cola ^{2,4} –Orangeade ¹ –Mix	0,2l	2,60
Coca-Cola Light ^{2,4,1}	0,33l	3,20
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2l	2,90
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,90
Glas Bergbauern Milch	0,2l	2,20

biere – frisch vom fass

Postbrauerei Pilsener	0,3l	3,50
Postbrauerei Swiss Uri Export	0,3l	3,50
Postbrauerei Hefeweizen	0,5l	3,90
Postbrauerei Dunkelweizen	0,5l	3,90
Postbrauerei leichtes Hefeweizen	0,5l	3,90
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,90
Cuba-Cola ^{2,4} –Weizen	0,5l	3,90
Russ (Weizen/Citro)	0,5l	3,90
Radler (Siebers Citro/Bier)	0,3l	3,50
Clausthaler alkoholfreies Bier	0,33l Fl.	3,50

summer special

Holunderblütenschorle	0,33l	3,90
-----------------------	-------	------

swissly hauscocktail

Unser Klassiker mit ...	0,3l	6,90
Aperol, Orangensaft, Sodawasser, Weißwein, Crushed Ice		

aperitifs

Prosecco	0,1l	4,10
Prosecco Holunder	0,1l	4,60
Prosecco Royal (Cassis Likör)	0,1l	4,60
Prosecco Sprizz	0,2l	6,90
Aperol mit Prosecco & Soda aufgespritzt		
Sherry Don Ziolo medium dry	5 cl	4,10
Sherry Don Ziolo dry	5 cl	4,10
Piccolo Laurent Perrier	0,2l	29,00
Champagner		
Martini dry/bianco/rosso	5 cl	4,10
Portwein Delaforce rot/weiß	5 cl	4,90
Campari* Soda/Orange	4 cl/0,2l	5,90
Apérol Soda/Orange	4 cl/0,2l	5,90
Pernod*/Ricard/Wasser	4 cl/0,1l	4,90

*mit Farbstoff





offene weißweine

Hauswein Lindauer Seegarten

Müller-Thurgau, Graub., Bacchus, Württ., trocken, QbA

Lindauer Seegarten

Müller-Thurgau, Württemberg, trocken, QbA

Nonnenhorner Sonnenbichl

Bacchus, Württemberg, halbtrocken, QbA

Wittmann

Riesling, Rheinhessen, trocken, QbA

Versus

Chenin blanc, Colombard & Sauvignon blanc, Südafrika, trocken

Glas 0,1l	Karaffe 0,2l	Karaffe 0,5l
3,60	5,90	14,20

offener roséwein

Nonnenhorner Seehalde

Württ., Weißherbst, trocken, QbA

Glas 0,1l	Karaffe 0,2l	Karaffe 0,5l
3,60	5,90	14,20

offene rotweine

Hauswein Lindauer Seegarten

Regent, Württemberg, trocken, QbA

Nonnenhorner Sonnenbichl

Spätburgunder, Württemberg, halbtrocken, QbA

Meersburger Bengel

Spätburgunder, Württemberg, trocken, QbA

Bender

Merlot, Dornfelder, Pfalz, trocken, QbA

Versus

Merlot, Shiraz, Südafrika, trocken

Glas 0,1l	Karaffe 0,2l	Karaffe 0,5l
3,60	5,90	14,20

weinschorle

Lindauer Seegarten | weiß 0,2l 4,40

Müller-Thurgau, Graub., Bacchus, Württ., trocken, QbA

Meersburger Chorherrnhalde | rosé 0,2l 4,40

Spätburgunder Rose, Württ., Weißherbst, trocken, QbA

Lindauer Seegarten | rot 0,2l 4,40

Regent, Württemberg, trocken, QbA

wasserspezialitäten

„Swiss Water“ natural Lindau 0,5l 4,40

„Swiss Water“ sparkling Lindau 0,5l 4,40

Teinacher medium Deutschland 0,5l 4,40

Vittel – still Frankreich 0,5l 4,40

San Pellegrino Italien 0,5l 4,40

pro- & seesecco / champagner

Prosecco Frizzante 0,1l 4,10

Swiss See Secco 0,75l 22,00

unser Haus-Perlwein vom Bodensee

Piccolo Laurent Perrier 0,2l 29,00

Champagner

Laurent Perrier 0,75l 69,00

Champagner

Ruinard Brut 0,75l 105,00

Ruinard Rosé 0,375l 65,00

GIERER edelbrände

Edelbrände 40% vol. 2 cl 5,90

Williams, Mirabelle, Waldhimbeere, Schlehe oder Haselnuss

Raritätenbrände 40% vol. 2 cl 6,90

Elvados (Eichenfass), Zibarte Marc de Chardonnay, (Wildpflaume), Wildkirsche oder Vogelbeere

Liköre 2 cl 6,90

Weinbergpfirsich, Wahnuss oder Sauerkirsche





bar

Ramazotti	2 cl	3,90
Fernet Branca/Fernet Menta	2 cl	3,90
Averna	2 cl	3,90
Malteser Aquavit	2 cl	3,90
Tequila Silber/Gold	2 cl	3,90
Bailey's Irish Cream	2 cl	3,90
Amaretto „Di Saronno“	2 cl	3,90
Grappa di „Chardonnay Endrizzi“	2 cl	6,90
Grappa di „Nebbiolo Bonfante“	2 cl	5,90

calvados, brandy & cognac

Brandy „Romagna“	2 cl	5,90
Calvados „Gilbert Carte Verte“	2 cl	5,90
Henessy Fine de Cognac	2 cl	5,90
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,90
Martell V.S.	2 cl	5,90

whiskey & whisky

Jack Daniels No. 7	4 cl	5,90
Tullamore Dew	4 cl	5,90
Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,90
Johnnie Walker Black Label	4 cl	8,90
Glenfiddich 12 years	4 cl	8,90
Bowmore 12 years	4 cl	8,90

sun-downer-cocktails

Caipirinha	8,90
Limetten, Cachaca, Rohrzucker	
Piña Colada	8,90
Bacardi-Rum, Coco Kanu, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
Swimming Pool	8,90
weißer Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokosnusscreme, Sahne	

Tequila Sunrise	8,90
Tequila, Limettensaft, Grenadine, Orangensaft	
Sex on the Beach	8,90
Vodka, Apricot Brandy, Pfirsichsaft, Johannisbeersaft	
Mai-Tai	8,90
brauner und weißer Rum, Ananassaft, Limettensaft, Mandelsirup	

alkoholfreie cocktails

Virgin Colada	6,90
Der cremige Mix aus Ananas und Kokos ist die kleine Schwester der Piña Colada: Ohne Alkohol, doch mit genau so viel Geschmack.	
Havana Juicer	6,90
Der kleine alkoholfreie Bruder des Havana Special wird auch gern als kubanische Fruchtbombe bezeichnet: Orange, Maracuja, Pfirsich und schwarze Johannisbeere sorgen für ein intensives Fruchtaroma mit einer beerigen Note.	
San Francisco	6,90
Westcoast-Feeling – auch ohne Blumen im Haar. Süß-saurer Fruchtcocktail, erfrischend und vielschichtig aus verschiedensten Zitrusnoten: Ananas, Grapefruit, Orangen und Zitronen.	
Wake Up	6,90
Was gibt es Schöneres, als auf Hawaii mit klarem Kopf aufzuwachen? Wer einen Mai Tai zu schätzen weiß, wird seine alkoholfreie Tochter lieben. Erfrischender Fruchtcocktail aus Orange, Ananas und Zitrone mit milder Mandelnote und harmonischem Wechsel zwischen süß und sauer.	
und dazu etwas zu Knabbern	1,90

*mit Farbstoff





frühstück am lindauer hafen

von 7.00 Uhr – 10.30 Uhr | Früher Vogel fängt den Wurm!

Brezel mit Butter	2,00
Frühstück Parisienne	4,90
2 kleine Croissants mit Marmelade & Honig	
Lindauer Joghurt	4,90
mit frischen Früchten der Saison & feinem Bienenhonig	
Muntermacher-Müsli	4,90
Sechskornflocken, Crunchy Weizenpops, getrocknete Himbeeren & Heidelbeeren aus der Region & Milch (ohne Zuckerzusatz)	
Prosecco Frühstück	9,90
Obstsalat, 2 kleine Croissants mit Marmelade & ein Glas Prosecco	
Hafenmeister Frühstück	9,90
Käse- und Wurstvariation, gemischtes Brotkörberl, Butter, Marmelade, Nutella, ein Glas Orangensaft	
Frühstücksbuffet Helvetia	15,90
pro Pers.	
Alles was das Herz begehrt – bedienen Sie sich an unserem Biovital-Frühstücksbuffet nach Lust & Laune. Säfte & ein Glas Prosecco inklusive (ohne Heißgetränke)	
Love Boat für Zwei	24,90
Zwei Gläser Prosecco, Brotkorb, Croissants, Butter, Nutella, Marmelade, Honig, Seranoschinken, Birchermüsli & Omelette	

Extras

Butter	0,50	2 Spiegeleier	2,90
Croissants	1,90	Rührei (3 Eier)	3,90
Brötchen/Brezel	1,50	Rühreier mit Schinken	4,90
Räucherlachs	6,90	Grillwürstl mit Speck	4,90
Seranoschinken	6,90	Wurst- oder Käseaufschnitt	4,90
Marmelade/Nutella/Honig	1,50		

– Heißgetränke extra –

alpenlounge-brunch

... auf der Alpenlounge Dachterrasse –
mit traumhaften Blick auf den See und die Berge

EUR 17,90

Immer sonntags bei schönem Wetter.



Tischreservierung erforderlich: unter Tel. 08382-9130 · www.hotel-helvetia.com

Inklusiv-Preise in Euro/incl. gesetzliche MwSt. & Bedienung

1 mit Konservierungsstoff Benzoesäure | 2 koffeinhaltig, Farbstoff E150 | 3 chininhaltig | 4 mit Farbstoff | 8 Aspartam