



Restaurant
Winery
Est. 1967

... Abendkarte ...



free WiFi powered by TKLi 

swiss abendkarte von 18.00 bis 21.00 uhr

unser frische angebot

Michael Seiffert, unser Maitre de Cuisine, betreut und umsorgt unsere Küche mit seinen regionalen & originalen Spezialitäten. Frische Kräuter und ausgefuchste Kreativität sind wesentliche Merkmale seiner Handschrift.

vorspeisen & salate | starters & salads

Kleine Salatvariation

Salatvariation der Saison, Gurken, Kirschtomaten, Hausdressing

small salad platter

5,90

Herbstlicher Salat

mit Himbeernussdressing, Feigen und Orange

autumn-salad with raspberry-nut dressing, figs and orange

12,90

Gebackene Falafel

mit Gurke und Wasabi

falafel with cucumber and wasabi

12,90

Rindertatar

mit Feldsalat und Bio-Ei

beef-tatar with salad and egg

17,90

Tomatencremesuppe

cream of fresh tomato soup

6,90

vegetarisch | vegetarian

Tagliatelle mit Pilzen

in Rahm mit jungem Lauch

Tagliatelle with mushrooms, cream and leek

14,90

Gnoccis "Pomodore"

mit confierten Tomaten und frisch geriebenem Parmesan

gnocchi with tomatoes and parmesan cheese

14,90

Hauptgänge/ main dishes

Im Ganzen gebratene Bodensee Forelle

mit Kräutern gefüllt & Salatteller

fried trout with salad platter

22,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Zitrone, Preiselbeeren & gemischtem Salat

escalope of veal, served with salad platter

23,90

Steak vom Black Angus

mit tomatisiertem Grillgemüse und Pommes Frites

steak of Black Angus with grilled vegetables and french fries

28,90

Rehragout

mit sautierten pilzen, Preiselbeeren und Tagliatelle

with sauted mushrooms, lingonberries and Tagliatelle

22,90



Bitte beachten Sie unsere aktuellen Gerichte in den Tagesmenüs
please take care for our special dishes in the daily menus





dessert | sweet temptations

Crème Brûlée

crème brûlée

7,90

Allgäuer Käsevariation

Lindenberger Alpenkäse, Antons Rote Liebe, Wangener Bio Münster & Bodensee Apfeldip
variation of cheese

13,90



Bitte beachten Sie unsere aktuellen Desserts in den Tagesmenüs

please take care for our special desserts in the daily menus



Unser Haus Menü

*Selbstverständlich können Sie auch Einzelgerichte
auswählen...oder genießen Sie das ganze Menü
für 45,00 pro Person*

**Gebeizter Rinderrücken
mit Wachtelei und Buchenpilzen**

*marinated beef-sirloin with quails-egg and
beech-mushrooms*

16,90

**Gebratenes Filet vom Saibling
mit Kürbis und Rahmpolenta**

*fillet of char with pumpkin and
cream-polenta*

24,90

oder

**Rosa gebratene Entenbrust
mit Apfelrotkohl und
Kartoffelklößen**

*Grilled Duckbreast
red cabbage with apple and
potato dumplings*

27,90

**Dessertvariation Helvetia
Apfel, Birne und Mandel**

*Dessertvariation with apple, pear
and almond*

10,90

... you are special ...

Unser Gourmet Menü

*Selbstverständlich können Sie auch Einzelgerichte
auswählen...oder genießen Sie das ganze Menü
für 55,00 pro Person*

**Matjes vom Rotauge
mit Gurke, Apfel und Zwiebel**

soused roach with cucumber, apple and onion

13,90

**Erbsencremesuppe
mit geräucherter Garnele**

Pea soup with a smoked prawn

8,90

**Loup de Mer
mit Speckschaum und Saubohnen**

*loup de Mer with bacon-foam and broad beans
(Nur im Menü verfügbar)*

**US-Rinderflanke
mit Zwiebel, Rosenkohl
und Süßkartoffeln**

*Flanksteak, with onions, sprouts and
sweetpotatoes*

30,90

"Zitrusfrucht Tarte"

"citrus-fruit tarte"

11,90

... you are special ...

frische hausgemachte limonaden

- serviert im Ball Mason Jar -

Soda Zitrone

Gartenminze, Sonnenzitrone aufgespritzt mit Soda & Crushed Ice 0,4l 5,50

Lime - Basil Cooler

Basilikum Limettenlimonade aufgespritzt mit Soda & Crushed Ice 0,4l 5,50

Cranberry - Mint Cooler

Cranberry abgerundet mit frischer Gartenminze, Soda & Crushed Ice 0,4l 5,50

Fresh - Berry Cooler (mit Alkohol)

Prosecco, Tonic Water, Waldbeeren Eistee & Crushed Ice 0,4l 8,50

Ingwer Cooler (mit Alkohol)

Henrys Spicy Ginger, Gin, Gartenminze, mit Soda & Crushed Ice 0,4l 8,50

Gin Tonic mit frischer Gurke (mit Alkohol)

Gin, Tonic Water, Gartenminze, Gurkenstücke & Crushed Ice 0,4l 8,50



prickelnde erfrischungen

Prosecco „Sprizz“

Aperol mit Prosecco & Soda aufgespritzt 0,2l 6,90

Prosecco „Hugo“

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette & Soda 0,2l 6,90

lindauer durstlöcher

Holunderschorle

Rhabarberschorle

Apfelsaftschorle

Johannisbeerschorle

Maracujaschorle

Kirschschorle

Ananasschorle

Orangenschorle

Eistee Waldbeere oder Zitrone je 0,3l 3,90

alkoholfrei

Sodawasser 0,3l 3,20

Siebers Cuba Cola^{2,4}, Orangeade¹, Citro² 0,3l 3,90

Siebers Cola^{2,4}-Orangeade¹-Mix 0,3l 3,90

Coca-Cola Light^{2,4,1} 0,33l 3,90

Schweppes Tonic^{3,5} | Bitter Lemon^{3,5} 0,2l 3,30

Thomas Henry Spicy Ginger 0,2l 3,30

cocktails

San Francisco

Mix aus Grapefruit, Ananas und Orangensaft 6,90

Caipirinha (mit Alkohol)

Limetten, Cachaca, Rohrzucker 7,90

Piña Colada (mit Alkohol)

Bacardi-Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne 7,90



offene weinempfehlung

Hauswein Lindauer Seegarten Cuvée, weiß

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

Nonnenhorner Sonnenbichl Bacchus, weiß

Bacchus, Württ., halbtrocken, QbA

Weingut Dr. Loosen / Mosel, weiß

Riesling, trocken

Bioweingut Haug

Lindauer Spitalhalde, Johanniter, trocken

Bodensee Rosé

Spätburgunder Weißherbst, Markgraf von Baden, trocken

Hauswein Lindauer Seegarten, rot

Regent, Württemberg, trocken

Nonnenhorner Sonnenbichl Spätburgunder, rot

Spätburgunder, Württemberg, Halbtrocken, QbA

Fantini / Abruzzen, rot

Montepulciano, trocken

Bioweingut Haug

Lindauer Spitalhalde, Vinatur Cuvée (Regent & Spätburgunder), rot, trocken

Bodegas Maximo

Trempranillo, La Mancha, Spanien, trocken



| | | |
|---------|------|-------|
| Glas | 0,1l | 4,10 |
| Karaffe | 0,2l | 7,20 |
| Karaffe | 0,5l | 15,40 |

weinschorle

Lindauer Seegarten | weiß 0,2l 4,60

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

Bodensee Rosé 0,2l 4,60

Spätburgunder Weißherbst, Überlingen, trocken

Lindauer Seegarten | rot 0,2l 4,60

Regent, Württemberg, trocken

prosecco / champagner

Swiss See Secco

unser Hausperlwein vom Bodensee 0,75l 25,00

Sachetto Prosecco 0,75l 30,00

Fournaise Thibaut

Champagner 0,75l 69,00

Veuve Cliquot

Champagner 0,75l 84,00

bierspezialitäten

Postbrauerei Edelbier oder Radler 0,3l 3,90

Postbrauerei Edelbier oder Radler 0,5l 4,90

Meckatzer alkoholfrei 0,3l 3,90

Helles Weizen von der Postbrauerei 0,5l 4,90

Dunkles Weizen von der Postbrauerei 0,5l 4,90

Alkoholfreies Weizen von der Postbrauerei 0,5l 4,90

Moët & Chandon

Champagner 0,2l 29,00

Fournaise Thibaut

Champagner 0,375l 35,00



kaffee & tee spezialitäten

| | |
|---|------|
| Swisspresso | 2,80 |
| Heiße Milch | 2,60 |
| Swisspresso Macchiato | 2,90 |
| Swiss Kaffee „Schümli“ | 3,50 |
| Swiss Kaffee „Schümli“ entkoffeiniert | 3,50 |
| Swiss Cappuccino | 3,90 |
| Swiss Latte Macchiato | 4,30 |
| Swiss Milchkaffee | 4,30 |
| Großes Helvetia Schümli Haferl Kaffee | 5,30 |



Eilles – Earl Grey 4,30

Eine edle Darjeeling Assam Blattmischung wird benetzt mit dem pickanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte; ein absoluter Klassiker

Eilles – Darjeeling Royal Second Flush Blatt 4,30

Aus den besten Teegärten Nordindiens stammt diese zartblumige Sommerpflügung, mit typisch nussiger Geschmacksnote & gelbgoldener Farbharmonie.

Eilles – Grüntee Asia Superior Blatt 4,30

Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit sympatisch weichem Aroma, zartsüßer, angenehm herber Note & leuchtend hellgelber Farbe.

Eilles – Kräutergarten 4,30

Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süssholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren & Kamille.

Eilles – Sommerbeere 4,30

Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne Aroma verfeinert wurde.

Eilles – Pfefferminzblätter 4,30

Besonders aromatisch & erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.

Eilles – Kamillenblüten 4,30

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend & ausgleichend.

Eilles – Rooibos Vanilla 4,30

Südafrikanischer Rotbusch versetzt mit Vanillestückchen & Vanille-Aroma. Kupferrote Aufgussfarbe.

