



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 umorgt unsere Küche mit seinen regionalen & originalen Spezialitäten. Frische Kräuter und ausgefuchste Kreativität sind wesentliche Merkmale seiner Handschrift.

## vorspeisen & salate | starters & salads

### Salat Helvetia

Salatvariation der Saison, Gurken, Kirschtomaten und Honig-Senf Dressing

*salad platter " Helvetia", mixed salad, cucumber, cherry tomatoes and honey-mustard dressing*

8,90

### Großer Salatteller

mit gebratenem Fisch nach Tagesfang

*Big salad platter with grilled fish*

17,90

### Gebackene Falafel

mit Wasabi und Gurke

*falafel with wasabi and cucumber*

12,90

### Carpaccio vom bayrischen Weiderind

mit kaltgepresstem Olivenöl & Parmesanspänen

*Beef - Carpaccio with olive oil and parmesan cheese*

16,90

### Tomatencremesuppe

*tomato -cream- soup*

6,90

### Caprese

Büffelmozzarella mit Tomate und Rucola

*Caprese, buffalo- mozzarella with tomatoes and rocket*

14,90

## vegetarisch | vegetarian

### Gemüsecurry im Pfännchen

mit Räuchertofu

*vegetable - curry with smoked tofu*

17,90

### Gnocchi Pomodoro

mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan

*Gnocchi Pomodoro with dried tomatoes, rocket and parmesan Cheese*

15,90

### Kässpätzle

mit Schmelzzwiebeln und Salat

*bavarian cheese pasta with onions and a salad*

14,90

## Fleischgerichte/ meat dishes

### Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Zitrone, Preiselbeeren & gemischtem Salat

*escalope of veal, served with a salad platter*

23,90

### Rinderrücken

mit mediterranem Gemüse und Pommes frites

*grilled sirloin steak with mediterranean vegetables and french fries*

29,90

### Schwabenteller

mit gebratenen Schweinefilets, Speck, Spätzle und Rahmsosse

*with grilled pork filets, bacon, "spätzle" and a cream sauce*

19,90

### Kalbsentrecôte

mit asiatischem Pfannengemüse und Tagliatelle

*veal entrecôte with asian vegetables and tagliatelle*

32,90



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



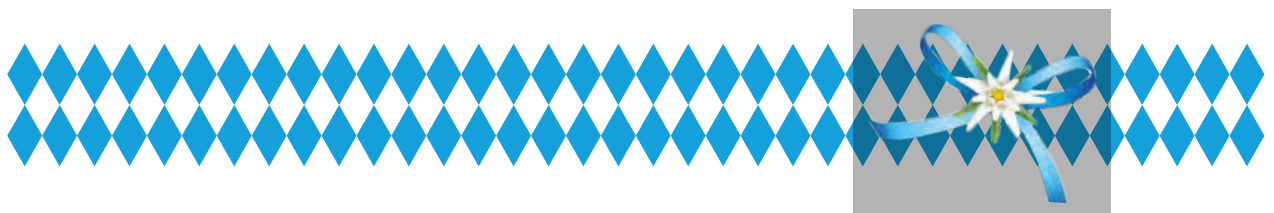
## Fischgerichte/ fish dishes

<b>Im Ganzen gebratene Bodensee Forelle</b> mit Kräutern gefüllt & gemischtem Salat <i>fried trout with salad platter</i>	<b>22,90</b>
<b>Duett vom Bodenseefisch</b> mit gemischtem Salat und Ofenkartoffel <i>Duet of Lake constance fish with a salad and an oven potato</i>	<b>23,90</b>
<b>Fish &amp; Chips</b> Zander Knusperli mit Pommes frites <i>fish and chips</i>	<b>14,90</b>



## dessert | sweet temptations

<b>Himbeertarte mit Rhabarber Sorbet</b> <i>raspberry tarte with rhubarb sorbet</i>	<b>10,90</b>
<b>Valrhona Schokolade mit Erdbeeren</b> <i>valrhona chocolate with strawberries</i>	<b>10,90</b>
<b>Bayerisch Crème mit Himbeer Sorbet</b> <i>bavarian cream with raspberry sorbet</i>	<b>8,90</b>
<b>Käsevariation "Helvetia"</b> mit Bodenseeapfeldip <i>Variation of cheese with apple mustard</i>	<b>11,90</b>
<b>Waldbeerbecher</b> Waldbeerragout, mit Vanilleeis und Alpensahne <i>wildberrie ragout, vanilla ice cream and whipped cream</i>	<b>8,90</b>
<b>Schokobecher</b> Vanille- & Schokoladeneis, Schokosauce, Krokantstreusel und Alpensahne <i>Vanilla- and chocolate ice cream, chocolate sauce, brittle and whipped cream</i>	<b>7,90</b>



## *Unser Haus Menü*

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

### **Roastbeef im Bergheu gegart**

#### **mit Sauce Tatar**

*roastbeef with sauce tatar*

14,90

\*\*\*

### **Wolfsbarschfilet**

#### **mit Spargel, Petersilienkartoffel**

#### **und Sauce Hollandaise**

*sea bass*

*with asparagus, parsley*

*potatoes and sauce hollandaise*

29,90

oder

### **Perlhuhn**

#### **mit Selleriepüree, Zucchini, und Thaispargel**

*guinea fowl*

*with mashed cellery, zucchini*

*and thai asparagus*

27,90

\*\*\*

### **Valrhona Schokolade und Erdbeere**

*valrhona chocolate with strawberries*

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*

### **Spicy Lachsforellentatar mit Gurke und Radissen**

*spicy salmon-trout tatar  
with cucumber and radish*

**13,90**

\*\*\*

### **Spargelcremesuppe**

*asparagus - creme soup*

**7,90**

\*\*\*

### **Rinderrücken sautierter Spinat, Rahmpilze und Gnocchis**

*beef sirloin  
with sauted spinach,  
mushrooms  
and gnocchi*

**32,90**

\*\*\*

### **Himbeertarte mit Rharbarber Sorbet**

*raspberry-tarte with rhubarb sorbet*

**10,90**

*... 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

### Moscow Mule

TH Spicy Ginger, Vodka, Limettensaft, Gurke & 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 durstlöscher

### 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<sup>2,4</sup>, Orangeade<sup>1</sup>, Citro<sup>2</sup> 0,3l 3,90

Siebers Cola<sup>2,4</sup>-Orangeade<sup>1</sup>-Mix 0,3l 3,90

Coca-Cola Zero<sup>2,4,1</sup> 0,33l 3,90

Schweppes Bitter Lemon<sup>3,5</sup> 0,2l 3,30

Thomas Henry Spicy Ginger/ Elderflower Tonic/ Tonic 0,2l 3,30

## cocktails

### Virgin Colada

Ananassaft, Kokos und Sahne 6,90

### Caipirinha (mit Alkohol)

Limetten, Cachaca, Rohrzucker 8,90

### Piña Colada (mit Alkohol)

Bacardi-Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne 8,90



# 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**

## Der Lindauer vom Bio-Weingut Haug

Winzersekt 0,75l **47,00**

# 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.

