

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

winterlicher Blattsalat **8,90**
mit Himbeerdressing und Sprossen
winter salad with raspberry dressing and sprouts

Falafel mit Gurke und Wasabi **10,90**
Falafel with cucumber and wasabi

Bodenseematjes „Hausfrauen Art“ **12,90**

Suppen / soups

Tomatencremesuppe **8,90**
mit Croutons und Sahnehäubchen
tomato soup with croutons and cream



Vegetarisch /vegetarian

Tagliatelle mit Spinat und frisch gehobeltem Trüffel **19,90**
Noodles with spinach and truffles

Fischspezialitäten / fish specialities

Im ganzen gebratene Bodensee Forelle **22,90**
Kräuterbutter und gemischter Beilagensalat
Whole panfried trout with a mixed side salad

Fleisch / meat

Wiener Schnitzel vom Kalb **23,90**
Preiselbeeren und Blattsalate
escalope of veal, served with cranberrys and side salad

Wildbraten mit Preiselbeersoße **23,90**
Speckbohnen und Serviettenknödel
roasted venison with cranberries, beans and dumpling

Nachspeisen / desserts

Desserts erstöbern Sie in unseren Menüs

Käsevariation von der Sennerei Zurwies **14,90**
Variation of cheese



you are special

Unser Haus Menü



*Selbstverständlich können Sie auch
Einzelgerichte auswählen...*

Geschmorte Schweinebäckchen mit Sellerie und Apfel

braised pork with cellery and apple

13,90 €

Perlhuhnbrust mit Junglauch, Pilzen und Kroketten

guinea fowl breast with leek, mushrooms and croquettes

21,90 €

oder

Zanderfilet mit Fenchel, Paprika und Risotto

zander with fennel, peppers and risotto

22,90 €

Pflaume-Marzipan

plum and marzipan

10,90 €

Genießen Sie das ganze Menü für 45,00€ pro Person

you are special

Unser Gourmet Menü



*Selbstverständlich können Sie auch
Einzelgerichte auswählen...*

"Garnelencocktail"

prawn cocktail

13,90 €

Rotkohlschaumsüppchen

cream soup of red cabbage

8,90 €

Bodenseefelchen mit Blumenkohl und Kokos

whitefish of lake constance
with cauliflower and cocos

nur im Menü erhältlich

Rinderrücken mit Sellerie, Rote Beete und Rosenkohl

beef with celery, beetroot and brussels sprouts

26,90 €

Nougat und Baumkuchen

nougat and pyramid cake

12,90 €

Genießen Sie das ganze Menü für 55,00€ pro Person

you are special

alkoholfrei

Sodawasser	0,2l	2,60
Apfelsaft trüb	0,2l	2,80
Siebers Cuba Cola ^{2,4}	0,2l	2,80
Siebers Orangeade ¹	0,2l	2,80
Siebers Citro ²	0,2l	2,80
Siebers Cola ^{2,4} -Orangeade ¹ -Mix	0,2l	2,80
Coca-Cola Light ^{2,4,1}	0,33l	3,30
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2l	3,30
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,30
Tomaten Direkt Saft	0,2l	3,30

lindauer durstlöscher

Holunderschorle	0,4l	4,70
Rhabarberschorle	0,4l	4,70
Apfelsaftschorle	0,4l	4,70
Johannisbeerschorle	0,4l	4,70
Maracujaschorle	0,4l	4,70
Kirschschorle	0,4l	4,70
Grapefruitschorle	0,4l	4,70
Ananasschorle	0,4l	4,70
Orangenschorle	0,4l	4,70
Eistee	0,4l	4,70

wasserspezialitäten

„Swiss Water“ natural Lindau	0,5l	4,80
„Swiss Water“ sparkling Lindau	0,5l	4,80

biere

Swiss Uri Export	0,3l	3,80
Postbrauerei Pilsener	0,3l	3,80
Radler (Siebers Citro/Bier)	0,3l	3,80
Meckatzer Weißgold – alkoholfrei	0,3l	3,80
Postbrauerei Hefeweizen	0,5l	4,90
Postbrauerei Dunkelweizen	0,5l	4,90
Postbrauerei Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,90
Cuba-Cola ^{2,4} -Weizen	0,5l	4,90
Russ (Weizen/Citro)	0,5l	4,90



aperitif

Prosecco	0,1l	4,10
Prosecco Holunder / Orange	0,1l	4,10
Prosecco Royal (Cassis Likör)	0,1l	4,60
Glas Champagner	0,1l	10,90
Martini dry/bianco/rosso	5 cl	4,10
Campari* Soda/Orange	4 cl/0,2l	5,90

sprizz'

Prosecco „Sprizz“	0,2l	6,90
Aperol mit Prosecco & Soda aufgespritzt		
Prosecco „Hugo“	0,2l	6,90
Holunder mit Prosecco & Soda aufgespritzt		
Lillet Vive	0,2l	6,90
Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze, Erdbeere		
„Portonic Helvetia“	0,2l	6,90
Weißer Portwein, Tonic, Cranberry, Zitrone		

*mit Farbstoff



offene weißweine

Hauswein Lindauer Seegarten Cuvée

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

Nonnenhorner Sonnenbichl Bacchus

Bacchus, Württ., halbtrocken, QbA

Weingut Dr.Loosen / Mosel

Riesling, trocken

Bioweingut Haug

Lindauer Spitalhalde Müller Thurgau trocken

Weingut Topf / Kamptal

Grüner Veltliner, trocken

Glas 0,1l	Karaffe 0,2l	Karaffe 0,5l
3,90	6,40	14,90

offener roséwein

Bodensee Rosé

Spätburgunder Weißherbst, Überlingen, trocken

Glas 0,1l	Karaffe 0,2l	Karaffe 0,5l
3,90	6,40	14,90

offene rotweine

Hauswein Lindauer Seegarten

Regent, Württemberg, trocken

Nonnenhorner Sonnenbichl Spätburgunder

Spätburgunder, Württemberg, Halbtrocken, QbA

Fantini / Abruzzen

Montepulciano, trocken

Bodegas Maximo / La Mancha

Tempranillo, trocken

Glas 0,1l	Karaffe 0,2l	Karaffe 0,5l
3,90	6,40	14,90

weinschorle

Lindauer Seegarten | weiß

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

Bodensee Rosé

Spätburgunder Weißherbst,
Überlingen, trocken

Lindauer Seegarten | rot

Regent, Württemberg, trocken

prosecco / champagner

Swiss See Secco

unser Haus-Perlwein vom Bodensee

Ruggeri Prosecco

Champagner

Fournaise Thibaut

Champagner

Fournaise Thibaut

Champagner

Veuve Cliquot

Champagner

GIERER edelbrände

Liköre

Weinbergpfirsich

Edelbrände & Geiste

Haselnuss, Kräuter

Raritätenbrände

Sauerkirsche, Elvados



bar

Ramazotti	2 cl	3,90
Averna	2 cl	3,90
Absolut Vodka	2 cl	3,90
Malteser Aquavit	2 cl	3,90

grappa

Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	8,50
Grappa Nonino Merlot	2 cl	8,50
Grappa Berta "Tre Soli Tre"	2 cl	11,00

cognac, brandy & rum

Remy Martin VSOP	2 cl	5,90
Remy Martin X.O.	2 cl	14,50
Cardenal Mendoza	2 cl	5,00
Carlos Imperial I	2 cl	9,50

*mit Farbstoff

whiskey & whisky

Glenfiddich 12 years	4 cl	8,90
Dalwhinnie 15 years	4 cl	9,00
Glenmorangie Nectar D'Or 12 years	4 cl	9,50
Laphroaig Quater Cask	4 cl	9,00
Lagavulin 16 years	4 cl	12,00
Talisker Distillers Edition	4 cl	11,50
Auchentoshan 18 years	4 cl	13,50
The Irishman 12 years	4 cl	10,50
Woodford Reserve	4 cl	8,50

cocktails mit alkohol

Cosmopolitan	8,90
Vodka, Apricot Brandy, Lime Juice, Cranberrysaft	
Big Ben	8,90
Gin, Zitronen-, Orangensaft, Grenadine, Bitter Lemon	
Sex on the Beach	8,90
Vodka, Apricot Brandy, Pfirsichsaft, Johannisbeersaft	
Piña Colada	8,90
Bacardi-Rum, Coco Kanu, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
Caipirinha	8,90
Limetten, Cachaca, Rohrzucker	
Mojito	8,90
Weißer Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Lime Juice, Soda	
Whiskey Sour	8,90
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	
Mai-Tai	8,90
brauner & weißer Rum, Ananassaft, Limettensaft, Mandelsirup	

cocktails ohne alkohol

Coconut Kiss	6,90
Der cremige Mix aus Ananas & Kokos ist die kleine Schwester des Piña Coladas: ohne Alkohol, doch mit genau so viel Geschmack.	
Ipanema	6,90
Was gibt es Schöneres, als auf Hawaii mit klarem Kopf aufzuwachen? Wer einen Caipirinha zu schätzen weiß, wird seine alkoholfreie Tochter lieben. Erfrischender Fruchtcocktail aus Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Lime Juice	



kaffee & tee spezialitäten

Swisspresso	2,70
Heiße Milch	2,60
Swisspresso Macchiato	2,90
Swiss Kaffee „Schümli“	3,40
Swiss Kaffee „Schümli“ entkoffeiniert	3,40
Swiss Cappuccino	3,80
Swiss Latte Macchiato	3,90
Swiss Milchkaffee	3,90
Großes Helvetia Schümli Haferl Kaffee	4,90



Eilles – Earl Grey 3,80

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

Eilles – Darjeeling Royal Second Flush Blatt 3,80

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

Eilles – Grüntee Asia Superior Blatt 3,80

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

Eilles – Kräutergarten 3,80

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

Eilles – Sommerbeere 3,80

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

Eilles – Pfefferminzblätter 3,80

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

Eilles – Kamillenblüten 3,80

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

Eilles – Rooibos Vanilla 3,80

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