

prickelnde erfrischungen

Prosecco „Swiss“

Holunder Fine Spirituose, Prosecco, Cranberrysirup & Basilikum 0,2l 6,90

Prosecco „Rosato Mio“

Ramazotti, Aperitivo Rosato, Prosecco & Basilikum 0,2l 6,90

Prosecco „Sprizz“

Aperol^{3,4} mit Prosecco & Soda aufgespritzt 0,2l 6,90

Prosecco „Hugo“

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

lindauer durstlöcher

Holunderschorle

Rhabarberschorle

Apfelsaftschorle

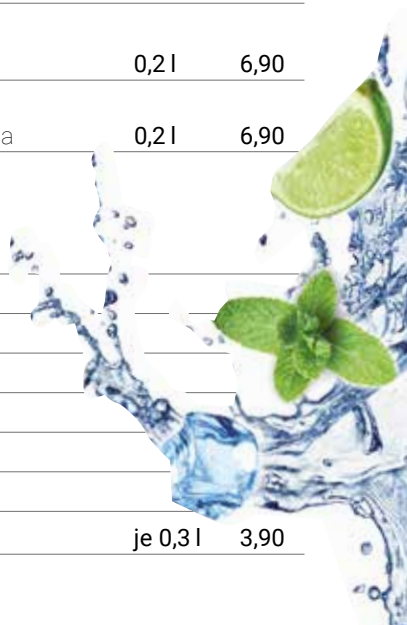
Johannisbeerschorle

Maracujaschorle

Kirschorle

Orangenschorle

Eistee 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 Zero^{2,4,1} 0,33l 3,90

Schweppes Bitter Lemon^{3,5} / Tonic Water³ 0,2l 3,90

longdrinks

Crodino Spritz

Crodino Aperitivo^{4,3}, Soda, Orange & Eis 0,3l 6,90

Helvetia Gin Tonic

Hausgemachter Gin Tonic mit Thomas Henry³, Orange & Eis 0,3l 8,90

Cuba Libre

Havanna Rum, Limette, Cola^{2,4} & Eis 0,3l 8,90

Whisky Cola

Jack Daniels Whisky, Cola^{2,4} & Eis 0,3l 8,90

wasserspezialitäten

„Swiss Water“ natural Lindau 0,5l 4,90

„Swiss Water“ sparkling Lindau 0,5l 4,90

offene weineempfehlungen

Swiss Hauswein - Lindauer Seegarten Cuvée, weiß

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

Nonnenhorner Sonnenbichl, weiß

Bacchus, Württ., halbtrocken, QbA

Cantina di Costoza, weiß

Pinot Grigio, trocken, Venetien, Italien

Vina Sanzo, weiß

Sauvignon blanc, trocke, Rueda, Spanien

Bodensee Rosé

Spätburgunder Weißherbst, Markgraf von Baden, trocken

Swiss Hauswein - Lindauer Seegarten, rot

Regent, Württemberg, trocken

Nonnenhorner Sonnenbichl Spätburgunder, rot

Spätburgunder, Württemberg, Halbtrocken, QbA

Villa Antica, rot

Primitivo, trocken, Puglia, Italien

Cape Bridge, rot

Cabernet Sauvignon, trocken, Breed River Valley, Süd Afrika



frische hausgemachte limonaden

- serviert im Ball Mason Jar -

Soda Zitrone

Gartenminze, Sonnenzitrone aufgespritzt mit Soda & Crushed Ice 0,4l 5,90

Lime - Basil Cooler

Basilikum Limettenlimonade aufgespritzt mit Soda & Crushed Ice 0,4l 5,90

Cranberry - Mint Cooler

Cranberry abgerundet mit frischer Gartenminze, Soda & Crushed Ice 0,4l 5,90

Swiss Cooler (mit Alkohol)

Holunder Fine Spirituose, Maracuja, Prosecco, Soda & Crushed Ice 0,4l 8,90

Vodka Lemon Cooler (mit Alkohol)

Absolut Vodka, Bitter Lemon, Soda, Gartenminze & Crushed Ice 0,4l 8,90

100% NATÜRLICH

& vegan

Detox Säfte frisch für Sie gepresst

... wählen Sie aus den zwei Highlight Juices

Fresh Maker „One“

Bio Karotte & Bio Apfel abgerundet mit Olivenöl

Fresh Maker „Two“

Bio Birne & Bio Apfel, abgerundet mit frischem Ingwer 0,3l 6,90



*bayerisch
& regional*

Mittagskarte bis 18.00 Uhr

regionales

1 Paar Bayerische Weisswürste in der Terrine serviert mit süßem Senf & frischer Laugenbrezel	8,90
Lindauer Wurstsalat mit Käsestreifen, roten Zwiebeln & frischer Laugenbrezel	10,90
Gebratener Rösti im Pfander´l mit Creme Frâiche & Salatgarnitur	10,90
Gebratener Rösti „Deluxe“ mit spanischem Serano Schinken, Creme Frâiche & Salatgarnitur	14,90
Allgäuer Käsespätzle serviert mit Bergkäse, Schmelz Zwiebeln & kleinem Beilagensalat	15,90

vorspeisen

Antipasti Platte verschiedene Vorspeisen und Serano Schinken	16,90
Büffelmozzarella á la Toscana mit Kirschtomaten & Gartenrucola	14,90
Carpaccio vom bayerischen Weiderind mit kaltgepresstem Olivenöl & Parmesanspänen	16,90

für zwischendurch

BBQ Chicken-Wings im Basket serviert, Smoked-Honey-BBQ-Sauce & Pommes Frites	12,90
Fingerfood Platte mit zweierlei Dips gebackene Hühnchenbrust & Chicken-Wings, Pommes Frites, Cocktaildip	14,90
Fisch & Chips vom Zanderfilet, Remoulade, Ketchup & Pommes Frites	14,90
Frisch gebackener Leberkäse mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur	14,90

salate

Chicken Salad saftig gebackene Hähnchenfilets mediterran gewürzt, mit großer Salatvariation der Saison, Kirschtomaten, Cocktail-Sauce & Senf-Honigdressing	17,90
Swiss Classic gebratener Rösti, Crème Frâiche, mit großer Salatvariation der Saison, Kirschtomaten & Senf-Honigdressing	17,90
Fisch Knusperli gebackene Zanderfilets, Sauce-Remoulade, mit großer Salatvariation, Kirschtomaten & Senf-Honigdressing	17,90
Falafel Oriental - Vegan hausgemachte gebackene Falafeln mit Wasabi Dip, mit großer Salatvariation der Saison, Kirschtomaten & Hausdressing	17,90
Bodenseefisch - frisch nach Tagesfang Filets gebraten, mit großer Salatvariation der Saison, Kirschtomaten & Senf-Honigdressing	22,90

hauptspeisen

Helvetia - Hamburger 100 % Rindfleisch gebraten, Rustical Bun, Salate, hausgemachte Cocktailsoße, Pommes Frites auf der Holzpalette serviert	16,90
BBQ Honey Hamburger 100 % Rindfleisch gebraten, Rustical Bun, Salate, mit Honig-Grill Sauce, Bacon & Pommes Frites auf der Holzpalette serviert	16,90
Swiss Chicken Burger saftige Hühnchenfilets gebraten, Rustical Bun, Salate, mit Honig-Grill Sauce, & Pommes Frites auf der Holzpalette serviert	16,90
Schweinebraten vom allgäuer Landschwein - ofenfrisch mit Kartoffelsalat, Krautsalat und Bratensoße	16,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone, Preiselbeeren & kleinem Salat	23,90



Mittagskarte bis 18.00 Uhr

für kinder

Pommes Frites mit Ketchup	6,90
Spätzle mit Rahmsoße	6,90
Gebratener Rösti mit Apfelmus	6,90



bierspezialitäten

Post Brauerei Edelbier oder Radler	0,3l	3,90
Post Brauerei Edelbier oder Radler	0,5l	4,90
Meckatzer Alkoholfrei	0,3l	3,90
Helles Weizen von der Postbrauerei Weiler	0,5l	4,90
Dunkles Weizen von der Postbrauerei Weiler	0,5l	4,90
Alkoholfreies Weizen von der Postbrauerei	0,5l	4,90

süße versuchungen

1 Kugel Eis nach Wahl Vanille-, Schoko-, Haselnuss- oder Erdbeereis	2,00
Kindereis Paulchen Eine Kugel Vanille- oder Schokoeis, Smarties und Sahne	2,90
Gemischtes Eis mit Sahne Vanille-, Erdbeer- & Schokoladeneis	5,90
Eiskaffee oder Eisschokolade Vanilleeis & Alpensahne	7,90
Krokant Becher Vanilleeis, Haselnusseis, Sahne, Karamell Topping & Krokantstreusel	7,90
Schoko Becher Schoko- & Vanilleeis, Schokosauce, Krokantstreusel & Alpensahne	7,90
Früchte Becher der Saison Vanilleeis mit frischen Früchten, Alpensahne & Tropical Topping	8,90
Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser abgezogene Kirschen, mit Vanilleeis & Alpensahne	9,90
Bayerisch Crème mit Himbeer Sorbet	8,90
Apfelstrudel natur	4,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis & Alpensahne	6,90
Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce	7,90
Kuchensorten nach Tagesangebot / Kuchendisplay	4,90
Portion Alpensahne	1,00

kaffee spezialitäten frisch von hand gebrüht

Swisspresso	2,80
Swisspresso Macchiato	2,90
Swiss Kaffee „Crème“	3,50
Swiss Cappuccino	3,90
Swiss Latte Macchiato	4,30
Swiss Schokolade mit heißer aufgeschäumter Milch	4,30
Großes Helvetia Kaffee Crème Haferl	5,30
Glas Eilles Tee Kamille, Kräutergarten, Grüntee, Sommerbeeren, Rooibos Vanille, Vervene, Pfefferminz, Darjeling, Earl Grey	4,30
Ingweraufguss mit frischer Gartenminze	4,30



Alle Kaffeespezialitäten sind auch entkoffiniert bzw. lactosefrei erhältlich.

free WiFi powered by TKLi



Beachten Sie unsere Abendkarte

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

Bezüglich Allergenen wenden Sie sich bitte an unseren Restaurantleiter