


HÄPPCHEN VORNEWEG

HÄPPCHEN MIX – STELL´ DIR DEINEN EIGENEN MIX ZUSAMMEN

	Brotkorb	3
	Apfelgriebenschmalz	3
	Bündnerfleisch vom Wasserbüffel	8
	cremige Tomatenbutter	3
	grüne & schwarze Oliven	4
	Parmesanwürfel	4

VORSPEISEN

FLÄDLE-SUPPE

	Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz Kräuterflädle klein groß	6 8
--	---	-------

LEBERKNÖDEL-SUPPE

	Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz Leberknödel klein groß	7 9
--	---	-------

CARPACCIO

	vom Rinderfilet Parmesan Rucola	16
--	-------------------------------------	----

VORSPEISEN-VARIATION FÜR 2

	Bündnerfleisch vom Wasserbüffel Rucola Parmesan Shrimps Dillcreme Gurke buntes Grillgemüse Pinienkerne Büffelmozzarella	18
--	---	----

VEGGIE VORSPEISEN-VARIATION FÜR 2

	Kaiserstühler Feldsalat Kracherle Ofenkürbis steirisches Kürbiskernöl buntes Grillgemüse Pinienkerne Büffelmozzarella	18
---	---	----




Vegan



Vegetarisch

HAUPTGÄNGE

KALBSLEBER (NUR DIENSTAGS) sauer oder geröstet Brägele	19
BAYERISCHER SCHWEINEBRATEN 2 Kartoffelknödel Dunkelbiersoße Krautsalat mit Speck	18 *
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken Brägele Preiselbeeren	26 *
ZWIEBELROSTBRATEN (250 GR) von der Bodensee Rinderfärsche hausgemachte Spätzle frische Röstzwiebeln Marktgemüse Rosmarin-Thymian Sauce	32
RUMPSTEAK (250 GR) von der Bodensee Rinderfärsche Brägele Marktgemüse hausgemachte Kräuterbutter	31
WASSERBÜFFEL FILET (250 GR) Rösti-Pommes Marktgemüse Pfeffersauce	39
FLAMMLACHSFILETS im Buchenspan Rosmarinkartoffeln Marktgemüse Zaziki	26
SCHLUTZKRAPFEN STEINI  Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen frische gebratene Pilze braune Butter Parmesan	23

UNSERE LECKEREN FLAMMKUCHEN KÖNNEN SIE IM WINTER JEDEN SONNTAG
VON 12-20 UHR GENIEßEN.
SIE FINDEN UNSERE AKTUELLE AUSWAHL AUF DER EMPFEHLUNGSKARTE.

SALATE & BOWL

KRAUTSALAT MIT SPECK 5

BUNTER SALAT



hausgemachte Rohkostsalate | knackige Zupfsalate
klein 7

groß 12

mit gratinierten Ziegenkäsetalern + 6

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet + 9

mit einem Lachsfilet im Buchenspan + 12

KAISERSTÜHLER FELDSALAT



hausgemachtes Kartoffeldressing | Kaiserstühler Schinkenspeck | Kracherle
klein 9

groß 13

mit gratinierten Ziegenkäsetalern + 6

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet + 9

mit einem Lachsfilet im Buchenspan + 12

LITTLE ITALY BOWL



Kritharaki (Reisnudeln)
Cocktailtomaten | Büffelmozzarella | hausgemachtes Basilikum Pesto
buntes Grillgemüse | Kalamata Oliven | Grissini 17

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet + 9

mit einem Lachsfilet im Buchenspan + 12

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Salaten & unserer Bowl eine Portion

Brägele + 4

Rösti Pommes + 4

Alle Preise in Euro.

* als kleine Portion möglich, abzüglich 2 Euro.

Umbestellungen von Beilagen berechnen wir mit 1.50 Euro.

Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

„Sharing is caring“

Sie möchten sich ein Gericht mit mehreren Personen teilen?

Wir berechnen 2.50 Euro pro weitere Person für das Gedeck.

DESSERT

DESSERT TRIO

hausgemachtes Sorbet | Mini Crème Brûlée im Glas
Schokokuchen mit Kokos 8

SCHWARZWALD TRIO

Mini Schwarzwälderle im Glas | Espresso
Edles Fass Haselnussbrand oder Heidi's Sauerkirchwasser 9.50

CRÈME BRÛLÉE

hausgemachtes Sorbet | Früchte 9

SCHOKOTÖRTLE

lauwarmes Schokotörtle | Vanilleeis | Sahne 9

MARILLEN KRAPPEN

Zwetschgenkompott (Zubereitungszeit ca. 15 min) 9

HOF EIS

Schokolade | Vanille | Joghurt-Heidelbeere pro Kugel 2.20

SORBET

Hof Eis Erdbeere | hausgemachtes Sorbet pro Kugel 2.50

AFFOGATO

1 Kugel Hof Eis Vanille | Espresso 5.50