


HÄPPCHEN VORNEWEG

HÄPPCHEN MIX – STELL DIR DEINEN EIGENEN MIX ZUSAMMEN

	Brotkorb	3
	Apfelgriebenschmalz	3
	cremige Tomatenbutter	3
	grüne & schwarze Oliven	4
	Parmesanwürfel	4

VORSPEISEN

FLÄDLE-SUPPE

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz | Kräuterflädle
klein | groß 6.50 | 8.50

LEBERKNÖDEL-SUPPE

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz | Leberknödel
klein | groß 7.50 | 9.50

CARPACCIO

vom Rinderfilet | Parmesan | Rucola 16

VORSPEISENARIATION FÜR 2

Tafelspitz vom Kalb | Pesto
Shrimps | Dillcreme | Gurke
buntes Grillgemüse | Pinienkerne | Büffelmozzarella 18

VEGGIE VORSPEISENARIATION 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
FLAMMLACHSFILETS im Buchenspan Rosmarinkartoffeln Marktgemüse Zaziki	29
SCHLUTZKRAPPEN SPINAT Teigtaschen gefüllt mit Spinat & Ricotta braune Butter Parmesan	23

SALATE & BOWL

KRAUTSALAT MIT SPECK 5

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.

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

Vanille Eis | Mini Käsekuchen | Eierlikör 8

SCHWARZWALD TRIO

Mini Schokokuchen | Espresso
Edles Fass Haselnussbrand oder Heidi's Sauerkirschwasser 9.50

CRÈME BRÛLÉE

Sorbet | Früchte 9

SCHOKOTÖRTLE

lauwarmes Schokotörtle | Vanilleeis | Sahne 9

HOF EIS

Schokolade | Vanille | Joghurt-Heidelbeere pro Kugel 2.70

SORBET

Cassis | Erdbeere pro Kugel 2.90

AFFOGATO

1 Kugel Hof Eis Vanille | Espresso 5.50