

KAISERSTÜHLER SPARGEL

SPARGEL SUPPE



cremiges Spargel Süppchen | Spargeleinlage

8

SPARGELSALAT

frischer Kaiserstühler Spargel | Ei | Klosterschinken | Salat Bouquet

17

SPARGEL



Frischer Kaiserstühler Spargel | Kratzete **oder** Salzkartoffeln
Handgeschlagene Holly **oder** zerlasse Butter


26

ZUSÄTZLICHE ZUM SPARGEL EMPFEHLEN WIR:

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	+ 13
Schwarzwälder Schinken & Klosterschinken (gekochter Schinken)	+ 8
Klosterschinken (gekochter Schinken)	+ 8
Lachsfilet im Buchenspan	+ 12
Rumpsteak 250 gr	+ 25

HÄPPCHEN VORNEWEG

HÄPPCHEN MIX – STELL DIR DEINEN EIGENEN MIX ZUSAMMEN

	Brotkorb	3
	Apfelgriebenschmalz	3
	cremige Tomatenbutter	3
	grüne & schwarze Oliven	4
	Parmesanwürfel	4
	buntes Grillgemüse	5

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

VORSPEISEN-VARIATION FÜR 2

Schwarzwälder Schinken | Bärlauch Pesto
Shrimps | Dillcreme | Gurke
buntes Grillgemüse | Pinienkerne | Büffelmozzarella

19



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
RINDERFILET (250 GR) von der Bodensee Rinderfärsche Kartoffel Gratin Marktgemüse Pfeffersauce	39
FLAMMLACHSFILETS im Buchenspan Rosmarinkartoffeln Marktgemüse Zaziki	29
SPARGEL GNOCCHI  Gnocchi gefüllt mit Spargel frischer Kaiserstühler Spargel Blattspinat Sahnesauce Parmesan	24

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.

SALATE & BOWL

KRAUTSALAT MIT SPECK 5

BUNTER SALAT



hausgemachte Rohkostsalate | knackige Zupfsalate
klein

8

groß

13

mit gratinierten Ziegenkäsetalern

+ 7

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet

+ 10

mit einem Lachsfilet im Buchenspan

+ 12

LITTLE ITALY BOWL



Kritharaki (Reisnudeln) | Rucola

Cocktailtomaten | Büffelmozzarella | hausgemachtes Basilikum Pesto
buntes Grillgemüse | Kalamata Oliven | Grissini

17

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet

+ 9

mit einem Lachsfilet im Buchenspan

+ 12

HEIDI'S FLAMMKUCHEN

KLASSIK

Schwarzwälder Speck | Lauch | Schmand

12

zusätzlich mit Bergkäse

+ 3

OHNE TIER



buntes Grillgemüse | Tomaten | Rucola | Lauch
Tomaten Sugo | Balsamico Crème

15

SPARGEL



frischer Kaiserstühler Spargel | Babyblattspinat
Lauch | Schmand | Bärlauch Pesto

15

zusätzlich mit Klosterschinken

+ 3

DESSERT

EIS		
Schokolade Vanille Walnuss	pro Kugel	2.70
SORBET		
Mango Cassis Erdbeere	pro Kugel	2.90
AFFOGATO		
1 Kugel Vanilleeis Espresso		5.50
PANNA COTTA		
marinierte Erdbeeren Minze		8
CRÈME BRÛLÉE		
Sorbet		9
SCHOKOTÖRTLE		
lauwarmes Schokotörtle Vanilleeis Sahne		9
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL		
mit Rumrosinen Nussbrösel Vanillesauce		9
SCHWARZWALD TRIO		
Mini Schokokuchen Espresso Heidi's Sauerkirschwasser		9.50
EI, EI, EI		
Vanille Eis Mini Käsekuchen Eierlikör		9.50
FLAMMKUCHEN APFEL		
Äpfel Zimt Zucker		12.00

Alle Preise in Euro.

Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal