

## SALATE & BOWL

### 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

## 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

<b>KALBSLEBER (NUR DIENSTAGS)</b> sauer oder geröstet   Brägele	19
<b>BAYERISCHER SCHWEINEBRATEN</b> 2 Kartoffelknödel   Dunkelbiersoße   Krautsalat mit Speck	18
<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalbsrücken   Brägele   Preiselbeeren	26
<b>ZWIEBELROSTBRATEN (250 GR)</b> von der Bodensee Rinderfärsche   hausgemachte Spätzle frische Röstzwiebeln   Marktgemüse   Rosmarin-Thymian Sauce	32
<b>RUMPSTEAK (250 GR)</b> von der Bodensee Rinderfärsche   Brägele Marktgemüse   hausgemachte Kräuterbutter	31
<b>RINDERFILET (250 GR)</b> von der Bodensee Rinderfärsche   Kartoffel Gratin Marktgemüse   Pfeffersauce	42
<b>FLAMMLACHSFILETS</b> im Buchenspan   Rosmarinkartoffeln   Marktgemüse   Zaziki	29
<b>SCHLUTZKRAPFEN SPINAT</b>  Teigtaschen gefüllt mit Spinat & Ricotta   Blattspinat braune Butter   Parmesan   Pinienkerne	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.

## 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

### ZIEGENPETER



frische Feigen | Ziegenfrischkäse | Lauch | Pinienkerne  
Beerentopping 16

## VESPER

### BADISCHES DREIERLEI

Wurstsalat aus feiner Lyoner | hausgemachter Bibeleskäs | Brägele 18

### WINZER KARUSSELL

Pikanter Rindfleischsalat vom Tafelspitz | Wurstsalat aus feiner Lyoner  
hausgemachter Bibeleskäs | Brägele 21

## DESSERT

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

Alle Preise in Euro.

Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal