


HÄPPCHEN VORNEWEG

HÄPPCHEN MIX – STELL DIR DEINEN EIGENEN MIX ZUSAMMEN

	Brotkorb	3
	Apfelgriebenschmalz	3
	cremige Tomatenbutter	3
	grüne & schwarze Oliven	5
	Parmesanwürfel	5

VORSPEISEN

FLÄDLE-SUPPE

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

LEBERKNÖDEL-SUPPE

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz Leberknödel klein groß	8 11
---	--------

CARPACCIO

vom Rinderfilet Parmesan Feldsalat Bouquet	16
--	----

VORSPEISEN-VARIATION

Pastrami (gepökelte Rinderbrust) Shrimps Dillcreme Gurke Rote Beete Feldsalat Kracherle Schwarzwälder Speck	19
---	----

Vegan




Vegetarisch



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.

HAUPTGÄNGE

KALBSLEBER (NUR AM DIENSTAG) geröstet oder sauer	19
KALBSKOTELETT rosa gebraten Rösti-Pommes wilder Brokkoli Kräuterbutter	32
BAYERISCHER SCHWEINEBRATEN 2 Kartoffelknödel Dunkelbiersoße Krautsalat mit Speck	21
WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken Brägele Preiselbeeren	26
ZWIEBELROSTBRATEN (250 GR) von der Bodensee Rinderfärsche hausgemachte Spätzle frische Röstzwiebeln Marktgemüse Rosmarin-Thymian Sauce	34
RINDERFILET (250 GR) von der Bodensee Rinderfärsche Kartoffel Gratin wilder Brokkoli Kräuterbutter	42
FLAMMLACHSFILET im Buchenspan Rosmarinkartoffeln Marktgemüse Zaziki	29
SCHLUTZKRAPFEN SPINAT  Teigtaschen gefüllt mit Spinat & Ricotta Babyblattspinat flüssige Butter Parmesan Pinienkerne	25

SALATE & BOWL

FELDSALAT



hausgemachtes Kartoffeldressing | Kracherle

klein

10

groß

15

mit gratinierten Ziegenkäsetalern

+7

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet

+9

mit einem Lachsfilet im Buchenspan

+12

HERBST BOWL



orientalischer Couscous | Rote Beete | Bibeleskäs

Kaiserstühler Feldsalat | Kracherle

geschmorter Kürbis | Mozzarella Bällchen | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

17

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet

+9

mit einem Lachsfilet im Buchenspan

+12

KAISERSTUHL SALAT

Kaiserstühler Feldsalat | hausgemachter Bibeleskäs | Brägele

18

mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet

+9

mit einem Lachsfilet im Buchenspan

+12

HERBSTMENÜ AB 31.10.24

FELDSALAT

hausgemachtes Kartoffeldressing | Kracherle

GÄNSEKEULE

zwei Kartoffelknödel | Rotkraut | Gänsejus

GEEISTER KAISERSCHMARRN

Rumrosinen | Mandeln | Ihringer Zwetschgen

Menüpreis 45 Euro

Keine Änderungen im Menü möglich.

HEIDI'S HERSTEMPFEHLUNG

GÄNSEKEULE

zwei Kartoffelknödel | Rotkraut | Orangengänsejus

28

RINDERROULADE

geschmort | Rotkraut | hausgemachte Spätzle

29

HAUPTGÄNGE AM BURGER MITTWOCH

OCHSENFETZEN BURGER

pikant marinierte Ochsenfetzen | Tomate | Salat | geschmelzte Zwiebeln
Apfel Chutney | knuspriger Bun | BBQ Sauce Rösti Pommes 23

HIRSCH BURGER

Hirschpatty | Raclette Käse | Birne | Preiselbeeren | knuspriger Bun
Rösti Pommes 23

VEGGIE BURGER



Crispy fried veggie Patty | gegrillte Ananas | Salat | Chili Mayo |
knuspriger Bun | Rösti-Pommes 23

BAYERISCHER SCHWEINEBRATEN

2 Kartoffelknödel | Dunkelbiersoße | Krautsalat mit Speck 21

WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken | Brägele | Preiselbeeren 26

ZWIEBELROSTBRATEN (250 GR)

von der Bodensee Rinderfärsche | hausgemachte Spätzle
frische Röstzwiebeln | Marktgemüse | Rosmarin-Thymian Sauce 32

FLAMMLACHSFILET

im Buchenspan | Rosmarinkartoffeln | Marktgemüse | Zaziki 29

SCHLUTZKRAPPEN SPINAT



Teigtaschen gefüllt mit Spinat & Ricotta | Babyblattspinat
flüssige Butter | Parmesan | Pinienkerne 25

DESSERT

EIS			
	Schokolade Vanille Walnuss	pro Kugel	2.70
SORBET			
	Mango Cassis	pro Kugel	2.90
AFFOGATO			
	1 Kugel Vanilleeis Espresso		5.50
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

Alle Preise in Euro.

Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal