

Donnerstag, 20. August 2026



SUPPEN

<i>Gurkenkaltschale / Bodensee Räucheraal</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Gemüserahmsuppe</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Wild-Consommé / Wildentenklößchen</i>	<i>13,50 €</i>

VORSPEISEN

<i>Hausgemachter Forellen-Matjes / Schnittlauchschmand / Bratkartoffeln</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Rosa Roastbeef / Thunfischsauce / Bratkartoffeln</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Carpaccio von der Roten Bete / Ziegenfrischkäse / Pinienkerne</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Marinierte Kalbszungensülze / eingelegte Zwiebeln / Salatbouquet</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Kalbsbries in Butter gebraten / feine Nüdele</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Rolands Räucherlachs / Meerrettich / Röstiecke</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Leber & Nierle vom heimischen Reh / Bratkartoffeln</i>	<i>19,50 €</i>

HAUPTSPEISEN

<i>Gulasch vom Lamm / hausgemachte Spätzle / bunter Salatteller</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Geschmortes Reh-Schäufele / hausgemachte Spätzle / bunter Salatteller</i>	<i>31,50 €</i>
<i>Rosa Lammhüfte & Schnitzele / buntes Gemüse / Rosmarinkartoffeln</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Hausgemachte Kalbs-Maultaschen / geschmelzte Zwiebel / bunter Salatteller</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Wildschweingulasch / hausgemachte Spätzle / buntes Gemüse</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Kotelette vom Kalb / gebratene Pfifferlinge / Rosmarinkartoffeln</i>	<i>42,50 €</i>
<i>Saures Rahm-Beuschel vom Lammherz / hausgemachte Spätzle / bunter Salatteller</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Zarte Schnitzele vom Reh / Pfifferlinge / Haselnussspätzle / Rahmwirsing</i>	<i>36,50 €</i>
<i>Fleischküchle / Currysauce / Drillinge / buntes Gemüse</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Geschmorte Schweinsbäckle / hausgemachte Spätzle / bunter Salatteller</i>	<i>33,50 €</i>
<i>Hausgemachte Krautwickel / Bratkartoffeln / bunter Salatteller</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Kalbszünge / grüner Pfeffer / hausgemachte Spätzle / Gemüse</i>	<i>34,50 €</i>
<i>Rehragout aus heimischer Jagd / Preiselbeeren / hausgemachte Spätzle / Wirsing</i>	<i>32,50 €</i>
<i>Rib Eye-Steak / gebratene Pilze / hausgemachtes Kartoffelrösti</i>	<i>41,50 €</i>
<i>Zarte Rinderfiletspitzen / gebraten Pfifferlinge / Kartoffelrösti</i>	<i>38,50 €</i>

FISCH

<i>Bodensee-Kretzerfilets / Mandelbutter / Reis / Salatteller</i>	<i>34,50 €</i>
<i>Bodensee Hechtklößchen in Rieslingsauce / Gemüsestreifen / Nudeln</i>	<i>33,50 €</i>
<i>Saiblingsfilet / Rieslingsauce / Gemüsejuliennes / Drillinge</i>	<i>34,50 €</i>
<i>Fischteller (Kretzer / Forelle / Fischklößchen / Flusskrebs) / Hummerschaum / Nüdele</i>	<i>34,50 €</i>

VEGETARISCH

<i>Pfifferlings-Gnocchi / Rahmpfifferlinge / bunter Salatteller</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Kartoffelrösti / Gemüse / Käse überbacken / bunter Salatteller</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Ofenfrisches Risotto / Pfifferlinge / bunter Salatteller</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Kartoffelküchle / Pilze a la Creme / bunter Salatteller</i>	<i>25,50 €</i>

Für die Zubereitung unserer Spätzle verwenden wir: Mehl, Eier und Kurkuma. Für weitere Fragen reichen wir gerne unsere Allergienkarte