

Suppen, Vorspeisen und Salate Euro

<i>Frische Brühe mit Schnittlauch</i>	4,50
<i>Kräuterflädle und Gemüsestreifen</i>	
<i>Kürbiscremesuppe</i>	4,40
<i>mit Krokantkerne und Öl vom Muskatkürbis</i>	
<i>Bunter kleiner Salatteller der Saison</i>	4,70
<i>Reichenauer Feldsalat an Sherry-Walnussdressing</i>	5,80
<i>mit Speck, Zwiebeln und Croûtons</i>	
<i>Pfannkuchenröllchen mit Lachs und Schmand</i>	9,50
<i>an Feldsalat mit Zwiebel und Croûtons</i>	
<i>Reichenauer Salatteller an Joghurt-Dressing</i>	
<i>mit Fischknusperli im Bierteig gebacken</i>	13,50
<i>mit zartem Hähnchenbrustfilet vom Grill</i>	14,00
<i>mit Zanderfilet an Trauben und Speck</i>	15,80
<i>mit Rumpsteak vom Angus und Kräuterbutter</i>	18,80

Fuer unsere kleinen Gaeste

<i>Pommes frites mit Ketchup</i>	4,00
<i>Hausgemachte Spätzle mit Pilzrahmsauce</i>	4,50
<i>Pfannkuchenröllchen mit Nutella oder Apfelmus</i>	5,50
<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites</i>	7,50
<i>Schweinefilet mit Pilzrahmsauce und Spätzle</i>	8,50

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €.

Hauptgerichte

Euro

<i>Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (S.) mit Pommes frites und kleinem Salat</i>	14,00
<i>Zartes Hähnchenbrustfilet an Burgunderjus auf Rahmblattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	16,00
<i>Knusprige Gänsekeule an Orangen-Burgunderjus, Apfelrotkraut, Kartoffelklöße mit Schmelze</i>	17,50
<i>Deftiges Holzfällersteak mit Zwiebel, Champignons und Baconstreifen, dazu Pommes frites</i>	17,50
<i>Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm (S.) Marktgemüse und hausgemachte Spätzle</i>	18,00
<i>Hirschgoulasch mit Waldpilzen und Rotkraut, (S.) Preiselbeer-Birne und hausgemachte Spätzle</i>	18,50
<i>Rehraten gefüllt mit Backpflaumen an Wildrahmsauce, Rotkraut, Preiselbeer-Birne und Kartoffelklöße</i>	19,50
<i>Rinderrücken vom Angus 250g mit Champignons, Zwiebeln und Baconstreifen, dazu Pommes</i>	22,80
<i>Rumpsteak vom Angus 250g an Cognac-Pfefferjus, Gemüsepotpourri und Pommes frites</i>	23,80
<i>Landerfilet mit Trauben und Speck (S.) auf Kürbis-Pilzragout und Petersilienkartoffeln</i>	18,80

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €.

Pfannkuchen

Euro

<i>Käse-Schinken-Pfannkuchen (S.)</i> ^{2,4} mit gek. Schinken, Champignons und kleinem Salat	12,80
<i>Jäger-Pfannkuchen mit Hackfleisch, (S.)</i> Wurzelgemüse, Pilzen und kleinem Salat	13,50
<i>Pfannkuchen mit italienischem Landschinken,</i> ^{2,4} Gemüse, Cherrytomaten und Gorgonzola überbacken	13,80
<i>Zartes Hähnchenbrustfilet auf einem Pfannkuchen</i> mit Rahmblattspinat an Burgunderjus	16,00
<i>Deftiges Holzfällersteak mit Zwiebel, Champignons</i> und Baconstreifen auf einem Pfannkuchen	17,50
<i>Schweinemedallions auf einem Pfannkuchen (S.)</i> mit frischen Champignons in Rahm, Saisongemüse	18,00
<i>Hirschgoulasch mit Waldpilzen und Rotkraut (S.)</i> auf einem Pfannkuchen und Preiselbeer-Birne	18,50
<i>Rehraten an Wildrahmsauce auf einem Pfannkuchen,</i> Apfelrotkraut und Preiselbeer-Birne	19,50
<i>Rumpsteak vom Angus 250g auf einem Pfannkuchen</i> an Cognac-Pfefferjus und Gemüsepotpourri	23,80
<i>Landerfilet mit Trauben und Speck</i> auf einem Pfannkuchen mit Kürbis-Pilzragout	18,80

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €.

Pfannkuchen

Euro

<i>Pfannkuchen mit Gemüse vom Markt (S.) und Käse überbacken</i>	11,50
<i>Camembert-Pfannkuchen überbacken¹ mit Williams-Birne, Preiselbeeren und kleinem Salat</i>	12,80
<i>Rahmblattspinat auf einem Pfannkuchen (S.) mit 2 Spiegeleiern und kleinem Salat</i>	12,80
<i>Pfannkuchen mit Tomate und Gorgonzola überbacken geschroteter Pfeffer, Basilikum-Pesto, kleinem Salat</i>	13,00
<i>Rahmblattspinat auf einem Pfannkuchen (S.) mit Gorgonzola überbacken und kleinem Salat</i>	13,00
<i>Pfannkuchen gefüllt mit Kürbis-Pilzragout, (S.) Kürbiskernkrokant und kleinem gemischten Salat</i>	13,00
<i>Pfannkuchen „Hawaii“ (S.)^{2,4} mit Schinken, Ananas und Käse überbacken</i>	10,80
<i>Pfannkuchen mit warmen Zwetschgenröster, (S.) 2 Kugeln Walnusseis und ein Tupfer Sahne</i>	9,50
<i>Pfannkuchen mit warmen Zimtkirschen, (S.) 2 Kugeln Vanilleeis, Puderzucker und Sahne</i>	9,50
<i>Apfel-Pfannkuchen von Bodenseeäpfeln mit Zucker und Zimt, zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne</i>	10,50

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €.

Vesperkarte

Euro

<i>Coast Hawaii</i> (2) gekochter Schinken, Ananas, Käse überbacken	8,50
<i>Zwei Stück gebackener Camembert</i> , (1) mit Preiselbeeren, Salatbouquet und Toast	8,80
<i>Schweizer Wurstsalat</i> (2,3) mit Käse, bunt garniert, dazu Bauernbrot	9,50

Eisbecher und hausgemachte Dessert

<i>Gemischtes Eis / Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,20 / 4,70
<i>Kindereisbecher Kunterbunt mit Bärli</i>	3,80
<i>Coupé Danmark</i> Vanilleeis mit Schokosauce, Sahne, Mandelsplitter	6,80
<i>Bananensplitt</i> mit Schokoladen- und Vanilleeis, Sahne, Mandeln	6,80
<i>„Eis & Heiß“</i> Vanilleeis, warmen Kirschen, Mandelsplitter, Sahne	6,80
<i>Nussbecher mit Eierlikör und Walnüssen</i> Walnuss- und Cappuccinoeis, Krokant, Sahne	7,20
<i>Hausgemachtes Cassis-Parfait auf Kürbischutney</i>	7,50
<i>Zwetschgenröster mit Walnusseis und Sahne</i>	7,50