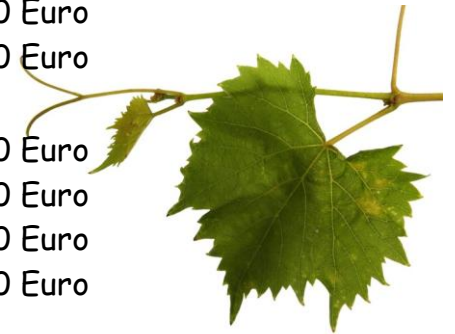


## Weissweine im offenen Ausschank aus der 0,75 ltr. Flasche

	0,1 liter	0,25 ltr
<u>Weingut Giralan - Alto Adige</u>		
2017 Chardonnay	4,00 Euro	8,00 Euro
2017 Vino Bianco 448s.1.m	3,50 Euro	7,00 Euro
2017 Rose 448s.1.m	3,50 Euro	7,00 Euro
<u>Weingut Matthias Gaul - Pfalz</u>		
2017 Sauvignon blanc	3,50 Euro	7,00 Euro
2017 Le Gaul Rose	3,50 Euro	7,00 Euro
2017 Herr Gaul Rotweincuvee	3,80 Euro	7,50 Euro
<u>Weingut Fischer / Joachim Heger - Nimburg Bottingen</u>		
2016 Pescatus Burgundercuvée trocken	4,00 Euro	8,00 Euro
2016 Sauvignon Blanc, trocken	4,50 Euro	8,50 Euro
2017 Spätburgunder Rosé trocken	4,50 Euro	8,50 Euro
2017 Heger Fidelius, Weissweinkomposition, trocken	4,50 Euro	8,50 Euro
<u>Weingut Merkle - Württemberg</u>		
Wildspontan Weisswein Cuveé	3,50 Euro	7,00 Euro
<u>Weingut Zimmerlein - Kaiserstuhl</u>		
Camerino weiß, QW trocken	3,50 Euro	7,00 Euro
<u>Weingut Leth - Österreich</u>		
Grüner Veltliner	3,50 Euro	6,50 Euro
<u>Weingut Luudwig Rilling - Stuttgart</u>		
Grand Seigneur Rivaner	3,00 Euro	5,00 Euro
<u>Weingut Clauß - Bodensee</u>		
Cuvee Susan, Weißweincuvee, trocken	3,50 Euro	7,00 Euro
Blanc de Noir, QbA, trocken	3,50 Euro	7,00 Euro





## Sommer - Aperitif

### Sekt / Frizzante

Sekt - Pinot Chardonnay - Weingut Rilling	0,1 ltr.	Euro 5,50
Sekt - JUBILAR - Rose Brut - Weingut Rilling	0,1 ltr.	Euro 7,00
Frizzante - Pinot Noir Weingut Schneider - Österreich	0,1 ltr.	Euro 5,50
MY WAY - Cassis mit Prosecco	0,1 ltr.	Euro 6,00
"HUGO" -		Euro 7,00
Spritz Aperol		Euro 7,00
ETTER - Erdbeerlikör aufgegossen mit Tonic und Erdbeermark		Euro 7,00

### Alkoholfrei

Apfelsecco aus Hagnau - mit Minze und Limette		Euro 5,00
Mango-Maracuja -Spritz		Euro 5,00
Holunder Spritz		Euro 5,00
Ingwer-Citrus-Spritz		Euro 5,00
Gin mit Sir Henry Tonic		
Monkey 47		Euro 12,00
Hendricks Gin / Goodmanns aus Hagnau		Euro 8,00



## Spargel vom Spargelhof Landerer / Tettwang

1411	Spargelsud mit Einlage	Euro 4,00
1412	Legierte Spargelcremesuppe mit Einlage	Euro 7,50
1413	Italienischer Spargelsalat mit gebratenem Pulpo	Euro 18,80
1414	Spargelravioli und Spargel	Euro 18,50
1415	Gebratene Jacobsmuschel mit Spargel und Neue Kartoffeln	Euro 18,50
1416	Zweierlei Schinken mit Spargel	Euro 18,00
1417	Kalbssteak auf Blattspinat Spargel und Tomate, mit Hollandaise überbacken, Bio-Kartoffeln	Euro 28,50
1418	Spargel mit Zanderfilet an Trüffelschaum Bio-Kartoffeln	Euro 26,50
1419	Spargel "Schweizer Art" mit Schinken und Käse überbacken, Bio-Kartoffeln	Euro 18,50
<b>1420</b>	<b>Portion Spargel mit Hollandaise / Butter /Neue Kartoffeln</b> dazu empfehlen wir	<b>Euro 14,00</b>
1421	Kochschinken - Euro 7,50 /	1422 Rohschinken Euro 7,50
1423	Kalbssteak Euro 15,00 /	1424 Rinderfilet Euro 20,00
1425	Kräuterflädle Euro 4,00 /	1426 Hausgebeizter Wildlachs Euro 7,90



## Specials

- 1341 Hausgebeiztes Lachsforellenfilet Euro 14,90  
mit Orange-Senf-Vinaigrette, Ingwer, Limone, Pflücksalate  
Homemade salmon trout fillet with orange mustard vinaigrette, ginger, lime, pickles salad
- 1342 Geschmortes Kalbsbäckle mit Kirschwiebel Euro 19,90  
gebratener Spargel und Bio-Salate  
Stewed veal bakery with cherry onion fried asparagus and organic salads
- 1343 Irischer "Herfort Burger " mit Tomate, Gurke Euro 18,50  
Spiegelei, BBQ Sauce und Pommes-frites  
Irish "Herfort Burger" with tomato, cucumber, fried egg, BBQ sauce and french fries
- 1345 Angerauchtes Seesaiblingsfilet Euro 19,90  
mit Kräuter-Quarkkartoffel, Gemüse  
Aged Arctic char fillet with herb curd potato, vegetables
- 1346 Fettuccini in Kräuterschaum und frischen Steinpilzen Euro 26,00  
fettuccini in herbal foam an porcini mushrooms
- 1347 Bouillabaise - Bar & Grill - Euro 24,50  
Jacobsmuschel, Garnelen, Bodenseefisch, Gemüse  
Zitronengras und Korinader  
Bouillabaise - Bar & Grill -Scallop, shrimp, Bodenseefisch, vegetables, Lemongrass and Korinader
- 1352 Spicy Tuna Bowle - Salatbowle mit mariniertem Thunfisch Euro 24,00  
Spicy Tuna punch - salad bowl with marinated tuna  
Chanterelles in herbal foam an fettuccini
- 1348 Frische Waldpifferlinge in Kräuterschaum Euro 24,00  
Chanterelles in herbal foam an fettuccini
- 1344 Schwabenschmaus - Filetspitzen, Spinatknöpfe und Käse überbacken Euro 22,50  
filet witz spinach spaetzle and cheese baked

## Vorspeisen / starters

963	Bunter gemischter Salatteller 1,3,5,6,7,9,10,I,M,B Colours of mixed salad	Euro 7,50
964	Thunfisch Tataki vom Grill an Sesam-Soja 9,4,5,6,11,14,J Tuna with sesam soja	Euro 16,00
965	Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet, 1,8,B,H und Sommertrüffel Carpaccio of beef	Euro 14,00
966	Octopus-Carpaccio mit Pflücksalaten 1,3,6,7,9,10,B,I und Olivenöl, Limonensalz Octopus carpaccio with salads, olive oil and lime salt	Euro 18,00
967	Gebratener Pulpo mit Avocado, Feigenvinaigrette 9,4,5,6,11,14,J Roasted pulpo with avocado	Euro 16,50

## Suppen / soups

991	Kraftbrühe mit Flädle oder Maultaschen 1,3,7,8,I double beef broth with pancake stripes or swabian ravioli	Euro 5,50
994	Mango-Ingwercremesuppe mit Einlage 1,3,6,7,9,B mango-ginger- soup	Euro 8,00
996	Thai-Curry-Suppe mit gebratenem Gamba 1,3,6,8,B red thai-curry-soup with gambas	Euro 8,50

## Vegetarische / Vitale / Vegane Gerichte / [vegetarian](#)

1172	Trüffel-Gnocchi mit Blattspinat, Pinienkerne, Ziegenkäse <small>1,3,7,8,9</small> <a href="#">truffel gnocchi with spinach and goat cheese</a>	Euro 15,00
1175	Steinpilzravioli in Salbeibutter gebraten, Blattsalate <small>1,3,7,8,9,8</small> <a href="#">cap ravioli in sage butter fried</a>	Euro 14,00

## Schwäbische Gerichte

1081	Rostbraten vom Angusrind, Käsespätzle, Röstzwiebeln <small>1,3,7,8,9</small> <a href="#">swabian roast of Angus beef with cheese dumplings and fried onions</a>	Euro 24,50
1082	Käsespätzle mit Salatteller <small>1,3,7,8, -</small> <a href="#">swabian cheese dumplings</a>	Euro 12,50
1085	Maultaschen mit Käse überbacken, Röstzwiebeln <small>1,3,7,9,8,10,</small> <a href="#">home made swabian ravioli</a>	Euro 12,50
1086	Hausgemachter Hackbraten mit Gemüse und Spätzle <small>1,3,6,9,10,8,I,M</small> <a href="#">homemade meatloaf with vegetabels and noodles</a>	Euro 12,50

## Fischgerichte / fish dishes

1115	Eglifilet in Mandelbutter 1,4,7,8 perch fillet in almond butter	Euro 23,00
1116	Fischvariation gegrillt 1,4,7,8 mixed grill of fish from the lake	Euro 23,00
1113	Gebratene Jacobsmuscheln 4,B,M auf Wildkräutersalat Passionsfrucht-Vinaigrette Jacobos mussels on wild herb salad	Euro 18,50
1119	Fish and Chips "Deluxe" - Egliknusperlis mit Trüffel-Parmesan-Mayonaise Egli knusperlis with truffle parmesan majonaise and fries 1,3,4,7,10,B,I,M	Euro 19,00
1118	Zanderfilet vom Grill auf rotem Bio-Quinoa 4,5,6,9 an Limonenjus, Gemüse pike perch fillet on red organic quinoa on lemonjus	Euro 22,50

Bei den Fisch- und Fleischgerichten haben Sie die Wahl für eine Beilage  
in the case of fish and meat dishes, you have the choice of one side dish

Steak-frites 1,M / Pommes-frites 1,M / Wedges 1,M / Gratinkartoffeln 1,7 /

Spätzle 1,3,7 / Fettuccini 1,3,7 / Basmatireis 8 /

Salzkartoffeln 1 / Trüffelöl-Nüdelchen 1,3,7 Käsespätzle 1,3,7 /

Gebratenes Gemüse 9 / Blattspinat 9

## Fleischgerichte / meat dishes

1143	Regionales Bio-Weiderind „Rumpsteak“ Bio-Rumpsteak from the region	Euro 26,90
1144	Argentinisches Rib-Eyesteak ( 300 gr) Rib-Eye-Steak	Euro 28,50
1145	Iberico "Karree" auf Gemüse und Röstkartoffeln Iberico steak with vegetables and roasted potatoes	Euro 24,00
1148	ARgentinisches Roastbeef auf Gemüsebeet Argentine Roastbeef on vegetable patch	Euro 24,50
1146	Argentinisches Rinderfilet Argentine loin on roasted vegetables	Euro 38,00
1149	Wiener Schnitzel vom „Allgäuer Kalb“ 1,3,8 veal cutlet "Vienna Style"	Euro 21,00
1150	Cordon bleu vom Kalb 1,3,7,8 cordon bleu of veal	Euro 24,00
1151	Schweinemedailon in Champignoncreme 1,7,8 pork medallions in mushroom cream	Euro 18,00
1141	Bio Currywurst von Rind und Kalb mit BBQ Sauce, 1,9,11,12,B,I,C,M,N Organic Curry sausage of beef and veal with steak fries	Euro 12,90
1142	Hackfleisch Lasagne "Milano" überbacken mit Mozzarella, 1,9,B,I,7 lasagne "Milano style" with mozzarella	Euro 12,50



## Kalte Speisen / cold dishes

1291	Schweizer Wurstsalat pikant angemacht 3,7,10,8,H <i>dressed swiss sausagesalad</i>	Euro 8,80
1292	Salatarrangement 1,3,5,6,7,9,8,10,I,M,B mit gegrilltem Putenfilet oder Fischfilet <i>salad with grilled turkey breast or fish fillet</i>	Euro 15,00
1293	Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet 1,8,B,H "Harry´s New York Bar-Style mit Trüffel und Steak-Frites	Euro 18,80
1294	Argentinische Rinderfiletspitzen 1,3,7,8,i,H mit Artischockenböden gebraten auf Strauchtomaten und Ruccolasalat, Parmesan <i>Stripes Argentine beef fillet with artichokes fried in tomatoe and salad</i>	Euro 18,80
1295	Allgäuer Käseauswahl Kleine Portion Große Portion 1,3,7,8,10	Euro 9,00 Euro 16,00