

| Heißgetränke   Hot Drinks        |         | €    |
|----------------------------------|---------|------|
| Espresso                         |         | 3,60 |
| Espresso Macchiato               |         | 4,00 |
| Cappuccino                       |         | 4,40 |
| Latte Macchiato                  |         | 4,90 |
| Milchkaffee                      |         | 4,90 |
| Kaffee                           | Tasse   | 4,20 |
|                                  | Portion | 6,60 |
| Heiße Schokolade   Hot Chocolate |         | 4,90 |

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir auf Wunsch koffeinfrei

|                                                                |                                                                                   |         |      |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| Tee aus dem Teehaus                                            |  | Glas    | 4,20 |
|                                                                |                                                                                   | Portion | 6,60 |
| Schwarzer Tee                                                  |                                                                                   |         |      |
| Spring Darjeeling   Assam Bari   English Breakfast   Earl Grey |                                                                                   |         |      |
| Grüner Tee                                                     |                                                                                   |         |      |
| Green Dragon   Morgentau                                       |                                                                                   |         |      |
| Kräutertee                                                     |                                                                                   |         |      |
| Bergkräuter   Refreshing Mint   Fruity Camomile   Verveine     |                                                                                   |         |      |
| Ayurveda Herbs & Ginger   Wellness   Cream Orange              |                                                                                   |         |      |
| Früchtetee                                                     |                                                                                   |         |      |
| Sweet Berries                                                  |                                                                                   |         |      |

## „BREGENZER FESTSPIELE 2027“

### „La traviata“

von Giuseppe Verdi

In der Zeit vom 22. Juli bis 22. August 2027



#### DIE LEISTUNGEN

- Ab **2 Übernachtungen** inklusive unseres exquisiten Frühstücksbuffets mit frisch zubereiteten Eierspeisen, regionalen Köstlichkeiten und frischen Backwaren.
- Entspannen Sie in unserem Wellnessbereich mit einer finnischen Sauna, Sanarium, Caldarium, Dampfbad, beheiztem Außenpool sowie einem ganzjährig beheizten Innenpool, einem Ruhebereich mit spektakulärem Seeblick und einem Fitnessraum.
- Einen flauschigen Bademantel stellen wir Ihnen bei Ihrer Anreise für die Dauer Ihres Aufenthalts zur Verfügung.
- **3-Gänge-Festspielmenü** am Aufführungstag in einem unserer Restaurants.
- **5-Gänge-Halbpensionsmenü** in einem unserer Restaurants.
- **Schiffstransfer\*** am Aufführungstag von Lindau und zurück inklusive eines Begrüßungsgetränks.
- **1 Sitzkissen.**
- **1 Festspielkarte\*** für die Aufführung „La traviata“ der Kategorie 1

**\*Für den Schiffstransfer und die Festspielkarte treten wir als Vermittler auf.**

**Reservierungen für die Festspiele 2027** nehmen wir **ab sofort** entgegen: „La traviata“ von Giuseppe Verdi.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

E-Mail: [event@bayerischerhof-lindau.de](mailto:event@bayerischerhof-lindau.de)

Tel.: (08382) 915-0

| <u>Schaumweine</u>                      |        | €     |
|-----------------------------------------|--------|-------|
| Champagner                              | 0,10 l | 15,00 |
| Laurent-Perrier, brut                   |        |       |
| Tours-sur-Marne, Frankreich             |        |       |
| Cuvée Trésor Rosé, brut                 | 0,10 l | 9,90  |
| Crémant de Loire, Bouvet-Ladubay        |        |       |
| Prosecco Superiore D.O.C.G., brut       | 0,10 l | 7,50  |
| Bosco di Gica, Adami, Venetien, Italien |        |       |
| Rheingau Riesling Sekt                  | 0,10 l | 7,50  |
| Sekt b.A., brut                         |        |       |
| Schloss Vollrads, Rheingau, Deutschland |        |       |
| (-VOL%)RATZ – Riesling Sparkling        | 0,10 l | 7,50  |
| alkoholfrei (0,36 % vol.)               |        |       |
| Schloss Vollrads, Rheingau, Deutschland |        |       |

| <u>Aperitifs</u>                           |        | €     |
|--------------------------------------------|--------|-------|
| Campari Soda                               | 0,30 l | 8,90  |
| Campari Orangensaft                        | 0,30 l | 9,30  |
| Bacca Himbeer Spritz                       | 0,20 l | 9,90  |
| Beerensecco   Beeren                       |        |       |
| Aperol Spritz                              | 0,20 l | 9,90  |
| Aperol   Prosecco   Soda   Orange          |        |       |
| Veneto Spritz                              | 0,20 l | 9,90  |
| Aperol   Weißburgunder   Soda   Orange     |        |       |
| Senza Aperitivo [alkoholfrei]              | 0,20 l | 9,90  |
| Mondino   Riesling (-VOL%)RATZ   Soda      |        |       |
| San Bitter Spritz [alkoholfrei]            | 0,25 l | 8,90  |
| San Bitter   Tonic Water   Orangensaft     |        |       |
| Hugo                                       | 0,20 l | 9,90  |
| Holunderblütensirup   Riesling             |        |       |
| Soda   Minze   Zitrone                     |        |       |
| Hugo Spritz [alkoholfrei]                  | 0,20 l | 8,90  |
| Holunderblütensirup   Ginger Ale           |        |       |
| Soda   Minze   Zitrone                     |        |       |
| Lillet Wild Berry                          | 0,15 l | 9,50  |
| Lillet Blanc   Russian Wild Berry   Beeren |        |       |
| Kir Royal                                  | 0,10 l | 15,50 |
| Crème de Cassis                            |        |       |
| Champagner Laurent-Perrier, brut           |        |       |

| <u>Mix-Getränke</u>                             |  | €     |
|-------------------------------------------------|--|-------|
| Martini Cocktail                                |  | 11,90 |
| Bombay Sapphire Gin   Vermouth dry   Olive      |  |       |
| Negroni Sbagliato                               |  | 11,90 |
| Campari   Vermouth Rosso   Prosecco   Orange    |  |       |
| Moscow Mule                                     |  | 11,90 |
| Absolut Vodka   Ginger Beer   Limette   Minze   |  |       |
| Gin & Schweppes Tonic                           |  |       |
| Bombay Sapphire                                 |  | 11,90 |
| Hendricks                                       |  | 17,00 |
| Tanqueray 0,0 % [alkoholfrei]                   |  | 11,50 |
| Pina Colada                                     |  | 13,00 |
| Weißer Rum   Kokos   Sahne   Ananas             |  |       |
| Espresso Martini                                |  | 10,50 |
| Absolut Vodka   Kahlua   Espresso   Zuckersirup |  |       |

| <u>Mineralwasser</u>             |        | €    |
|----------------------------------|--------|------|
| Teinacher Gourmet Medium   Still | 0,25 l | 4,20 |
|                                  | 0,50 l | 5,60 |
|                                  | 0,75 l | 7,60 |
| San Pellegrino                   | 0,25 l | 4,90 |
|                                  | 0,75 l | 8,20 |

| <u>Säfte und Saftschorlen</u>       |        | €    |
|-------------------------------------|--------|------|
| Säfte Lindauer Fruchtgarten         | 0,20 l | 4,80 |
| Apfel klar   Orange   Johannisbeere |        |      |
| Grapefruit   rote Traube   Tomate   |        |      |
| Teinacher Apfelsaftschorle          | 0,25 l | 3,40 |
|                                     | 0,50 l | 4,50 |
| Schorlen Lindauer Fruchtgarten      | 0,50 l | 6,60 |
| Orange   Johannisbeere              |        |      |
| Grapefruit   rote Traube            |        |      |
| Orangensaft, frisch gepresst        | 0,25 l | 6,00 |

| <u>Alkoholfreie Getränke</u>     |        | €    |
|----------------------------------|--------|------|
| Teinacher Genuss Eistee          | 0,33 l | 4,95 |
| Zitrone   Pfirsich   Heidelbeere |        |      |
| Coca Cola                        | 0,33 l | 4,95 |
| Coca Cola Zero                   | 0,33 l | 4,95 |
| Coca Cola light                  | 0,33 l | 4,95 |
| Mezzo Mix                        | 0,33 l | 4,95 |
| Sprite                           | 0,33 l | 4,95 |
| Fanta                            | 0,33 l | 4,95 |
| Schweppes                        | 0,20 l | 4,50 |
| Bitter Lemon   Tonic Water       |        |      |

| <u>Schorle</u>               |        | €    |
|------------------------------|--------|------|
| Weinschorle                  | 0,25 l | 6,25 |
| Sommer-Riesling-Schorle      | 0,33 l | 7,60 |
| vom Weingut Schloss Vollrads |        |      |

| <u>Biere</u>                       |        | €    |
|------------------------------------|--------|------|
| Bitburger Premium Pils vom Fass    | 0,30 l | 4,60 |
|                                    | 0,50 l | 5,90 |
| Bitburger alkoholfrei 0,0 %        | 0,33 l | 4,90 |
| Erdinger Brauhaus Helles vom Fass  | 0,30 l | 4,60 |
|                                    | 0,50 l | 5,90 |
| Erdinger Brauhaus Radler naturtrüb | 0,33 l | 4,90 |
|                                    | 0,50 l | 5,90 |
| Erdinger Weißbier aus der Flasche  | 0,50 l | 5,90 |
| Hell   Urweisse   Kristall         |        |      |
| Dunkel   Alkoholfrei               |        |      |

Jahrgangs-, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Die Preise verstehen sich inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.  
 Sofern Sie sich über die in den Getränken enthaltenen Zusatzstoffe informieren möchten,  
 bitten wir Sie nach unserem separaten Verzeichnis der Zusatzstoffe zu fragen.

### Offene Weißweine 0,25 l €

- 172 2023 **Riesling „Volratz 1573“** 8,00  
VDP-Prädikatsweingut Schloss Vollrads  
Qualitätswein b.A., **trocken**  
Oestrich-Winkel, Rheingau, Deutschland
- 173 2023 **Riesling „Volratz 1573“** 8,00  
VDP-Prädikatsweingut Schloss Vollrads  
Qualitätswein b.A., **feinherb**  
Oestrich-Winkel, Rheingau, Deutschland

### Offene Rotweine 0,25 l €

- 180 2023 **Zweigelt** 7,50  
Weingut Dockner, Qualitätswein, trocken  
Niederösterreich, Österreich
- 182 2022 **Spätburgunder**, Gutswein 9,50  
Markgraf von Baden  
Qualitätswein b.A., trocken  
Salem, Bodensee, Deutschland
- 183 2023 **Spätburgunder**, Hagnauer Sonnenufer 9,50  
Winzerverein Hagnau eG  
Qualitätswein b.A., feinherb  
Bodensee, Deutschland
- 184 2023 **Tinto Selección** 9,90  
Garnacha | Tempranillo | Syrah  
Bodegas Borsao  
Campo de Borja DO, Spanien
- 185 2024 **Bardolino DOC** 9,90  
Corvina | Molinara | Rondinella  
Cantina Valpolicella Negrar  
Veneto, Italien

### ALL DAY DINING

9.00 - 22.30 Uhr | 9.00 am - 10.30 pm

#### Zum Aperitif | Aperitif bite €

- Unsere selbst eingelegten gemischten Oliven mit knusprigem Wurzelbrot 9,90  
House-pickled mixed olives with crispy root bread

#### Vorspeisen | Appetizers €

- Bunte Bodensee-Zupfsalate mit unserem Hausdressing 12,60  
Leaf salads from Lake Constance with our house dressing

- Cremiger Büffel-Mozzarella mit bunten Gartentomaten, Lindauer Bio-Kresse und 10-jährigem Balsamico 21,50  
Creamy buffalo mozzarella with garden tomatoes, 10-year-old balsamic vinegar and Lindau organic cress

- Unser Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbfleisch mit Thunfischcreme Rucola, Taggiasca-Oliven und Nonpareilles-Kapern 23,00  
Vitello tonnato with tender roasted veal, tuna mousse, arugula, nonpareil capers and Taggiasca-olives

#### Suppen | Soups €

- Cremesuppe vom Lindauer Hokkaidokürbis mit Curry und Ingwer 9,50  
Lindau Hokkaido Pumpkin Soup with curry, ginger

- Suppe von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten 9,50  
Soup of Sicilian sun-ripened tomatoes

- Unsere Festtagssuppe mit Maultasche, Gießnockerl, Kalbstafelspitz, Gemüse und Zwiebschmelze 10,50  
Traditional Festive Soup with Swabian Ravioli, semolina dumplings, veal boiled beef, vegetables and caramelized onions

 glutenfrei | gluten-free

 vegan | vegan

 laktosefrei | lactose-free

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests, in case you are affected by allergies, please do not hesitate to contact our service staff. Our separate allergenic list informs you about the ingredients of our dishes which may cause an allergic reaction.

### ALL DAY DINING

9.00 - 22.30 Uhr | 9.00 am - 10.30 pm

| Warme Gerichte   Hot Dishes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | €             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Bayerische Weißwürste<br>mit Brezel und süßem Senf (bis 18:00 Uhr)<br>Bavarian white sausages<br>with a pretzel and sweet mustard (until 6:00 p.m.)                                                                                                                                                                                                                               | 14,80         |
| Hausgemachte Maultaschen<br>mit Speck-Zwiebel-Schmelze<br>... dazu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat<br>Homemade Swabian ravioli<br>with bacon and caramelized onions<br>... recommended with a small side salad                                                                                                                                                             | 22,00<br>8,60 |
| Gekochter Tafelspitz vom Allgäuer<br>Weidekalb mit Meerrettichsauce<br>Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln<br>Slow-cooked veal from the Allgäu<br>with horseradish sauce, root vegetables<br>and parsley potatoes                                                                                                                                                              | 35,50         |
| Geschnetzeltes Filet  <br>vom Allgäuer Weidekalb mit Teriyakisauce<br>Sprossengemüse und Basmatireis<br>Sliced fillet of veal from Allgäu with Teriyaki sauce<br>vegetable sprouts and basmati rice             | 39,50         |
| Gebratenes Felchenfilet aus Wildfang<br>mit italienischem Gemüse<br>ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln<br>Pan-fried whitefish fillets with Italian vegetables<br>Ligurian olive oil and boiled potatoes<br>Kleine Portion   small portion                                                                                                                                    | 37,50         |
| Penne all'Arrabbiata mit Basilikumpesto<br>und Grana Padano Käse [pikant]<br>Penne all'Arrabbiata with basil pesto<br>and Grana Padano [spicy]                                                                                                                                                                                                                                    | 17,90         |
| Hartweizen-Spaghetti Mezzanotte  <br>mit Nonpareilles-Kapern, Pinienkernen<br>und Paprika [leicht pikant]<br>Durum wheat spaghetti Mezzanotte with peppers<br>pine nuts and nonpareil capers [mildly spicy] | 19,90         |
| Hausgemachte Käsespätzle mit den besten<br>Käsen aus Vorarlberg und Röstzwiebeln<br>... dazu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat<br>Homemade cheese Spätzle with selected cheeses<br>from Vorarlberg and fried onions<br>... recommended with a small side salad                                                                                                               | 22,00<br>8,60 |

### DEGUSTATIONSWEINE

|                                                                                                                                                         | €      | €      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>Weißweine</b>                                                                                                                                        | 0,10 l | 0,75 l |
| 388 <b>(-VOL%)RATZ</b>                                                                                                                                  | 6,50   |        |
| 389 Riesling alkoholfrei (0,16 % vol.)<br>Schloss Vollrads, Rheingau, Deutschland                                                                       |        | 45,00  |
| 390 2023 <b>Winkel Riesling</b> , Kabinett trocken                                                                                                      | 6,50   |        |
| 391 Schloss Vollrads, Rheingau, Deutschland                                                                                                             |        | 45,00  |
| 392 2024 <b>Weißburgunder Iphöfer</b> , trocken                                                                                                         | 6,50   |        |
| 393 VDP-Prädikatsweingut Hans Wirsching<br>Iphofen, Franken, Deutschland                                                                                |        | 45,00  |
| 396 2023 <b>Iphöfer Kalb Silvaner „Alte Reben“</b>                                                                                                      | 7,50   |        |
| 397 VDP- Erste Lage, trocken<br>VDP-Prädikatsweingut Hans Wirsching<br>Iphofen, Franken, Deutschland                                                    |        | 50,00  |
| 398 2024 <b>Grüner Veltliner Kremser Freiheit</b>                                                                                                       | 7,50   |        |
| 399 Weingut Martin Nigl, trocken<br>Senftenberg, Kremstal, Österreich                                                                                   |        | 50,00  |
| <b>Roséweine</b>                                                                                                                                        | 0,10 l | 0,75 l |
| 402 2025 <b>Cuvée Rosé</b>                                                                                                                              | 6,50   |        |
| 403 Qualitätswein b. A., trocken, VDP.Ortswein<br>Weingut Schmidt<br>Wasserburg am Bodensee, Deutschland                                                |        | 45,00  |
| <b>Rotweine</b>                                                                                                                                         | 0,10 l | 0,75 l |
| 410 2024 <b>Doppio Passo Primitivo</b> , IGT                                                                                                            | 6,50   |        |
| 411 Casa Vinicola Botter, Salento, Apulien, Italien                                                                                                     |        | 45,00  |
| 412 2023 <b>Edelvernatsch</b> , DOC                                                                                                                     | 6,50   |        |
| 413 Kellerei Kaltern, Caldaro, Südtirol, Italien                                                                                                        |        | 45,00  |
| 416 2022 <b>Cuvée Ursprung</b>                                                                                                                          | 6,50   |        |
| 417 Cabernet Sauvignon   Merlot   Portugieser<br>Qualitätswein b.A., trocken<br>Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland                            |        | 45,00  |
| 418 2022 <b>Piancarda Rosso Conero</b> DOC                                                                                                              | 7,00   |        |
| 419 Montepulciano<br>Casa Garofoli, Marken, Italien                                                                                                     |        | 47,00  |
| 420 2023 <b>Bermatinger Spätburgunder</b>                                                                                                               | 8,00   |        |
| 421 Weingut Schmidt, Ortswein, trocken<br>Wasserburg am Bodensee, Deutschland                                                                           |        | 56,00  |
| 424 2023 <b>Cuvée Patfalu</b>                                                                                                                           | 7,00   |        |
| 425 Cabernet Sauvignon   Zweigelt   St. Laurent<br>Qualitätswein b.A., trocken<br>Weingut Schaller vom See<br>Podersdorf am See, Burgenland, Österreich |        | 47,00  |
| <b>Dessertwein</b>                                                                                                                                      | 5 cl   | 0,50 l |
| 430 2020 <b>Riesling Auslese</b> , VDP-Große Lage                                                                                                       | 6,50   |        |
| 431 Bopparder Hamm Mandelstein<br>Weingut Müller, Spay, Deutschland                                                                                     |        | 58,00  |

## Unsere Empfehlung



Bacca Himbeer Spritz  
0,2 l - 9,90

Der Bacca ist ein reiner Beerensecco – gekeltert ausschließlich aus reifen heimischen handgepflückten Himbeeren, die ihm sein unverwechselbares, aromatisches Bouquet verleihen. Das speziell entwickelte Herstellungsverfahren verzichtet konsequent auf jegliche Zusätze. Das Ergebnis ist ein ebenso leichter wie charaktvoller Secco der Extraklasse.

Purer Genuss für alle Sinne. Ein strahlendes Rot fürs Auge, ein himbeerfrischer Duft für die Nase und ein fruchtig prickelndes Aroma für den Gaumen. Unser Bacca Fruchtsecco ist einzigartig und unverwechselbar. Gemacht für bedeutende Momente – und alle, die es werden wollen.



## ALL DAY DINING 9.00 - 22.30 Uhr | 9.00 am - 10.30 pm

| Kuchen & Dessert   Cake & Dessert                                      | €     |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kuchen   Cake                                                          | 5,80  |
| 1 Portion Schlagsahne                                                  | 2,20  |
| 1 portion of whipped cream                                             |       |
| Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce                                   | 9,90  |
| Warm apple strudel with vanilla sauce                                  |       |
| Warmer Apfelstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis & Sahne                     | 11,00 |
| Warm apple strudel with one scoop of vanilla ice-cream & whipped cream |       |
| Mousse von der Valrhona-Edelschokolade mit exotischen Früchten         | 12,80 |
| Mousse made from Valrhona fine chocolate with exotic fruits            |       |

| Eis-Spezialitäten   Ice Cream                  | €     |
|------------------------------------------------|-------|
| Gemischtes Eis   Mixed ice-cream               | 9,00  |
| Gemischtes Eis mit Sahne                       | 10,00 |
| Mixed ice-cream with whipped cream             |       |
| Gemischtes Sorbet   Mixed sorbet               | 9,00  |
| Wiener-Eiskaffee   Viennese Iced Coffee        | 10,00 |
| Eisschokolade   Iced chocolate                 | 10,00 |
| Affogato                                       | 7,00  |
| 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, Espresso           |       |
| 1 scoop of bourbon vanilla ice cream, Espresso |       |

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Früchte-Becher                                        | 14,00 |
| 1 Kugel Erdbeersorbet, 1 Kugel Mangosorbet            |       |
| 1 Kugel Zitronensorbet, Früchte, Fruchtsauce          |       |
| Fruit cup                                             |       |
| 1 scoop of strawberry sorbet, 1 scoop of mango sorbet |       |
| 1 scoop of lemon sorbet, fruits, fruit sauce          |       |

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Lindauer Herbst Zauber                                            | 14,00 |
| 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Zimteis                               |       |
| 1 Kugel Schokoladeneis, Lindauer Zwetschggen, Schlagsahne, Waffel |       |
| Lindau Autumn Delight                                             |       |
| 1 scoop of vanilla ice cream                                      |       |
| 1 scoop of cinnamon ice cream                                     |       |
| 1 scoop of chocolate ice cream                                    |       |
| Lindau plums, whipped cream, waffle                               |       |

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Schoko-Nuss-Becher                         | 13,20 |
| 2 Kugeln Walnusseis 1 Kugel Schokoladeneis |       |
| karamellisierte Nüsse Schokoladenlikör     |       |
| Schlagsahne, Waffel                        |       |
| Chocolate & Nut Sundae                     |       |
| 2 scoops of walnut ice cream               |       |
| 1 scoop of chocolate ice cream             |       |
| caramelized nuts, Chocolate liqueur        |       |
| whipped cream, waffle                      |       |



### LUNCH & DINNER

**12.00 - 13.45 & 19.00 - 21.30 Uhr | 12.00 - 1.45 & 7.00 - 9.30 pm**

#### Vorspeisen | Appetizers €

Unser Carne Salada mit roh marinierten Tranchen von der Rinderhüfte, Grana Padano, Pinienkernen, Lindauer Bio-Kresse und 10-jährigem Balsamico  
 Our Carne Salada with raw marinated slices of beef rump, Grana Padano, pine nuts, Lindau organic cress and 10-year-old balsamic vinegar 23,00

#### Pasta, vegetarische & vegane Gerichte

#### Pasta, vegetarian & vegan dishes €

Unsere veganen Ravioli, gefüllt mit Auberginen und Tomaten, mit geschmortem Lindauer Hokkaidokürbis  
 Our vegan ravioli, filled with eggplant and tomatoes, served with braised Lindau Hokkaido squash 24,00

#### Fischgerichte | Fish dishes €

Gnocchetti Sardi mit Argentinischen Rotgarnelen, Tomaten, Knoblauch und Taggiasca-Oliven  
 Gnocchetti Sardi with Argentinian red prawns, tomatoes, garlic and Taggiasca-olives 37,50

Gebratene Bodensee-Rotaugenfilets vom Fischer Kaulitzki | Wasserburg mit Champagner, Edamame und Kartoffelperlen  
 Pan-fried Lake Constance roach fillets from Fischer Kaulitzki | Wasserburg with champagne, edamame and potato pearls 32,00

Gebratenes Zanderfilet mit Risoni-Risotto grünem Spargel und Kräuteröl  
 Pan-fried pike-perch fillet with Risoni risotto green asparagus and herbal oil 38,00

Gebratenes See-Saiblingsfilet mit Wirsing und Salzkartoffeln  
 Pan-Fried Char Fillet with Savoy cabbage and boiled potatoes 39,00

### LUNCH & DINNER

**12.00 - 13.45 & 19.00 - 21.30 Uhr | 12.00 - 1.45 & 7.00 - 9.30 pm**

#### Fleischgerichte | Meat dishes €

In Rotwein geschmorte Rinderroulade mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle  
 Beef roulade braised in red wine with carrots and homemade Spätzle 36,50

In Rotwein geschmortes Ragout vom Allgäuer Hirschkalb mit Kartoffelgnocchi, Waldpilzen und hausgemachten Preiselbeeren  
 Allgäu venison ragout braised in red wine with potato gnocchi, wild mushrooms and homemade cranberries 38,00

Zweierlei vom Black-Angus Rind [geschmorte Backe und gebratene Tournedos] mit Rotweinsauce, cremiger Bramata und grünem Spargel  
 Duo of Black Angus beef [braised cheek and seared tournedos] with red wine sauce, creamy bramata and green asparagus 48,00

#### Desserts €

Heiße Liebe  
 Parfait von Tahiti-Vanille und Waldhimbeergeist mit Himbeeren und warmer Himbeersauce  
 Tahitian vanilla parfait with wild raspberry liqueur raspberries and warm raspberry sauce 14,80

Crème brûlée mit weißer Schokolade und Mangosorbet  
 Crème brûlée with white chocolate and mango sorbet 13,80

Unsere Topfenknödel mit Butterbrösel und Lindauer Zwetschgen  
 Our Quark Dumplings with Lindau plums and buttery breadcrumbs 14,80

#### Käse | Cheese €

Auswahl von Allgäuer und Vorarlberger Hartkäse mit hausgemachtem Fruchtebrot und Feigensenf  
 Selection of Allgäu and Vorarlberg hard cheeses with homemade fruit bread and fig mustard 19,90