

# Herzlich Willkommen

Wir heißen Sie am Seehafen  
in Lindau herzlich willkommen.  
Wählen Sie zwischen regionalen  
und südlichen Spezialitäten,  
die wir für Sie alle hausgemacht  
und mit viel Liebe zubereiten.  
Wir wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt.

*Ihre Fam. Vogler*



## Aperitifs

Glas Sekt mit Holunderblütensirup	€	5,00
Prosecco mit Aperol	€	5,20
Hugo Holunderblüten- Proseccococktail	€	6,60
Aperol Spritz	€	6,60
Lillet Wild Berry trendig, frisches Mixgetränk	€	6,60
Port-Tonic weisser Portwein dry mit Fentimans Tonic	€	6,60

## Suppen

Flädlesuppe	€	5,10
	kleine Portion €	4,10
Tomatencremesuppe	€	5,80
	kleine Portion €	4,80

## Vorspeisen

Tomaten mit Mozzarella	€	8,60
gemischte Antipasti	€	9,20
Honigmelone mit Parmaschinken	€	11,40

# Salate

<b>Salat mit Hühnerbrüstchen</b> verschiedene Salate mit gebratenen Hühnerbrüstchen in Mangochutney mariniert	€	12,60
<b>Allgäuer Salatteller</b> Salate nach Saison mit gebratenem Speck, Champignons und Ei	€	12,60
<b>Salat mit Garnelen</b> verschiedene Salate mit gegrilltem Black Tiger Garnelenspieß, Zitronenpfeffer und Chillifäden garniert	€	14,20
<b>Salat mit Zanderfilet</b> verschiedene Salate mit in Butter gebratenem Zanderfilet	€	15,00
<b>Tomaten mit Mozzarella</b> Olivenöl, Balsamicoessig und frisches Basilikum	€	11,20
<b>Gemischter Beilagensalat</b>	€	5,00

# Schwäbische Spezialitäten

## Maultaschengerichte

Schwäbische Käs´spätzle € 11,80  
mit abgeschmelzten Zwiebeln und Salat

Schwäbische Maultaschen € 12,00  
mit abgeschmelzten Zwiebeln und gemischtem Salat

Pestomaultaschen € 14,60  
handgerollt, mit getrockneten Tomaten auf  
mediterranem Gemüse

## Pastagerichte

Spaghetti "Pomodoro" € 10,00  
mit Tomatensauce

Spaghetti "all arrabbiata" € 10,90  
mit einer scharfen Tomaten und Chilisauce

Spaghetti "Pesto" € 10,40  
mit einer Kräuter- Basilikumsauce

# Fleischgerichte

<b>Schnitzel "Wiener Art"</b> vom Schwein mit Pommes frites	€	14,60
<b>Hühnerbrüstchen vom Grill</b> auf Kräuterrahmspaghetti und buntem Gemüse	€	17,20
<b>Grillteller</b> feines vom Rind, Schwein und Huhn, Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	€	22,40
<b>Rinderhufsteak</b> vom Allgäuer Rind mit hausgemachter Kräuterbutter und buntem Salatteller	€	21,40

# Kindergerichte

<b>Pommes frites</b> mit Ketchup	€	4,60
<b>Spätzle</b> mit Soße	€	5,40
<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce	€	7,40
<b>Kinderschnitzel "Wiener Art"</b> vom Schwein mit Pommes frites	€	10,20

# Fischspezialitäten

<b>Felchenfilet “gebacken”</b> mit Sauce Remoulade und selbstgemachten Kartoffelsalat	€	18,80
<b>Saiblingfilet “Mandel Butter”</b> in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattsalat	€	22,40
<b>Zanderfilet “Kräuterkruste”</b> mit Kartoffeln auf mediterranem Gemüse	€	22,40
<b>Fischteller “Corner”</b> in Butter gebratene Kretzer-, Saibling- und Zanderfilets, mit Petersilienkartoffeln und Salat	€	24,50

# Desserts

<b>Crème Brûlée</b> mit echter Vanille	€	6,40
<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	€	6,20
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Preiselbeeren	€	10,80
	kleine Portion	€ 8,20

# Flaschenweine Weiß

## Bodensee

2014	<b>Meersburger Celestiner</b> Müller-Thurgau QbA, halbtrocken, Waldburg-Wolfegg	0,75 l	€	21,-
2015	<b>Lindauer Spitalhalde</b> Müller-Thurgau QbA, trocken Weingut Haug, Lindau	0,75 l	€	23,-
2014	<b>Meersburger Fohrenberg</b> Bodensee Gutedel QbA, trocken Spitalkellerei Konstanz	0,75 l	€	22,-
2014	<b>Hohentwieler Olgaberg</b> Riesling QbA, trocken Staatsweingut Meersburg	0,75 l	€	30,-
2014	<b>Konstanzer Sonnenhalde</b> Chardonnay QbA trocken, Spitalkellerei Konstanz	0,75 l	€	28,-
2015	<b>Meersburger Sängerhalde</b> Grauburgunder QbA trocken, R.M. Aufricht, Meersburg	0,75 l	€	34,-

## Mosel

2013	<b>Schiefersteil Riesling</b> Mosel QbA, trocken Weingut Markus Molitor, Bernkastel	0,75 l	€	29,-
------	---	--------	---	------

## Österreich

2014	<b>Grüner Veltliner Federspiel</b> Terrassen Thal Wachau, trocken Domäne Wachau, Dürnstein	0,75 l	€	24,-
------	--	--------	---	------

## New Zealand

2014	<b>Misty Cove</b> Sauvignon Blanc Marlborough Misty Cove Estate, Christchurch NZ	0,75 l	€	24,-
------	--	--------	---	------

# Flaschenweine Rosé

2015	<b>Hagnauer Burgstall</b> Spätburgunder Weißherbst QbA, trocken, Winzerverein Hagnau eG	0,75 l	€	26,-
2015	<b>Lafage Miraflores</b> Mourvèdre/Grenache Gris, Côte du Roussillon AC, Domain Lafage	0,75 l	€	27,-
2014	<b>Chiaretto Classico Garda</b> Marzemino, Sangiovese, Gropello, DOC Tenuta Maiolo Az. Agricola Provenza	0,75 l	€	24,-

# Flaschenweine Rot

## Bodensee

2013	<b>Meersburger Bengel</b> Spätburgunder Rotwein QbA, trocken, Staatsweingut Meersburg	0,75 l	€	30,-
2011	<b>Bermatinger Leopoldsberg</b> Spätburgunder Rotwein QbA, halbtrocken, Weingut Dilger	0,75 l	€	30,-
2014	<b>Lindauer Spitalhalde Vinatur</b> Spätburg./Maréchal Foch QbA trocken, Weingut Haug	0,75 l	€	31,-
2012	<b>AufRichtig Cuveé</b> Cabernet / Spätburgunder QbA, trocken, Weingut Aufricht, Meersburg	0,75 l	€	38,-

## Spanien

2012	<b>Lesegut Valdepusa</b> Syrah/Petit Verdot/Cab.Sauvignon, trocken Pagos de Familia de Marqués de Grinon	0,75 l	€	28,-
------	--	--------	---	------

## Italien

2012	<b>Rocca Rubia Riserva DOC</b> Carignano del Sulcis Cantina di Santadi, Sardegna	0,75 l 2011er 0,375 l	€ €	39,- 28,-
2010	<b>Ripasso Cent´Anni</b>	0,75 l	€	30,-
2012	<b>Amarone Cent´Anni</b> Corvina/ Molinara/ Rondinella, trocken Valpolicella DOC, Cielo e Terra, Montorso	0,75 l	€	59,-

## Argentinien

2014	<b>Dada N°1</b> Malbec/Bonarda, Valle Pedernal DO Finca las Moras, Coquimbito	0,75 l	€	22,-
------	---	--------	---	------

## Südafrika

2008	<b>Lion´s Pride Reserve</b> Cab.Sauvignon, Shiraz, Merlot Stellenbosch, South Africa, 12 mon. Barrique	0,75 l	€	26,-
------	--	--------	---	------

# Allergeninfo

Falls Sie Allergiker sind bringt Ihnen unser Servicepersonal gerne eine Liste aller Allergene die in unseren Produkten enthalten sind.