Heimisches Reh · Steinpilze · Kürbis

… der goldene Herbst im Bodano

Vorspeise & Süpple

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl und Croutons 9.50

Feldsalat von der Höri
an Himbeerdressing mit Speck und Kracherle 9.80

Hauptgänge

Rinderfilet vom Grill
mit gebratenen Steinpilzen an Portweinjus
serviert mit Speckrosenkohl und Bratkartoffeln 46.00

Rosagebratener Rehrücken
mit Wacholderrahm, winterlichem Gemüse und geschwenkten Steinpilzen
serviert mit hausgemachten Spätzle und Kartoffelknödel 48.00

Vegetarisch & Vegan

Steinpilz-Pasta
Frische Steinpilze in Kräuterrahm
mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln
serviert mit dünnen Bandnudeln 28.00

Rotes Kürbis-Curry (vegan)
Hokkaido Kürbis und Kichererbsen in würziger Kokos-Currysauce
mit Chili, Ingwer und Kaffir-Limettenblatt
dazu karamellisierte Nüsse und Basmati-Reis 19.50

Ganze Bauernente aus der Region
für 3-4 Personen
vom Geflügelhof Erdmann aus Pfronstetten

mit Entenjus, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

mit Vorspeise und Dessert 189 €

auf Vorbestellung
mindestens einen Tag im Voraus

Vorspeisen

Röstbrot in Scheiben
Steinofenbaguette mit Kräuterbutter überbacken 3.90

Klare Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle 7.80

Kleiner gemischter Salat
Angemachte Rohkostsalate der Saison
mit Reichenauer Blattsalaten an hauseigenem French Dressing 7.80

Salat von Roter Bete und lauwarmen Ofenkarotten
an Feldsalat mit Kernöl-Dressing und feiner Büffelmozzarella 16.50

Vitello Tonnato
Dünne Kalbfleischscheiben
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern 17.90

Knackig-frisch & leicht

Salatplatte mit hausgemachten Rohkostsalaten **12.90**
und Reichenauer Blattsalaten
an hauseigenem French Dressing *oder* Vinaigrette (vegan)

auf Wunsch mit **+**

saftig gegrillter Hähnchenbrust 8.90

Garnelen vom Grill 13.80

in Olivenöl gebratenen Champignons (vegan) 5.20

knusprigem Falafel-Spieß mit Guacamole Dip (vegan) 7.20

Hauptgänge

Gekochter Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln und Preiselbeeren 21.50
dazu empfehlen wir einen kleinen Rote-Bete-Salat 4.50

Wiener Schnitzel
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 32.00

Boeuf Stroganoff
Rinderfiletspitzen in leichter Dijon-Senf Sauce
mit Champignons und Essiggurken
serviert mit Marktgemüse und Butternudeln 29.50

Schwabenteller 2.0
Kleiner Zwiebelrostbraten
und eine original Klostermaultasche mit Schmelz-Zwiebel-Sößle
dazu deftige Käsespätzle 26.00

Zwiebelrostbraten
Rosagebratenes Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln,
Kräuterjus und hausgemachten Spätzle 34.00

Gegrilltes Saiblingsfilet
auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Duft-Reis 28.90

Bodano goes Vegan! Geschmack, der inspiriert!

Rotes Kürbis-Curry
Hokkaido Kürbis und Kichererbsen in würziger Kokos-Currysauce
mit Chili, Ingwer und Kaffir-Limettenblatt
dazu karamellisierte Nüsse und Basmati-Reis 19.50

Pasta Rustica
Feine Bandnudeln aus Hartweizengries
mit tomatisiertem Grillgemüse 16.50

Gebackene Falafel
mit mediterranem Grillgemüse in Tomatensauce
und feinem Avocado Dip 16.50

Unsere Klassiker

Maultaschen ***„Die besten am See“***
Original Maulbronner Klostermaultaschen mit geschmelzten Zwiebeln
und Kräuterjus an hausgemachtem Kartoffelsalat 18.90

Deftige Kässpätzle mit Bergkäse,
Röstzwiebeln und gemischtem Salat 16.90

Rosagebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten
mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln 17.90

Gebackene Zanderknusperle
mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat 19.90

Bodano Burger
Patty vom Black Angus Rind mit Käse und geschmelzten Zwiebeln,
sauren Gurken, Tomaten, Salat und hausgemachter Sauce 14.90
dazu empfehlen wir Pommes frites 4.90

Chicken Burger
Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit geschmolzenem Käse,
Röstzwiebeln,saueren Gurken, Tomate, Salat und Sweet-Chilli Mayo 14.90
dazu empfehlen wir Pommes frites 4.90

Schweizer Wurstsalat
von der Kalbslyoner mit Käse, Essiggurken und Zwiebeln 13.90
mit Steinofenbrot
probieren Sie dazu unbedingt unsere Bratkartoffeln 4.90

Dessert

Schokoküchlein mit flüssigem Kern
mit Zwetschgenröster, feinem Vanilleeis und Sahne 14.90

Feuer & Bohne
Hausgemachte Crème brûlée mit doppeltem Espresso serviert 11.90

Zitronensorbet
mit Sekt oder Vodka übergossen 8.50

Affogato al caffè
Eine Kugel Vanilleeis im heißen Espresso 6.80