

Unsere Weine im Offenausschank

Weißwein	0.25l
Souvignier Gris trocken Graf Bodman Bodensee	7.20 €
Müller-Thurgau Winzerverein Hagnau trocken oder halbtrocken	7.80 €
Grauburgunder Rebholz Bodensee	9.70 €
Höhenrausch weiß Vollmayer Hohentwiel	9.70 €
Riesling Karl Pfaffmann Pfalz	8.20 €
Rosé	0.25l
Rosé Kress Bodensee	9.70 €
Calafuria Rosé Toskana Italien	8.20 €
Rotwein	0.25l
Spätburgunder Clauß Bodensee	9.50 €
Primitivo Apulien Italien	8.90 €
Tempranillo Rioja Spanien	8.90 €

Alle Weine auch als 0.1l erhältlich

Schorle	0.2l
Weißwein-/Rotweinschorle sauer oder süß	5.20 €

Bier



Weizen, Pils & Helles	0.3l	0.4l	0.5l
Maisels Weisse vom Fass			5.80 €
Maisels Weisse Cola Weizen			5.80 €
Maisels Weisse Russ			5.80 €
Maisels Weisse dunkel			5.80 €
Maisels Weisse alkoholfrei			5.80 €
Fanny Kristall Weizen			5.80 €
Bayreuther Hell vom Fass	4.60 €		5.60 €
Waldhaus Pils vom Fass	4.40 €	4.90 €	
Waldhaus Pils Radler	4.40 €	4.90 €	
Waldhaus Pils alkoholfrei	4.40 €		

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks & Schorle	0.2l	0.33l	0.4l
Elephant Eistee Pfirsich		4.80 €	
Elephant Eistee Zitrone		4.80 €	
Cola / Cola-Mix			4.80 €
Orangenlimo / Zitronenlimo			4.80 €
Thomas Henry Bitter Lemon	4.20 €		
Thomas Henry Tonic Water	4.20 €		
Apfelschorle			4.90 €
Johannisbeerschorle			5.40 €
Orangenschorle			5.40 €
Maracujaschorle			5.80 €
Wasser	0.5l	0.75l	
Randegger Gourmet Wasser medium	5.60 €	7.80 €	
Randegger Gourmet Wasser still	5.60 €	7.80 €	



Heißgetränke

Maromas Kaffee kleine Tasse	3.40 €
Maromas Kaffee große Tasse	4.90 €
Espresso	2.90 €
Espresso doppio	4.80 €
Espresso Macchiato	3.80 €
Cappuccino	4.20 €
Latte Macchiato	4.50 €
Milchkaffee	4.20 €
Heiße Schoki	4.20 €
Tee fragen Sie gerne nach unseren Teesorten	3.80 €

Zum Aperitif

Glas Prosecco frizzante	0.1l	6.40 €
Crémant de Loire Baron de Bodman	0.1l	9.80 €
RedMoon Apfelsecco alkoholfrei aus Südtirol	0.1l	4.90 €
Martini bianco dry	5cl	6.40 €
Aperol Spritz oder Campari Spritz	0.2l	9.50 €
Campari Orange oder Soda	0.2l	8.90 €
Lillet Wild Berry	0.2l	9.50 €

Crodino Orange alkoholfrei	0.2l	8.90 €
Bitterlimonade aus Kräuterextrakten mit O-Saft		

Trendsetter

Limoncello Spritz	0.2l	9.50 €
Limoncello mit Prosecco, Soda und Zitrone		
Ramazotti Rosato Tonic	0.2l	9.50 €
Ramazotti Rosato, Thomas Henry Tonic Water und Limette		
Violet Royal	0.2l	10.90 €
Violet Aperitiv mit Prosecco, Thomas Henry Tonic Water, Zitrone und Minze		
Apéro alkoholfrei	0.2l	9.50 €
Ramazotti Aperitivo Anrancia mit Thomas Henry Tonic Water und Orange		

Bodano Hausapéro alkoholfrei	0.2l	8.90 €
RedMoon Apfelsecco mit Thomas Henry Tonic Water und Limette		



bodano
Restaurant

Terrassenkarte 2025

Bei uns vom Fass



Getränke

Kaffee



Lecker leicht

Röstbrot in Scheiben 3.90 €
Steinofenbaguette mit Kräuterbutter überbacken

Klare Rinderkraftbrühe 7.80 €
mit Kräuterflädle

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

Caprese 14.90 €
Italienische Strauchtomate
mit feinem Büffelmozzarella,
Basilikum, nativem Olivenöl
und Balsamicoessig

Vitello Tonnato 17.90 €
Dünne Kalbfleischscheiben
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern

Räucherlachs mit Guacamole 15.50 €
Dünne Scheiben vom Räucherlachs
auf Avocado-creme an Meerrettich

Knackig-frisch & leicht

Hausgemachte Rohkostsalate der Saison
mit Reichenauer Blattsalaten an hauseigenem
French Dressing oder Vinaigrette (vegan)

kleiner Salatteller 7.80 €
große Salatplatte 12.90 €

auf Wunsch mit +
• saftig gegrillter Putenbrust 8.90 €
• fünf Riesengarnelen vom Grill 13.80 €
• in Olivenöl gebratenen Champignons (vegan) 5.20 €
• knusprigem Falafel-Spieß 7.20 €
und Joghurt-Minz-Dipp
(auf Wunsch vegan mit Guacamole)



Frühstück

Jeden Sonntag!
Für nur 32,- € p. P.



Unsere Klassiker

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

Kässpätzle 16.90 €
mit Bergkäse, Röstzwiebeln
und gemischtem Salat

Schwäbische Linsen 15.90 €
mit Speck, hausgemachten Spätzle
und ein Paar Saitenwürstle

Oma's Hühnerfrikassee 23.00 €
mit feinen Erbsen und Spargel,
Champignons und Basmati Reis

Rosagebratenes Roastbeef 17.90 €
kalt aufgeschnitten
mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln

Gebackene Zanderknusperle 19.90 €
mit Sauce Remoulade
und hausgemachtem Kartoffelsalat

Matjes „Hausfrauen Art“ 18.90 €
mit Zwiebeln und Äpfeln
serviert mit Salzkartoffel

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

Schweizer Wurstsalat 13.90 €
von der Kalbslyoner mit Käse,
Essiggurken und Zwiebeln
mit Steinofenbrot
Tipp: Probieren Sie dazu unsere Bratkartoffeln + 4.90 €



Bodano goes Vegan

Geschmack, der inspiriert!

Veganes Chili sin Carne 18.90 €
aus Sonnenblumenprotein
mit Basmati Reis und Maischips

Gebackene Falafel 16.50 €
mit mediterranem Grillgemüse & Avocado-Dip

Planted Green Curry 24.00 €
Vegane Filetstücke „wie Hähnchen“
aus Erbsenprotein in grüner Currysauce
mit Spargel, Champignons und Basmati Reis

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes mit Ketchup und Mayo 4.90 €

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup 10.90 €

Fischknusperle 10.90 €
mit Kartoffelsalat oder Pommes

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce 8.90 €
Tipp: Dazu gesundes Karotten-Zucchini-Gemüse + 4.90 €

Eis

Fragen Sie gerne nach unserer Dessertkarte!

Eiskaffee 8.90 €
Kalter gebrühter Kaffee,
Vanille- & Espresso mit Sahne

Eisschokolade 8.90 €
Kalter Kakao, Vanille- & Schokoladeneis mit Sahne

Eierlikörbecher 9.80 €
Vanille- & Schokoladeneis, Eierlikör & Sahne

Früchtebecher 12.90 €
Erdbeer-, Mango- & Joghurteis,
frisches Obst mit Fruchtsauce & Sahne

Nussbecher 12.50 €
Haselnuss-, Pistazie- & Vanilleeis,
mit Nussmix, Karamellsauce und Sahne

Gemischtes Eis 8.50 €
3 Kugeln nach Wahl mit Sahne
Vanille, Schoko, Haselnuss, Erdbeere, Zitrone,
Mango, Joghurt, Pistazie, Espresso

Heiße Liebe 10.90 €
Feines Vanilleeis mit heiße Himbeeren & Sahne