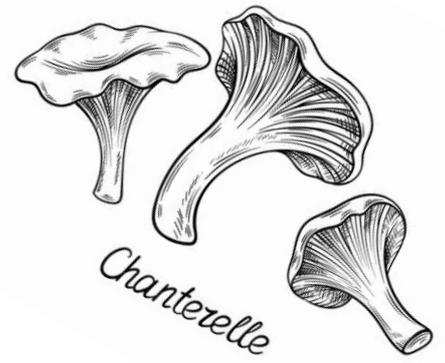


# FrISChe Pfifferlinge



## Suppe

### **Pfifferlingsrahmsuppe**

mit Sahnehaube und Croutons

10.50

## Hauptgänge

### **Duo vom Zander und Saibling**

auf Rahmspinat mit gebratenen Pfifferlingen und Salzkartoffeln

38.90

### **Paniertes Kotelett vom Iberico-Schwein**

auf Rahmpfifferlingen mit Pommes frites und Salatbouquet

42.00

### **Rosagebratenes Rumpsteak**

mit geschwenkten Pfifferlingen an Kräuterjus

-serviert mit Bratkartoffeln

39.50

### **Medaillons vom Kalbsfilet**

mit Pfifferlingen in Rahm

-serviert mit hausgemachten Spätzle

46.00

## Vegetarische Hauptgänge

### **Pfifferling - Pasta**

FrISChe Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

- serviert mit dünnen Bandnudeln

28.00

### **FrISChe Rahm-Pfifferlinge**

auf knusprigem Pfannenrösti mit Salatbouquet

26.00

### **Große Salatplatte mit geschwenkten Pfifferlingen**

Hausgemachte Rohkost- und Reichenauer Blattsalate,

an hauseigenem French Dressing

26.00



## 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

### **Caprese**

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

### **Vitello Tonnato**

Dünne Kalbfleischscheiben  
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern 17.90

### **Räucherlachs mit Guacamole**

Dünne Scheiben vom Räucherlachs  
auf Avocadocreme an Meerrettich 15.50

## Knackig-frisch & leicht

### **Salatplatte mit hausgemachten Rohkostsalaten 12.90**

und Reichenauer Blattsalaten  
an hauseigenem French Dressing *oder* veganer Vinaigrette (vegan)

**auf Wunsch mit +**

saftig gegrillter Putenbrust 8.90

fünf Riesengarnelen vom Grill 13.80

mit Olivenöl gebratenen Champignons (vegan) 5.20

knusprigem Falafel-Spieß mit Joghurt-Minz-Dipp 7.20  
(auf Wunsch auch **vegan** mit Guacamole erhältlich)



## 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

### Filetspitzen

von Kalb und Rind in Pilzrahmsauce  
mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle 29.50

### Schwabenteller

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce  
und eine original Klostermaultasche mit Schmelz-Zwiebel-Sößle  
dazu hausgemachte Spätzle 24.00

### Zwiebelrostbraten

Rosagebratenes Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln,  
Kräuterjus und hausgemachten Spätzle 34.00

### Gegrilltes Saiblingsfilet

auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Salzkartoffeln 28.90

### Pasta Rustica *vegetarisch*

Feine Tagliolini mit Grillgemüse in Tomatensauce  
und geriebenem Grana Padano Käse 16.50

**Bodano goes Vegan!**

**Geschmack, der inspiriert!**

### Veganes Chili sin Carne

aus Sonnenblumenprotein  
mit Basmati Reis und Maischips 18.90

### Planted Green Curry

Vegane Filetstücke „wie Hähnchen“, aus Erbsenprotein  
in grüner Currysauce mit Erbsen, Champignons und Basmati Reis 24.00

### Gebackene Falafel

mit mediterranem Grillgemüse in Tomatensauce  
und feinem Avocado Dip 16.50

**VEGAN**



## Unsere Klassiker

### **Maultaschen** „Die besten am See“

Original Maulbronner Klostermaultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Kräuterjus an hausgemachtem Kartoffelsalat 18.90

### **Kässpätzle mit Bergkäse,**

Röstzwiebeln und gemischtem Salat 16.90

### **Oma´s Hühnerfrikassee**

mit feinen Erbsen und Spargel, Champignons und Basmati Reis 23.00

### **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

### **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**

auf exotischem Ananas-Mango Ragout, dazu 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

*Fragen Sie uns gerne auch nach unsere Eiskarte.*

