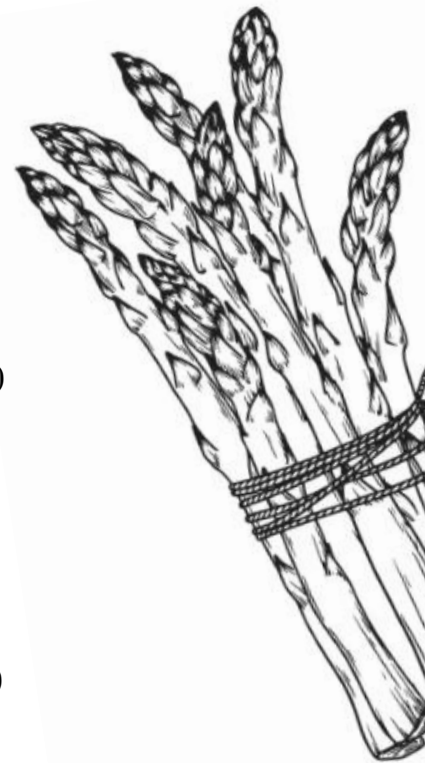


# Es ist Spargelzeit!



**Spargelcremesuppe**  
mit Spargeleinlage und Croutons 9.50

**Eine Portion frischer,  
deutscher Stangenspargel**  
mit Sauce Hollandaise,  
Salzkartoffeln und hausgemachten Flädle 24.00

*wahlweise mit:* +

gekochtem Wacholderschinken 6.50  
einem Wiener Schnitzel vom Kalb 12.90  
einem kleinen Rinderfilet ca. 120 g 19.50

---

**Cremiges Spargelragout** *vegetarisch*  
mit feinen Gnocchi,  
Kirschtomaten und Grana Padano Käse 24.00

*wahlweise mit:*

einem Saiblingsfilet vom Grill + 14.00

## Unsere Weinempfehlungen

Auxerrois | Weingut Kress | Überlingen  
\*\*\*

0,1l  
6.80 Euro

Flasche  
44 Euro



## Vorspeisen

### **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 Avocado-creme an Meerrettich

15.50

## Knackig-frisch & leicht

### **Hausgemachte Rohkostsalate der Saison**

mit Reichenauer Blattsalaten

an hauseigenem French Dressing *oder* veganer Vinaigrette

### **kleiner Salatteller**

7.80

### **große Salatplatte**

12.90

### **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 28.00

### **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

**Vegan ist Trend! - Bei uns kreativ!**

### **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 16.90

**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

### **Schwäbische Linsen mit Speck,**

hausgemachten Spätzle und ein Paar Saitenwürstle 15.90

### **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

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

mit Zwiebeln und Äpfeln serviert mit Salzkartoffel 18.90

### **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.*

