# Steinpilze · Heimisches Reh · Kürbis

… der goldene Herbst im Bodano

## Suppe

**Kürbiscremesuppe** mit Kernöl und Croutons 9.50

## Hauptgänge

**Duo vom Zander und Saibling**
auf Rahmspinat mit gebratenen Pfifferlingen und Salzkartoffeln 38.90

**Medaillons vom Kalbsfilet**
mit frischen Steinpilzen in Rahm
– serviert mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle 46.00

**Feines Rehragout**
mit Rotkraut, Maronen und frischen Waldpilzen
– serviert mit hausgemachten Spätzle und Kartoffelknödel 32.00

**Rosagebratener Rehrücken**
mit Wacholderrahm, geschwenktem winterlichem Gemüse und Steinpilzen
– serviert mit hausgemachten Spätzle und Kartoffelknödel 48.00

## Vegetarische Hauptgänge

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

**Steinpilz-Risotto**
mit frischen gebratenen Steinpilzen und Salatbouquet 28.00

**Frische Rahm-Pfifferlinge**
auf knusprigem Pfannenrösti mit Salatbouquet 26.00

**Kürbis-Curry (vegan)**
Hokkaido in würziger Kokos-Currysauce mit Chili, Ingwer und Limette
– serviert mit Basmati-Reis 19.50

## Weinempfehlung

Zu unseren herbstlichen Gerichten empfehlen wir einen Wein vom Weingut Lanz am Bayerischen Bodensee.
Die Cuvée „Bayerischer Bodensee Weiß“ ist der perfekte Begleiter
und rundet unsere saisonalen Highlights harmonisch ab.

**Glas 0,1 l · 6.50 €**

# 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

# 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.*