

## Suppen

### Hausgemachte Rindsuppe

mit Flädle	3,20
mit Grießnockerl	4,20
mit Leberknödel	4,20

### Hausgemachte Tomatensuppe

mit Gin und Sahnehäubchen	4,00
---------------------------	------

## Salate

Bunter Salatteller	4,00
--------------------	------

### Salat „steirische Art“

mit Rindfleischscheiben, sauer und steirischem Kernöl	9,50
--	------

### Salat Pute „Vitalis“

bunter Salatteller mit gebratenen Putenscheiben garniert	9,50
--	------

### Salat Bodensee

bunter Salatteller mit geräuchertem Felchenfilet und Sahnemeerrettich, garniert	9,80
---	------

## Vegetarisch

### Hausmacher Nudeln (scharf)

mit Chili-Champignons in Trüffelöl, Parmesanspäne	8,50
--	------

### Bunter Salatteller

serviert mit warmen Kartoffeltaschen, mit Frischkäse gefüllt	8,90
--	------

### Bodenseefelchenfilet

geräuchert mit Sahnemeerrettich garniert, serviert mit Toast und Butter	9,80
---	------

### Ofenfrische Schweinshaxe

mit Brot	8,50
mit Kartoffelsalat	9,90
mit Semmelknödel	9,90
mit Sauerkraut und Semmelknödel	11,40

### Abmachripple (Spare Ribs)

mit Zwiebeldip	8,00
mit Pommes frites und Zwiebeldip	9,50

## Etwas aus Bayern und dem Schwabenland

### Maultaschen

mit Schinken und Zwiebeln abgeschmelzt, Kartoffelsalat	9,80
---	------

### Allgäuer Kässpätzle

mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat	9,80
--	------

### Schwäbische Linsen

mit Saitenwürstle und hausgemachten Spätzle	7,30
--	------

### Rostbratwürstle

mit Soße, Röstzwiebeln und Sauerkraut	7,30
--	------

## Vom Bodensee

### Matjesfilet „Hausfrauen Art“

an Mayo-Sauerrahmsöße mit Zwiebeln, Gurken und Apfelscheiben, Petersilienkartoffeln	8,80
--	------

### Bodensee-Felchenfilet gebacken

paniert, mit hausgemachter Remouladensoße und Kartoffel-Blattsalat	13,80
--	-------

### Bodensee-Felchenfilet

in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln, Gemüwestreifen und Blattsalat	14,90
--	-------

## Nur für die Kleinen

\* Als Nachtisch ein kleines  
Eis mit Sahne.

### Paniertes Schnitzel \*

mit Pommes frites	5,90
-------------------	------

### Chicken Nuggets \*

mit Pommes frites	5,90
-------------------	------

### Spätzle mit Soße \*

	3,50
--	------

### Pommes frites \*

Ketchup, Mayo	3,50
---------------	------

### Räuberteller \*

1 Gedeck & Nachtisch geräubert wird bei den Eltern	1,50
--	------

## Köchlin Klassiker

### Gekochter Tafelspitz

mit frischem Meerrettich,  
dazu Saisongemüse und  
Röstkartoffeln **11,90**

### Allgäuer Käseschnitzel

Schweineschnitzel in  
Käse-Ei-Hülle gebraten,  
auf Schinkennudeln **10,90**

### Riz Casimir

Putengeschnetzeltes  
mit Currysoße, Früchten  
und Duftreistimbale **11,50**

### Grillteller

3 Steaks vom Rind, Schwein  
und Pute, Grillwürstle,  
Speck, Paprika auf  
Pommes frites, Zwiebeldip **14,90**

### Schwabenteller

Schweinemedallions  
vom Grill, mit Champignons,  
Rahmsoße auf haus-  
gemachten Spätzle **13,90**

### Bergspieß

Schweinemedallions mit Speck  
und Zwiebeln am Spieß, dazu  
Rahmsoße und Champignons,  
auf Kässpätzle serviert **14,90**

### Wiener Schnitzel

vom Kalb, Zitronescheibe,  
Preiselbeeren, dazu  
Bratkartoffeln **14,90**

## Dessert

1 Kugel Eis in der Waffeltüte **0,90**

### Gemischtes Eis (3 Kugeln)

ohne Sahne **3,00**  
mit Sahne **3,40**

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Sahne **4,40**

### Apfelkühle

ohne Sahne **3,90**  
mit Vanilleeis und Sahne **4,50**

### Wiener Apfelstrudel

mit Sahne **3,50**  
mit Vanilleeis und Sahne **4,40**

### Kaiserschmarrn

frisch zubereitet, mit  
Zwetschgenkompott  
Wartezeit mind. 20 min.  
für 1 Person **7,90**

## Unsere Steaks vom Grill

\* Steaks werden wahlweise mit  
Pommes frites, Wedges oder Salat  
serviert

### Rumpsteak \*

mit Kräuterbutter **15,90**

### Pfeffersteak \*

in Cognacrahmsoße,  
grünem Pfeffer  
Rumpsteak zart rosa gebraten **16,90**  
Steak vom Schwein oder Pute **11,90**

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

zartes Rumpsteak rosa gebraten,  
mit Röstzwiebeln, Soße  
und hausgemachten Spätzle **16,40**

## Biere

### **FARNY** Edelweiss

naturtrübes Hefe-Weizen,  
Original-Flaschengärung

0,3l **2,60** 0,5l **3,10**

### **FARNY** Kristall-Weizen

gebraut nach dem  
„Farny-Brauverfahren“

0,5l **3,10**

### **FARNY** Alt-Dürrener-Weisse

Dunkles Hefe-Weißbier  
nach altbayerischer  
Brauart.

0,5l **3,10**

### Leicht **FARNY** Hefe-Weizen

Schankbier, naturtrüb  
mit feiner obergäriger Hefe,  
Alc. 3,2 Vol.-%.

0,5l **3,10**

### **FARNY**

Colaweizen <sup>1,4,6,7</sup> 0,5l **3,30**

### Alkoholfrei **FARNY** Hefe-Weizen

#### Alkoholfreies Hefe-Weizen

naturtrübes Hefeweizen mit wert-  
vollen Vitaminen, Mineralien und  
Spurenelementen.

Ohne Alkohol. 0,5l **3,10**

### **FARNY** frisches Hofgutsbier

#### Export

0,3l **2,50** 0,5l **2,90**

### **FARNY** Oskar Farny PREMIUM PILS

#### Pilsener

0,3l **2,50** 0,4l **2,90**

#### Rödler Dunkel Simmerberg

0,3l **2,50** 0,5l **3,20**

Becks alkoholfrei 0,5l **3,10**

## Alkoholfreie Getränke

### Jugendgetränke

#### Trauben- oder Johannisbeerschorle

0,3l **2,70** 0,5l **3,70**

Apfel- o. Fantaschorle <sup>1,4,6,7</sup> 0,5l **2,90**

Tafelwasser 0,5l **1,90**

     
Coca Cola <sup>1,4,6,7</sup>, MezzoMix <sup>1,4,5,6,7</sup>, Fanta <sup>1,3,4,5,6</sup>, Sprite <sup>1,4,6</sup>  
0,3l **2,50** 0,5l **3,70**

 light <sup>1,4,6,7</sup> 0,33l **2,60**

 Zero <sup>1,4,6,7</sup> 0,33l **2,60**


Apfelnektar  
0,3l **2,50** 0,5l **3,70**

Orangensaft 0,2l **2,70**

Johannisbeernektar 0,2l **3,20**

Traubensaft 0,2l **3,20**

Bitter Lemon 0,2l **3,20**

  
Urbacher Flasche  
0,25l **2,10** 0,75l **3,70**

  
Urbacher medium 0,5l **3,00**

  
Urbacher Gourmet still 0,25l **2,10**



## Digestif – das Gute danach!

### Brände vom Bodensee

Obstler	2 cl	<b>1,90</b>
Williams	2 cl	<b>2,30</b>
Asbach Uralt	2 cl	<b>2,50</b>
Remy Martin	2 cl	<b>4,00</b>
Ramazotti	2 cl	<b>2,30</b>
Grappa	2 cl	<b>3,00</b>
Aquavit	2 cl	<b>3,00</b>
Whisky	2 cl	<b>3,00</b>

## Sekt

Hausmarke	0,2l	<b>4,50</b>	0,75l	<b>15,00</b>
Henkell trocken			0,75l	<b>25,00</b>
Prosecco			0,75l	<b>17,00</b>

## Aperitif

Aperol Spritz	0,2l	<b>4,90</b>
Campari bitter	4 cl	<b>4,00</b>
Campari Orange	4 cl	<b>4,50</b>
Prosecco	0,2l	<b>5,00</b>
Sherry Sandemann	5 cl	<b>4,00</b>

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlich festgelegten Mehrwertsteuer.

## Kaffee und andere heiße Getränke

Tasse Kaffee <sup>7</sup>	<b>2,00</b>
Haferl Kaffee <sup>7</sup>	<b>3,00</b>
Espresso <sup>7</sup>	<b>1,70</b>
Cappuccino <sup>7</sup>	<b>2,50</b>
Milchkaffee <sup>7</sup>	<b>2,50</b>
Latte macchiato	<b>2,50</b>
Heiße Schokolade mit Sahne	<b>2,50</b>
Glas Tee	<b>2,00</b>
Irish Coffee mit Irish Whisky & Sahne	<b>6,00</b>

## Unsere Weinempfehlung

### Weißwein

#### Traisener

Riesling, trocken oder halbtrocken, Weingut Pleitz, Rotenfesler Hof, QbA	1/8l	<b>2,20</b>	0,2l	<b>3,40</b>
--	------	-------------	------	-------------

#### Sasbacher

Müller Thurgau, trocken, Winzergenossenschaft Sasbach, Kaiserstuhl-Baden, QbA	1/8l	<b>2,30</b>	0,2l	<b>3,60</b>
---	------	-------------	------	-------------

#### Nonnenhorner Sonnenbichel

Müller Thurgau, trocken, Weingut Peter Hornstein, QbA	1/8l	<b>2,50</b>	0,2l	<b>4,00</b>
---	------	-------------	------	-------------

### Rotwein / Weißherbst

#### Sasbacher

Spätburgunder, trocken, Winzergenossenschaft Sasbach, Kaiserstuhl-Baden, QbA	1/8l	<b>2,50</b>	0,2l	<b>4,00</b>
--	------	-------------	------	-------------

#### Sasbacher Weißherbst

Spätburgunder, trocken, QbA	1/8l	<b>2,50</b>	0,2l	<b>4,00</b>
-----------------------------	------	-------------	------	-------------

#### Heilbronner Stiftsberg

Trollinger, trocken, Württemberg, QbA	1/8l	<b>2,50</b>	0,2l	<b>4,00</b>
---------------------------------------	------	-------------	------	-------------

#### Nonnenhorner Sonnenbichel

Spätburgunder, trocken, Weingut Peter Hornstein, QbA	1/8l	<b>2,70</b>	0,2l	<b>4,20</b>
--	------	-------------	------	-------------

#### Zweigelt

Österreich, Burgenland, trocken, QbA	1/8l	<b>2,50</b>	0,2l	<b>4,00</b>
--------------------------------------	------	-------------	------	-------------