

Restaurant
STRANDBAD
REICHENAU

SPEISEN & GETRÄNKE

EINE KLEINIGKEIT ZU BEGINN

Vorspeisen

11	Bruschetta ^g geröstetes Bauernbrot mit Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Basilikum	€ 8,50
11.5	für 2 Personen	€ 12,00
12	Bruschetta al Salmone ^g mit Räucherlachs und Avocado	€ 13,70
14	Focaccia ^g mit Reichenauer Gemüse	€ 9,90
15	Antipasti Gegrilltes Reichenauer Gemüse	€ 9,50
16	Für 2 Personen	€ 14,50

Kinderkarte (nur für Kinder)

20	Pommes Frites ^g Ketchup und Mayonnaise	€ 4,50
21	Spätzle mit Rahmsoße ^{a d g}	€ 6,90
22	Spaghetti Napoli ^g	€ 6,90
23	Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites ^{a d g}	€ 8,50
24	Chicken Nuggets mit Pommes Frites ^{a d g}	€ 8,50
25	Fischknusperle Mix mit Pommes Frites ^{a d g}	€ 8,50

FRISCH AUS DEM GARTEN



Reichenauer Salate

30	Beilagen Salat ^{1 5 12 a d m}	€ 5,90
31	Gemischter Salat ^{1 5 12 a d m}	€ 9,90
32	Thunfischsalat ^{1 5 12 a b d m} Bunter Salatteller mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Paprika	€ 13,50
33	Bauernsalat ^{1 5 12 a d m} Tomaten mit Fetakäse, Oliven, Zwiebeln und Gurken	€ 15,50
34	Ziegenkäsesalat ^{1 5 12 a d m} Bunter Salatteller mit gegrilltem Ziegenkäse, Honig, Walnüssen und Preiselbeer-Dip	€ 19,90
35	Fischknusperle mit Salat und hausgemachter Remoulade ^{a b d g}	€ 19,50
36	Strandbad Salat ^{1 5 12 a c d g m} Bunter Salatteller mit Garnelen, Avocado, Oliven und Tomaten	€ 19,90
37	Bikini Salat ^{1 5 12 a d m} Bunter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen, Tomaten, Paprika und Oliven	€ 16,90

BALKAN KLASSIKER

38	Cevapcici ^{a d g} Hackfleischröllchen mit Kajmak, Ajvar, frische Zwiebeln und Pommes	€ 17,90
39	Pleskavica ^{a d g} Hackfleischfrikadelle gefüllt mit Schafskäse mit Kajmak, Ajvar, frische Zwiebeln und Pommes	€ 19,90
40	Balkan Rasnici ^{a d g} Gegrillte Fleischspieße mit Gemüserisotto	€ 21,90

DIE ITALIENISCHEN TEIGSPEZIALITÄTEN

Spaghetti

41	Spaghetti Bolognese ^g mit frischer Rinderhackfleischsoße	€ 13,90
42	Spaghetti al Pesto e Burrata ^{d,g} selbstgemachte Pesto alla Genovese, Cherry-Tomaten und Burrata	€ 16,90
43	Spaghetti Marinara ^{b,c,g,o} mit Meeresfrüchten in frischer Tomatensoße	€ 17,90
44	Spaghetti Aglio Olio ^{c,g} mit Cherry Tomaten, Knoblauch, Jalapeños und Olivenöl, scharf	€ 12,90
45	mit Garnelen	€ 18,90

Penne

46	Penne Verdura ^g mit frischem Reichenauer Gemüse	€ 13,90
47	Penne Arrabiata ^g mit frischer Tomatensoße und Cherry-Tomaten, Knoblauch, scharf	€ 11,90
52	Penne Aurora ^g Penne überbacken mit Gemüse und Kalbfleischstreifen auf Tomaten-Sahnesoße	€ 16,50

Tagliatelle

48	Tagliatelle con Spinaci e Gorgonzola ^{d,g} mit Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Gorgonzolasoße	€ 14,90
49	Tagliatelle con Tacchino e Porcini ^{d,g} mit Putenstreifen, Steinpilzen, Zwiebeln und Sahnesoße	€ 17,50
50	Tagliatelle al Tartufo Nero ^{d,g} mit Trüffelcreme, Pilzen und Grana Padano	€ 19,90
51	mit frischen Trüffeln +4,00 €	

Überbacken

60	Hausgemachte Weiße Lasagne ^{b,d,g} mit Saiblingfilet und Spinat, Sahnesoße, käseüberbacken	€ 17,50
61	Hausgemachte Vegetarische Lasagne ^{d,g} mit frischem Reichenauer Gemüse, Tomaten, Sahnesoße, käseüberbacken	€ 14,50
62	Cannelloni mit Ricotta und Spinat ^{d,g} gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tomaten, Sahnesoße, käseüberbacken	€ 13,00

Risotto

70	Reichenauer Risotto ^{d,g} mit frischem Reichenauer Gemüse in frischer Tomatensoße	€ 13,90
71	Räucherlachs Risotto ^{b,d,g} mit Crème Fraîche, Zitrone und Dill	€ 17,90
72	Risotto Gamberetti e Zucchini ^{d,g} mit Zucchini und Garnelen in Weißweinssoße	€ 19,90

FRISCHER FISCH VOM



Fischspezialitäten

110	Felchenfilet mit Salat ^{a,b,d}	€ 26,50
111	Ganzer Saibling mit Salzkartoffeln ^{a,b}	€ 25,50
112	Frisches Thunfischsteak mit Gemüse ^{b,f}	€ 28,90
113	Paniertes Zanderfilet mit Pommes ^{1,5,12,a,c,d,g,m}	€ 22,90

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

Ø35CM

80	Käse (Margherita) ^{d g} mit Tomatensoße, Mozzarella	€ 10,50
81	Original Margherita ^{d g} mit Tomatensoße, frischem Mozzarella und frischem Basilikum	€ 12,80
82	Napoli ^{b d g} mit Tomatensoße, Mozzarella, Oliven und Sardellen	€ 12,10
83	Funghi ^{d g} mit Tomatensoße, Mozzarella und frischen Champignons	€ 12,80
84	Salami ^{d g} mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami	€ 12,80
85	Prosciutto ^{d g} mit Tomatensoße, Mozzarella und Schinken	€ 12,80
86	Vierjahreszeiten ^{d g} mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, frischen Champignons, Schinken und Paprika	€ 14,50
87	Capricciosa ^{b d g} mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Sardellen, frischen Champignons, Oliven und Artischocken	€ 16,50
88	Diavolo ^{d g} mit Salami, und roter Paprika (scharf)	€ 14,10
89	Original Quatro Formaggio ^{d g} mit Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Fetakäse und Grana Padano	€ 14,60
90	Strandbad Pizza ^{d g} mit Tomatensoße, Mozzarella, Bresaola-Schinken, Rucola, Cherry-Tomaten und Burrata	€ 18,50
91	Hawai ^{d g} mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und Ananas	€ 14,10
92	Frutti Di Mare ^{b c d g} mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchten und Knoblauch	€ 16,50
93	Tonno ^{b d g} mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	€ 14,10
94	Popey ^{d g} mit Tomatensoße, Mozzarella, Spinat und Knoblauch	€ 13,70
95	Vegetariana ^{d g} mit Tomaten, Mozzarella, frischem Gemüse	€ 14,50
96	Pizza Mexicana ^{d g} mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Paprika, Jalapeños, Oliven und Mais	€ 15,50
97	Tartufo ^{b d g} mit Mozzarella, Pilzen und Trüffelcarpaccio	€ 19,10
98	Bianca ^{b d g k} mit Räucherlachs, Kapern, Dill und Frischkäse	€ 21,90

FLEISCHGERICHTE

100	Panierte Schnitzel ^{a d g m} Putenschnitzel mit Pommes	€ 18,50
101	Piccata Milanese ^{a d g m} Kalbsschnitzel in Parmesan und Ei Panade, mit Spaghetti in Tomatensoße	€ 26,50
102	Original Wiener Schnitzel ^{a d g m} vom Kalb, mit Pommes	€ 26,90
103	Hausgemachtes Cordon Bleu ^{a d g m} vom Kalb, mit Pommes und frisch gegrilltem Gemüse	€ 30,90
104	Heisser Stein ^{a d g m} Rindersteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Caffè de Paris und Trüffelcreme wahlweise dazu: Pommes, gegrilltes Gemüse, Spätzle oder Salzkartoffeln	€ 28,90

ETWAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

120	Hausgemachtes Tiramisu ^{d g}	€ 6,50
121	Kuchen ^{a d g} mit Sahne	€ 4,50 € 5,50
122	Hausgemachtes Panna cotta ^{a d g} wahlweise mit Karamelsoße, Erdbeersoße oder Waldfruchtsoße	€ 6,00
123	Sommerdessert ^{a b} Fruchtsalat mit Vanillesauce und Vanilleeis	€ 7,50

NICHT NUR FÜR DIE KALTEN TAGE

Heißgetränke

130	Tasse Kaffee ⁹	€ 3,00
131	Espresso ⁹	€ 2,50
132	Cappuccino ^{9,d}	€ 4,00
133	Milchkaffee ^{9,d}	€ 4,00
134	Latte Macchiato ^{9,d}	€ 4,50
135	Kakao ^d (Auf Wunsch mit Sahne)	€ 4,00
136	Tee (Verschiedene Sorten)	€ 3,50

ERFRISCHUNG PUR!

Alkoholfreie Getränke

Offenausschank	0,2l	0,4l	0,5l	0,75l
150 / 150 Tafelwasser mit Kohlensäure	€ 2,50	€ 3,80	€ 4,70	€ 5,70
152 / 153 Tafelwasser ohne Kohlensäure	€ 2,50	€ 3,80	€ 4,70	€ 5,70
154 / 155 Coca-Cola ^{1,5,9}	€ 3,50	€ 4,90		
156 / 157 Coca-Cola Zero ^{1,5,9}	€ 3,50	€ 4,90		
158 / 159 Fanta ^{1,5,9}	€ 3,50	€ 4,90		
160 / 161 Spezi ^{1,5,9}	€ 3,50	€ 4,90		
162 / 163 Sprite	€ 3,50	€ 4,90		
164 / 165 Saft Schorle	€ 3,70	€ 4,90		
166 / 167 Apfelsaft	€ 4,20	€ 5,50		
168 / 169 Orangensaft	€ 4,20	€ 5,50		
172 / 173 Rhabarbersaft	€ 4,20	€ 5,50		
174 / 175 Johannisbeersaft	€ 4,20	€ 5,50		
176 / 177 Eistee Pfirsich ¹⁰	€ 3,50	€ 4,90		
180 Bitter Lemon	€ 3,50	€ 4,90		

PRICKELNDER GERSTENSAFT

Bier vom Fass

200 / 201 Fürstenberg Pils	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
202 / 203 Fürstenberg Export	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
204 / 205 Radler	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
206 / 207 Paulaner Hefeweizen ^{1,3}	0,3l	€ 3,90	0,5l	€ 4,90
208 Colaweizen ^{1,9}			0,5l	€ 4,90

Flaschenbiere

210 Paulaner Kristallweizen		0,5l	€ 4,90
211 Paulaner Dunkles Weizen		0,5l	€ 4,90
212 Paulaner Alkoholfreies Weizen		0,5l	€ 4,90
213 Fürstenberg Alkoholfrei		0,33l	€ 4,20



Aperitif

301 Aperol Spritz ^{1,10}		€ 7,50
302 Lillet Berry		€ 7,50
303 Hugo		€ 7,50
304 Prosecco	0,1l	€ 4,50
305 Martini Bianco	5cl	€ 5,50

Offener Weißwein		0,25l	0,5l
401 / 402	Reichenau Müller-Thurgau, „trocken“	€ 6,30	€ 11,90
403 / 404	Reichenau Gutedel „trocken“	€ 6,30	€ 11,90
407 / 408	Bio Becco Pinot Grigio	€ 6,50	€ 12,50

Offener Weißherbst Rosé		0,25l	0,5l
409 / 410	Reichenauer Spätburgunder Rosé	€ 6,90	€ 12,50

Offener Rotwein		0,25l	0,5l
413 / 414	Reichenauer Spätburgunder „trocken“	€ 6,90	€ 12,50
407 / 418	Primitivo	€ 6,20	€ 11,90

Weinschorle		0,25l	
501 / 502 / 503	Weiss / Rot / Rosé (wahlweise Süß oder sauer)	€ 4,00	
504	Sommerschorle (Weinschorle mit Eis und Zitrone)	€ 5,00	

Cognac & Brandy			
601	Asbach Uralt	2cl	€ 5,50
602	Metaxa Classic	2cl	€ 5,50
603	Rémy Martin	2cl	€ 5,50

Longdrinks			
701	Wodka Lemon / Orange ¹⁰	4cl	€ 7,20
702	Asbach Cola ¹⁶	4cl	€ 7,20
703	Campari Orange / Soda ¹	4cl	€ 7,20
704	Jack Daniels Cola ^{1,9}	4cl	€ 7,20

Spirituosen			
801	Fernet Branca	2cl	€ 3,50
802	Jägermeister	2cl	€ 3,50
803	Ramazzotti	2cl	€ 3,50
804	Sambuca	2cl	€ 3,50
805	Williams Birne	2cl	€ 3,50
806	Grappa	2cl	€ 3,50
807	Ouzo	2cl	€ 3,50
808	Averna	2cl	€ 3,50
809	Kruskovac (Birnenlikör)	2cl	€ 3,50
810	Sljivovica (Pflaumenbrand)	2cl	€ 3,50
811	Baileys	2cl	€ 4,50

Zusatzstoffe Allergene

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Süßungsmittel, 4 mit Phosphat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwärzt, 8 mit Taurin, 9 coffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 enthält Sulfite

a Eier, b Fisch, c Krebstiere, d Milch / Laktose, e Selerie, f Sesam, g Glutenthaltiges Getreide (Weizenmehl), h Erdnüsse, k Lupinen, i Schalenfrüchte (Haselnuss), m Senf, o Weichtiere, p Schwefeldioxide Sulfite

FLASCHENWEINE

Weiss

- 901 Moser Seewein „Cuvée Blanc“ € 29,00
BADEN-BODENSEE
Der Weißwein-Cuvée vereint die Frische und die Eleganz vom Johanniter sowie die Fruchtigkeit und Komplexität des Sauvignier Gris. Dabei durchströmen Aromen von Ananas, Aprikose und exotische Anklänge von Maracuja und Litschi die Sinne. Am Gaumen kommt zuerst die Leichtigkeit und Frische des Johanniters zum Tragen. Dennoch wirkt er nachhaltig und körperreich.
Speiseempfehlung: Salate, Bodensee-Fisch, Meeresfrüchte, Pasta
- 902 Cantina Lenotti, Lugana Le Folaghe trocken DOC¹² € 29,50
GARDASEE-VENETIEN
An den Ostufeln des Gardasees gewachsen, entfaltet dieser Lugana aus Trebbiano-Trauben ein schön fruchtig-florales Bukett mit Noten von gelben Birnen, Aprikosen und exotischen Früchten. Am Gaumen wirkt der Wein frisch und saftig, mit einer lebendigen Säure, sowie einem ansprechenden Finale.
Speiseempfehlung: Pasta mit Meeresfrüchten, Kalbfleischgerichten

Rosé

- 903 Julian Moser „TROCKEN“¹² € 35,50
INSEL REICHENAU
Cabernet Cortis prägt unser Rosé, dabei stehen Fruchtaromen nach Erd- und Himbeere im Vordergrund. Würzig-pfeffrige Anklänge, welche charakteristisch für die Cabernet-Sorten sind, bringen dabei eine unerwartete Komplexität ins Spiel.
Speiseempfehlung: gut passend zu Fischgerichten
- 904 Cantina Lenotti Bardolino Chiaretto classico, trocken¹² € 28,50
GARDASEE
Ein herrlich, leichter Chiaretto rosé mit schöner Frucht und feiner Säure aus Corvina- und Rondinellatrauben im Stahltank frisch ausgebaut. Goldmedaillen Gewinner 2018 beim „Palio del Chiaretto“
Speiseempfehlung: Pasta, Pizza und helles Fleisch

Rot

- 905 Schloss Rheinburg Keller & Moser „Rotweincuvée 1866“ € 31,50
BADEN
Beim Rotweincuvée „1866“ vermählen sich die besten Eigenschaften unserer roten Rebsorten zu einem ganz besonderen Genuss in der „internationalen Rotweinstilistik“. Anfangs durchströmen rote Früchte, unterstützt durch pfeffrige Nuancen die Nase, gefolgt von leichten, süßlichen Vanille und Röstaromen. Letztere sind dem Ausbau im Holzfass geschuldet. Im Mund entwickelt unser Rotweincuvée eine enorme Fülle, welche aus einem Wechselspiel aus Frucht und Komplexität resultiert. Eine Aromen-Explosion in Mund und Nase!
Speiseempfehlung: Begleiter für kräftige Speisen, wie Rind, Pizza und überbackene Gerichte
- 906 Fosso Corno Montepulciano MAYRO trocken¹² € 26,50
ABRUZZEN-ITALIEN
In der Nase entfaltet dieser Wein aus den Abruzzen ein sehr gefälliges und facettenreiches Bouquet. Noten von Brombeeren, Sauerkirschen, dunklen Johannisbeeren und Granatapfel werden durch florale Nuancen von Veilchen und kräuterwürzigen Anklängen perfekt unterstützt.
Speiseempfehlung: als idealer Begleiter dient vor allem die mediterrane Küche.

Schaumweine

- 907 Serena Prosecco DOC, Treviso, extra dry¹² € 26,50
VENETIEN-ITALIEN
Schaumwein aus der Traubensorte Glera gekeltert, die in der Provinz Treviso angebaut wird. Sauber und intensiv mit fruchtigen Noten, Apfel und weißen Blüten. Frisch und am Gaumen weich und elegant mit einer Nuance angenehmer Süße.
Speiseempfehlungen: passt gut zu Fischgerichten und Sommersalaten

