

Winter.. MENU

Es ist uns eine Freude, Sie in der winterlichen Jahreszeit bei uns zu begrüßen.
Mit frischen Ideen und saisonalen Kreationen möchten wir Ihnen eine Auswahl an Gerichten präsentieren,
die Wärme und Genuss vereinen. Regionalität und Nachhaltigkeit liegen uns dabei besonders am Herzen –
für höchste Qualität und echten Geschmack.

Wir bedanken uns für Ihre Treue und freuen uns auf viele genussvolle Momente in gemütlicher Atmosphäre.

APERITIV

301	Aperol Spritz ^(1,10)		7,90
302	Lillet Berry		7,90
303	Hugo		7,90
304	Prosecco	0,1l	4,50
305	Martini Bianco	5 cl	5,50
306	Violet Aperitiv		8,90

APERITIV ALKOHOLFREI

307	Violet Aperitiv		8,90
308	Ramazotti Spritz		7,90
309	Hugo alkoholfrei		7,90

STARTER & SUPPEN

Vorspeisen

11	Bruschetta ^(g)		8,50
	geröstetes Bauernbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum		
11,5	für 2 Personen		14,90
12	Knoblauchbrot ^(g,b)		4,90
	Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutergewürz		
13	Vitello Tonnato ^(b)		18,90
	Kalbsfilet mit hausgemachter Fischsoße, Kapern und Rucola		
14	Antipasti di Verdure		9,50
	Frisch gegrilltes Reichenauer Gemüse (warm)		
	für 2 Personen		16,90
15	Bresaola Burrata ^(d)		17,90
	Mit Bresaola, Burrata, Rucula, Feigen, Kernen und Balsamico		

Suppen

16	Kürbissuppe ^(d)		6,90
17	Maronensuppe ^(d)		7,90

FRISCH AUS DEM GARTEN

Reichenauer Salate

30	Gemischter Salat ^(1,5,12,a,d,m) Bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Mais und Karotten, dazu Weißkohl und Rotkohl mariniert	7,90
31	Großer Gemischter Salat ^(1,5,12,a,d,m) Bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Mais und Karotten, dazu Weißkohl und Rotkohl mariniert	10,90
32	Kürbis-Falafel Salat ^(1,5,12,a,d,m) Bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Kürbis, Falafel, Hirtenkäse und Karotten, dazu Weißkohl und Rotkohl mariniert	15,90
35	Fischknusperlesalat ^(1,5,12,a,b,d,g,m) Bunter Salatteller mit paniertem Fischmix, Tomaten, Gurken, Oliven und Karotten, dazu Weißkohl und Rotkohl mariniert, mit hausgemachter Remoulade	19,50
36	Strandbad Salat ^(1,5,12,a,c,d,g,m) Bunter Salatteller mit großen Garnelen, Avocado, Oliven, Tomaten und Karotten, dazu Weißkohl und Rotkohl mariniert	20,90
37	Bikini Salat ^(1,5,12,a,d,m) Bunter Salatteller mit gegrillten Hähnchen, Tomaten, Paprika, Oliven und Karotten, dazu Weißkohl und Rotkohl mariniert	17,50

ITALIENISCHE TEIGSPEZIALITÄTEN

Spaghetti

41	Spaghetti Bolognese ^(g) Mit frischem Rinderhackfleisch	13,90
42	Spaghetti al Pesto e Burrata ^(d,g) Selbstgemachte Pesto alla Genovese, Cherry-Tomaten, Burrata und Pinienkerne	18,90
43	Spaghetti alla Putanesca ^(b,d) Mit Sardellen, Kapern, Knoblauch, getrockneten Tomaten, Oliven, Chili und Petersilie	14,90
44	Spaghetti Aglio Olio ^(c,g) Mit Cherry-Tomaten, Knoblauch, Jalapeños und Olivenöl, scharf	12,90
45	Mit Garnelen	18,90

Tagliatelle

50	Tagliatelle al Salmone ^(b,d) Mit getrockneten Tomaten, Lachs, Safran und frischem Basilikum, in Sahnesoße	19,90
51	Tagliatelle Chicken Alfredo ^(d,g) Mit gegrilltem Hähnchen, Champignons, Zwiebeln und Petersilie in cremiger Sahnesoße	17,50
52	Tagliatelle Tartufo ^(d,g) Mit Rinderstreifen, Cherry Tomaten und Champignons in cremiger Trüffelsahnesoße	21,50
53	mit frischen Trüffeln	+ 4,50

Al Forno

60	Lasagne ^(d,g) Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch, käseüberbacken	16,90
62	Cannelloni Ricotta e Spinaci ^(d,g) Gefüllt mit Ricotta und Spinat und Tomaten in Sahnesoße, käseüberbacken	14,50

KÖSTLICHKEITEN DER SAISON

110	Gänsebrust ^(2,d,i) mit Rotkohl, Kartoffelknödel, Apfel, Walnuss, Birne und Preiselbeeren	32,90
111	Gänsekeule ^(2,d,i) mit Rotkohl, Kartoffelknödel, Apfel, Walnuss, Birne und Preiselbeeren	31,90
112	Rehgulasch ^(2,d,i) mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Rotkohl	26,50

FLEISCH UND FISCH

Fleischgerichte

100	Kalbsrouladen ^(d) gefüllt mit Pesto, Schinken und Käse, dazu Bratensoße, Pommes und Salat	31,90
101	Hähncheninnenfilet ^(d) mit Pommes, Onion Rings und hausgemachter Trüffel-Soße	29,90
105	Heißer Stein ^(a,d,g,m) Rindersteak mit Aioli-Soße, Café de Paris und Barbecuesoße, grüner Spargel und Pommes	31,90

Fischspezialitäten

106	Thunfischsteak ^(b,d) mit gegrilltem Gemüse und Kartoffel in Zitronenknoblauchsoße	34,50
107	Ganzer Saibling ^(b) Gegrillter ganzer frischer Saibling mit Salzkartoffel in Zitronenknoblauchsoße	31,50
108	Zanderfilet ^(a,b,d,g,m) Paniertes Zanderfilet im Reichenauer Kräuterpanade, mit Pommes und hausgemachter Remoulade	25,90

Extra-Beilagen nach Wahl

Pommes	je 5,50
Salzkartoffeln	
Hausgemachtes Kartoffelpüree	
Gegrilltes Gemüse	
grüner Spargel	
Onion Rings	
Salat	

Fondue

GENUSS

Wir bieten drei köstliche Varianten unseres Fondues an: Käse-, Fleisch- und Fischfondue.
Zu jeder Auswahl servieren wir passende Beilagen und zwei hausgemachte Saucen.
Wer mag, kann das Fondue mit zusätzlichen Beilagen nach eigenem Geschmack erweitern –
für ein geselliges Wintererlebnis ganz nach Ihrem Gusto.

KÄSEFONDUE

Der geschmolzene Käse wird mit einem Schuss Kirschwasser und Riesling verfeinert – für ein vollmundiges Aroma. Zum Tunken servieren wir hausgemachtes Fondue-Brot, Salzkartoffeln und Mixed Pickles.

Auf Wunsch verfeinern wir den Käse auch mit Trüffel.

Dazu reichen wir zwei hausgemachte Saucen: Rote-Bete-Dip und Aioli.

47	Käsefondue für eine Person ^(d)	18,50
48	Käsefondue für zwei Personen ^(d)	33,50
49	Käsefondue für vier Personen ^(d)	63,90

FLEISCHFONDUE

Im heißen Rapsöl gegart werden zartes Rinderfilet, Kalbsfilet und Hähncheninnenfilet.
Dazu servieren wir Pommes frites, knusprige Onion Rings, Mixed Pickles und grünen Spargel.
Begleitet wird das Fondue von zwei hausgemachten Saucen: Barbecue und Café de Paris.

70	Fleischfondue für eine Person ^(d)	33,90
71	Fleischfondue für zwei Personen ^(d)	65,90
72	Fleischfondue für vier Personen ^(d)	122,90

FISCHFONDUE

Im aromatischen Sud aus Fisch- und Gemüsebrühe oder heißem Rapsöl garen Black-Tiger-Garnelen, frischer Lachs und Thunfischsteak. Dazu servieren wir Edamame, gegrilltes Gemüse, Mixed Pickles und Kartoffeln.
Abgerundet wird das Fondue mit zwei Saucen: Fischsauce und Sojasauce.

505	Fischfondue für eine Person ^(b,c)	34,90
506	Fischfondue für zwei Personen ^(b,c)	66,90
507	Fischfondue für vier Personen ^(b,c)	124,90

Extra-Beilagen nach Wahl

Pommes, Salzkartoffeln, Gegrilltes Gemüse, grüner Spargel, Onion Rings, Salat	je 5,50
---	---------

FRISCH AUS DEM STEINOFEN

Pizza

80	Margherita (Käse) ^(d,g) Mit Tomatensoße und Mozzarella	10,50
81	Original Margherita ^(d,g) Mit Tomatensoße, frischem Mozzarella, Cherrytomaten und frischem Basilikum	13,80
82	Napoli ^(b,d,g) Mit Tomatensoße, Mozzarella, Oliven und Sardellen	12,80
83	Funghi ^(d,g) Mit Tomatensoße, Mozzarella und frischen Champignons	12,80
84	Salame ^(d,g) Mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami	12,80
85	Prosciutto ^(d,g) Mit Tomatensoße, Mozzarella und Schinken	12,80
86	Quattro Stagioni ^(d,g) Mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, frischen Champignons, Schinken und Paprika	14,90
87	Verona ^(d,g) mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons	16,90
88	Diavolo ^(d,g) mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Jalapenos und roter Paprika (scharf)	14,70
90	Strandbad Pizza ^(d,g) Mit Tomatensoße, Mozzarella, Bresaola-Schinken, Rucola, Cherry-Tomaten und Burrata	19,50
95	Vegetariana ^(d,g) Mit Tomatensoße, Mozzarella und frischem Gemüse	14,50
97	Tartufo ^(d,g) Mit Mozzarella, Pilzen und Trüffelcarpaccio	19,90

KINDERKARTE UND NACHTISCH

Kinderkarte (nur für Kinder)

20	Pommes Frites ^(g) Mit Ketchup und Mayonnaise	4,90
22	Spaghetti Napoli ^(g)	7,90
24	Chicken Nuggets mit Pommes Frites ^(a,d,g)	9,50
25	Fischknusperle Mix mit Pommes Frites ^(a,d,g)	9,50

Nachtisch

120	Hausgemachtes Tiramisu ^(a,d,g)	8,90
122	Schokofondue Mit frischen Früchten und Waldfrüchten	12,90

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 Sellerie, f Sesam, g Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl), h Erdnüsse, k Lupinen, i Schalenfrüchte (Haselnuss), m Senf, o Weichtiere, p Schwefeldioxide Sulfite

GETRÄNKE

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 ⁽⁹⁾ Auf Wunsch mit Sahne	4,00
136	Tee Verschiedene Sorten	3,90

Alkoholfreie Getränke (Offenausschank)

		0,2l	0,4l	0,5l	1,0l
150 / 151	Tafelwasser mit Kohlensäure	2,50	3,80	4,70	6,70
152 / 153	Tafelwasser ohne Kohlensäure	2,50	3,80	4,70	6,70
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	Soft 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		

Bier vom Fass

		0,3l	0,5l
200 / 201	Pils	3,90	4,90
202 / 203	Export	3,90	4,90
204 / 205	Radler	3,90	4,90
206 / 207	Hefeweizen ^(1,3)	3,90	4,90
208	Colaweizen ^(1,9)		4,90

Flaschenbiere

		0,33l	0,5l
210	Kristallweizen		4,90
212	Alkoholfreies Weizen		4,90
213	Alkoholfreis Pils	4,20	

WEINE & DRINKS

Offener Weißwein		0,25l	0,5l
401 / 402	Reichenau Müller-Thurgau, „trocken“	7,30	13,90
403 / 404	Reichenau Gutedel „trocken“	7,30	13,90
407 / 408	Bio Becco Pinot Grigio	7,50	14,50
Offener Weißherbst Rosé		0,25l	0,5l
409 / 410	Reichenauer Spätburgunder Rosé	7,90	14,50
Offener Rotwein		0,25l	0,5l
413 / 414	Reichenauer Spätburgunder „trocken“	7,90	14,50
417 / 418	Primitivo	7,20	13,90
419 / 420	Lambrusco	7,50	14,50
Weinschorle		0,25l	
501 / 502 / 503	Weiß / Rot / Rosé Wahlweise süß oder Sauer	4,50	
504	Sommerschorle Weinschorle mit Eiswürfel und Zitrone	5,50	
Flaschenwein Weiß			
902	Sartori, La Musina Lugana ⁽¹²⁾ — Venetien-Italien Der Lugana La Musina di Sartori hat eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen; Die Nase ist zart nach Früchten und weißen Blumen auf einer mineralischen und frischen Spur. Das Getränk ist durstlöschend, straff und harmonisch.		33,50
Flaschenwein Rosé			
904	Cantina Lenotti Bardolino Chiaretto classico, trocken ⁽¹²⁾ — 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“.		31,50
Flaschenwein Rot			
906	Fosso Corno Montepulciano MAYRO trocken ⁽¹²⁾ — 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.		29,50
Schaumwein			
907	Serena Prosecco DOC, Treviso, extra dry ⁽¹²⁾ — 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.		28,50
Longdrinks			
701	Vodka Lemon / Orange ⁽¹⁰⁾	4cl	7,20
703	Campari Orange	4cl	7,20
704	Campari Soda ⁽¹⁾	4cl	7,20
Spirituosen			
803	Ramazotti	2cl	3,70
805	Williams Birne	2cl	3,70
806	Grappa	2cl	3,70
811	Baileys	2cl	4,70