

Vorspeisen

Geröstetes Knoblauchbaguette	3,90
Kleiner Salatteller ⁽¹⁾	3,90
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Salbeibutter mit Kirschtomaten	5,90
½ Duzend Weinbergschnecken im Pfännle mit Kräuterbutter und Baguette	6,20
Gratinierter Ziegenkäse mit feiner Tomaten-Cremolata	8,50
Hausgebeizter Norweger Lachs mit leckerer Fetacreme, kleine Salatgarnitur und Baguette ⁽¹⁾	10,90
Rosa gebratenes Roastbeef mit Salatgarnitur und Remoulade, Baguette ⁽¹⁾	10,90
Chili-Knoblauch-Garnelen in Olivenöl gegart, Salatbouquet mit Balsamicodressing und Baguette ⁽¹⁾	11,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,80
Rinderkraftbrühe in der Terrine mit Maultaschen und Schnittlauch	4,90
Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croutons	4,50
Grüne Erbsensuppe mit Croutons	4,50
Rote Curry- Kokossuppe mit Garnelenspieß und Krabbenchip	6,90
Engel´s Fischsuppe mit gebratenen Fischstücken, Gemüsestreifen und Knoblauchbaguette	7,20

Die Legende mit Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Unsere Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken rosa gebraten mit Schmelzzwiebeln, Marktgemüse und Butterspätzle	22,50
Verschiedene Lendchen von Rind, Schwein & Pute mit Pilzrahmsauce dazu frisches Marktgemüse und Butterspätzle	21,50
„Engel´s“ geschmorte Kalbsbäckle an Rotweinjus dazu frische Gemüse und Tagliatelle <small>(nicht als kleine Portion)</small>	21,90
<u>„Schwabenteller“</u> mit Pfefferlendchen (vom Schweinefilet), Maultasche, Käsespätzle und Kartoffelsalat <small>(1) (nicht als kleine Portion)</small>	18,20
Felchenfilets an Mandelbutter auf Blattspinat und Kartoffeln	22,50
Verschiedene Fische an warmer Knoblauchbutter mit Kartoffeln und gemischter Salat <small>(1)</small>	22,50
Filet vom Zander und Saibling auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Rieslingschaumsauce	21,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterschaumsauce und Reis, gemischter Salat <small>(1)</small>	20,50

Steaks & Fleischgerichte

Als kleine Portion ziehen wir jeweils 3,00 € ab.

Rinderfiletsteak

mit Kräuterbutter, hausgemachten Kroketten und frischem Gemüse

oder

mit leicht scharfen Chili- Knoblauchspaghetti

Lady's Cut 120g 20,90

Gentleman Cut 200g* 29,70

Rinderrückensteak

mit Pfeffersoße Tagliatelle und gemischtem Salat ⁽¹⁾

oder

mit Kräuterbutter und mittlerer Salatplatte ⁽¹⁾

300g*/ 200g 28,50/ 23,00

Rib-Eye-Steak

(aus der Hochrippe geschnitten, die Verlängerung des Rücken Richtung Hals, mit dem typischen Fettsauge in der Mitte)

dazu frisches Gemüse mit Kräuterbutter und gefüllter Folienkartoffel

mit Sour Cream

300g*/ 200g 27,90/ 21,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Preiselbeeren,

mit Kartoffel-Gurkensalat ⁽¹⁾

24,90*

Geschnetzeltes Kalbsleberle „schwäbische Art“

mit hausgemachten Spätzle und Salat ⁽¹⁾

18,90

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Wok- Gemüse,

Soja-Sesam-Jus und Reis ^(nicht als kleine Portion)

21,50

Schweinefilets auf Käsespätzle und Pfefferrahmssoße

17,90

Schweinerahmschnitzel mit Pilzrahmssoße,

Marktgemüse und hausgemachte Kroketten

16,90

Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust mit Pilzen und Reis

14,50

Die Legende mit Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Fischgerichte

Als kleine Portion ziehen wir jeweils 3,00 € ab.

Eglifilets „wie der Chef sie gerne ißt“ an warmer Knoblauchbutter, Petersilienkartoffeln und gemischter Salat ⁽¹⁾	* 25,90
Eglifilets an Mandelbutter auf Blattspinat und Kartoffeln	* 25,90
Felchenfilets „ Müllerin Art“, an brauner Butter, mit Kartoffeln und gemischtem Salat ⁽¹⁾	22,50
Lachssteak mit einer feinen Sesamkruste auf asiatischem Gemüse mit Reis ^(nicht als kleine Portion)	23,80
Saiblings Filets auf Spinat mit einer mediterranen Vinaigrette mit Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten dazu Kartoffeln	22,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln	20,90
Eglifilet gebraten auf Spaghetti aglio e olio e peperoncini (Chili-Knoblauch, leicht scharf)	18,90



Sollten Sie zu den Hauptgerichten statt Gemüse einen Beilagensalat wünschen,
berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00.

Salatteller

Mittlere Reichenauer Salatplatte ⁽¹⁾	7,90
Große Reichenauer Salatplatte mit Blatt- & Rohkostsalaten an Hausdressing ⁽¹⁾	10,90
- mit gebratenen Fischstücken und Sc. Remoulade ^(1,2,11)	15,50
- mit gebratenen Putenbruststreifen ⁽¹⁾	14,50
- mit 5 Stück gebratenen Garnelen und Sweet-Chili-Dip ⁽¹⁾	18,90
Reichenauer Blattsalate an Balsamicodressing, hausmariniertem Feta, Oliven und Baguette ^(1,2,7,11)	12,50

Die Legende mit Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Vegetarisches & Nudelgerichte

	Schwäbische Käsespätzle mit g´schmälzte Zwiebele und gemischtem Salat ⁽¹⁾	11,50
	3 Stück Schwäbische Maultaschen (mit Fleischfüllung) mit Zwiebelschmelze, Blatt- und Kartoffelsalat ⁽¹⁾	10,90
	Tagliatelle mit frischen Pilzen, Kräutern und Kirschtomaten	12,50
	Gemüsestrudel mit Tomatensugo	10,90
	Spaghetti aglio e olio e peperoncini (Chili-Knoblauch, leicht scharf) - mit gebratenen Garnelen	9,90 18,90
	Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Salbeibutter, Pinienkerne und Kirschtomaten	13,20
	<u>Vegan:</u> Rote- Currysuppe	4,40
	Linsencurry mit buntem Gemüse und Reis	12,50
	Quiona- Tortellini mit hausgemachtem Rucolapesto	9,80

Vesperkarte & kalte Gerichte bis 21.15 Uhr

Vesperbrett

	Gerauchte Hüttenknacker, Bergkäse und Rauchfleisch dazu geriebener Meerrettich und Brot ^(1,2,4,6)	14,80
	Wurstsalat mit <u>oder</u> ohne Käse, Zwiebeln dazu Brot ^(1,4,5,6)	8,20
	Skat-Wurstsalat mit Käse und 2 Spiegeleier drauf ^(1,4,5,6)	9,20
	Schinkenbrot garniert, mit gekochtem oder rohem Schinken ⁽⁶⁾	6,50
	Käsebrot mit verschiedenen Schnittkäse, garniert	6,50
	1 Paar Wienerle ^(2,4,5,6) mit Senf, mit Brot/ Kartoffelsalat	5,30/6,50
	Gerauchtes Forellenfilet & Rauchlachs mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast ^(1,8)	18,50
	Rosa gebratenes Roastbeef mit Salatgarnitur und Remoulade, Baguette ⁽¹⁾	18,50
	Warme Folienkartoffel mit Sour-Cream, Rauchlachs <u>oder</u> Schwarzwälder Schinken	6,80

Die Legende mit Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

Der Gesetzgeber verpflichtet uns, sämtliche Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln, Würzmischungen und Getränken enthalten sind, kenntlich zu machen.

Frisch angesetzte Suppen, Soßen, Fonds, Gemüse, Desserts etc. sind unsere Stärke und werden mit Leidenschaft produziert.

Kurz gesagt, wir kochen immer mit der gleichen Frische und Sorgfalt und möglichst mit natürlichen Gewürzmischungen.

L e g e n d e

- 1 mit „Farbstoff“
- 2 mit „Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“
- 3 mit „Nitratpökelsalz“ mit „Nitrat“
- 4 mit „Antioxidationsmittel“
- 5 mit „Geschmacksverstärker“
- 6 mit „Phosphat“
- 7 „geschwärzt“
- 8 „geschwefelt“
- 9 „gewachst“
- 10 mit Süßungsmittel
- 11 mit Süßmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 „Chininhaltig“
- 13 „koffeinhaltig“

Für Allergiker halten wir eine separate Karte mit den genauen Inhaltsstoffen bereit.

Bitte sprechen Sie uns gerne an.