



Speisekarte

Vorspeisen

Geröstetes Knoblauchbaguette	3,90
Beilagensalat	4,50
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomatenbutter mit Kirschtomaten	5,90
½ Duzend Weinbergschnecken im Pfännle und Baguette	6,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf und Salatgarnitur	8,90
Lachscarpaccio mit Orangenvinaigrette kleine Salatgarnitur und Baguette	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

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,50
Tomatensuppe mit Basilikumpesto und Croutons	4,80
Rinderkraftbrühe in der Terrine mit Maultaschen und Schnittlauch	5,10
Tom- Ka- Suppe mit Tempuragarnele	6,90
Engel´s Fischsuppe mit gebratenen Fischstücken, Gemüsestreifen und Knoblauchbaguette	7,50

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

Unsere Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken rosa gebraten mit Schmelzzwiebeln, Marktgemüse und Butterspätzle	23,00
Verschiedene Lendchen von Rind, Schwein & Pute mit Pilzrahmsoße dazu frisches Marktgemüse und Butterspätzle	21,90
„Engel´s“ geschmorte Kalbsbäckle an Rotweinjus dazu frische Gemüse und Tagliatelle (nicht als kleine Portion)	22,50
<u>„Schwabenteller“</u> mit Pfefferlendchen (vom Schweinefilet), Maultasche, Käsespätzle und Kartoffelsalat ⁽¹⁾ (nicht als kleine Portion)	18,90
Felchenfilets an Mandelbutter auf Blattspinat und Kartoffeln	23,00
Verschiedene Fische an warmer Knoblauchbutter mit Kartoffeln und gemischter Salat ⁽¹⁾	22,50
Filet vom Zander und Saibling auf Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Rieslingschaumsoße	21,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterschaumsoße und Reis, gemischter Salat ⁽¹⁾	20,90

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

Steaks

Rinderfiletsteak

mit Kräuterbutter, hausgemachten Krokette und frischem mit
Kräuterbutter, hausgemachten Krokette 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 29,00 / 23,00

Rib-Eye-Steak

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

dazu frisches Gemüse mit Kräuterbutter und gefüllter Folienkartoffel
mit Sour Cream

300g* / 200g 28,50 / 22,50

Rosa Kalbsrückensteak

24,50

mit Ratatouille- Gemüse dazu Tagliatelle
und Pilzrahmsoße

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

Sonstige Fleischgerichte

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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Preiselbeeren, mit Kartoffel-Gurkensalat ⁽¹⁾	24,90*
Geschnetzeltes Kalbsleberle „Schwäbische Art“ mit hausgemachten Spätzle und Salat ⁽¹⁾	19,20
Schweinefilets auf Käsespätzle und Pfefferrahmsoße	17,90
Schweinerahmschnitzel mit Pilzrahmsoße, Marktgemüse und hausgemachte Kroketten	17,50
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“ 25,90*
an warmer Knoblauchbutter, Petersilienkartoffeln
und gemischter Salat ⁽¹⁾

Felchenfilets „Müllerin Art“, 22,50
an brauner Butter, mit Kartoffeln und
gemischtem Salat ⁽¹⁾

Lachssteak mit einer feinen 23,80
Tomaten-Knusper-Kruste
mit buntem Gemüse mit Reis
(nicht als kleine Portion)

Saiblings Filets auf Spinat 22,50
mit einer mediterranen Vinaigrette
mit Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten
dazu Kartoffeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten 20,90
mit Ratatouille- Gemüse und Kartoffeln

Eglifilet gebraten 18,90
auf Spaghetti aglio e olio e peperoncini
(Chili-Knoblauch, leicht scharf)

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

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

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)	16,50
— 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⁾	11,50
Tagliatelle mit frischen Pilzen, Kräutern und Kirschtomaten	12,50
Spaghetti aglio e olio e peperoncini (Chili-Knoblauch, leicht scharf)	9,90
— mit gebratenen Garnelen	18,90
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung in Tomatenbutter, Pinienkerne und Kirschtomaten	13,20
Vegan: Tom-Ka-Suppe	4,40
Gelbes Tofu-Gemüse-Curry mit Süßkartoffeln	11,00
Ravioli mit Karoffel- Lauch- Füllung und Tomatenpesto	12,50

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

Vesperkarte & kalte Gerichte bis 21.15 Uhr

<u>Vesperbrett</u>	14,80
Gerauchte Hüttenknacker, Bergkäse und Rauchfleisch dazu geriebener Meerrettich und Brot ^(1,2,4,6)	
Wurstsalat mit <u>oder</u> ohne Käse, Zwiebeln dazu Brot ^(1,4,5,6)	8,50
Skat-Wurstsalat mit Käse und 2 Spiegeleier drauf ^(1,4,5,6)	9,50
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	5,30
— Kartoffelsalat	6,50
Portion 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 oder Schwarzwälder Schinken	6,80

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

Kenntlichmachung 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.

Legend 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.