

Vorspeisen

€

Kleiner gemischter Salat, Balsamico-Dressing **  6,50
Petite salade mixte, sauce aux balsamico | Small mixed salad, balsamic dressing

Wurstsalat, Zwiebeln, Essiggurke ** 11,90
Salade de saucisse, oignon, cornichon | Sausage salad, onion, gherkin

Wurstsalat Schweizer Art, Zwiebeln, Käsestreifen ** 12,90
Salade de saucisse „Suisse“, lamelles de cornichon et du fromage | Sausage salad "Swiss style", slices of gherkins, onions, cheese

Bunter Salat Mainau **
mit Falafelbällchen und Minz-Joghurt-Dip 15,50
Salade mixte, falafel, yogourt à la menthe | Mixed salad, falafel, mint-yoghurt

mit Melio-Mozzarella ** 15,50
Salade mixte, mozzarella de la region, sauce aux balsamico | Mixed salad, regional mozzarella, balsamic dressing

mit gebratenen Hähnchenbrustfilets und BBQ-Sauce 16,90
Salade mixte, filet de supreme de poulet, sauce aux balsamico, sauce BBQ | Mixed salad, breast of chicken fillet, balsamic dressing, BBQ sauce

Reichenauer Wildkräutersalat **  14,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Apfelchutney
Salade aux herbes sauvages, fromage de chèvre caramélisé | Wild herbs salad, flamed goat's cheese

Vegetarischer Vorspeisenteller für 2 Personen 29,00
Humus, Muhammara, Minimozzarella, Falafelbällchen, Mainau-Käse, Gemüsesticks, Tzatzikicreme
Humus, muhammara, mozzarella, falafel, fromage Mainau, bâtonnets de legumes, tzatziki | Humus, muhammara, mozzarella, falafel, vegetable sticks, tzatziki

Schwedischer Lachs 19,90
Gebeizter & geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich, Dill-Senfauce
Saumon mariné & fumé, raifort à la crème, sauce à l'aneth et à la moutarde | Marinated & smoked salmon, creamed horseradish, dill and mustard sauce



Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz, Maultaschen, Gemüsewürfel 5,90
Consommé, ravioli souabes | Consommé, Swabian ravioli

Pfifferlingrahmsuppe 6,90
Velouté de girolles | Chanterelle cream soup

Hauptgerichte

€

Zanderfilet Konstanzer Art Weißweinsauce, Champignons, Tomatenwürfel, Reis	23,90
Filet de sandre, sauce au vin blanc, tomates, champignons, riz Pike-perch fillet, white wine sauce, tomatoes, mushrooms, rice	
Felchenfilet, Kirschtomaten, Basilikumpesto, Gemüse, Butterkartoffeln	26,90
Filet de féra, sauce pistou basilic, tomates, légumes, pommes de terre au beurre Lake Constance trout Fillet, tomatoes, basil pesto, vegetables, buttered potatoes	
Köttbullar, Rahmsauce, Salzkartoffeln, Preiselbeeren	16,90
Boulettes, sauce à la crème, pommes de terre Meat balls, cream sauce, potatoes	
Putensteak, Mainauer Kräutersauce, Kronprinzessin Kartoffeln, Sommergemüse	18,90
Steak de dinde, mainauer sauce aux herbes, pommes de terre princesse, légumes Turkey steak, Mainau herb sauce, crown princess potatoes, vegetables	
Rinderbraten, Rotweinsauce, Gemüse, Butterspätzle 	20,90
Bœuf braisé, sauce au vin rouge, légumes, pâtes souabes Braised beef, red wine sauce, vegetables, Swabian noodles	
Wiener Schnitzel, Pommes frites, Preiselbeeren	24,90
Escalope de veau panée, pommes frites Wiener Schnitzel, French fries, lingonberries	
Strozzapreti, Tomatensugo, Oliven, Mozzarella, Rucola (vegetarisch) 	14,90
Pasta, sugo de tomates, olives, mozzarella, roquette Pasta, tomato sugo, olives, mozzarella, rocket	
Graupenrisotto (vegetarisch)	17,90
Pfifferlingen, Kirschtomaten, Basilikumpesto	
Risotto à l'orge perlé, girolles, tomates, sauce pistou basilic Barley risotto, chanterelles, tomatoes, basil pesto	
Gemüseburger (vegetarisch)	16,90
Kräuter-Joghurt-Dip, Gurkenrelish und gemischter Salat	
Hamburger aux légumes, dip au yaourt, salade mixte vegetarian burger, yoghurt dip, mixed salad	
Kichererbsencurry, Gemüse, Basmatireis (vegan, laktosefrei, glutenfrei)	16,90
Cari du pois chiches, legumes, riz basmati Chickpeas curry, vegetables, basmati rice	

Dessert

Panna Cotta, Himbeersauce	6,50
Panna cotta, sauce framboise panna cotta, raspberry sauce	
Eiskaffee Eisschokolade	7,50
Café glacé/ Iced coffee Chocolat glacé/ Iced chocolate	
Schwedischer Apfeltraum	9,50
Vanilleeis, Cookiecrunch, Mainau Apfelkompott, Lemoncurd, Schlagsahne	
Glace à la vanille, miette de biscuit, compote de pommes, crème Chantilly Vanilla ice cream, cookie crunch, apple compote, lemoncurd, whipped cream	
Mainauer Sommernacht	9,50
Joghurteis, Mango- und Zitronensorbet, Früchte, Kokosraspel, Mangosauce Glace au yaourt, sorbet au mangue et au citron, fruits, flocons de coco, sauce mangue Joghurt ice cream, mango and lemon sorbet, fruits, coconut flakes, mango sauce	

Kuchen

	€
Käsekuchen	4,20
Apfelstreuselkuchen	4,20
Himbeerzauber	4,20
Schwarzwälder Kirschtorte	4,60

Heißgetränke

Espresso	3,20
Kaffee Creme	3,60
Milchkaffee Latte Macchiato	4,30
Cappuccino mit Milchschaum oder Schlagsahne	4,30
Glas Tee (verschiedene Sorten)	3,70

Aperitif

		€
Glas Sekt Gräfin Sonja Edition brut Bio	1 dl	5,10
Mainau Kir: Sekt mit Mainau Johannisbeerlikör	1 dl	5,90
Campari-Orange / Soda	5 cl	7,00
Belsazar Vermouth, weiß oder rosé	5 cl	5,40
Amontillado Montilla-Moriles D.O. trocken Bio	5 cl	4,90
Fino Copea Montilla-Moriles D.O. trocken Bio	5 cl	4,90
Portwein Tawny Casal Dos Jordoos Bio	5 cl	4,90
Aperol Spritz	2 dl	8,00
Lillet Spritz	2 dl	8,00
Lillet Wild Berry	2 dl	8,00
“The Beauty” Gin mit Thomas Henry Tonic	2 dl	8,50
Mainau Palmencocktail		
Bananen-, Orangen- und Zitronensaftsaft, Kokossirup		
- alkoholfrei	1 dl	5,10
- mit Sekt	1 dl	6,10

Sommerrosen-Cocktail

Erfrischender Aperitif mit Secco, Rosenlimonade und Rosenlikör	2 dl	8,00
---	------	------



Offene Weine

0,25l/€

0,5l/€

Weißweine

Meersburger Müller - Thurgau QbA trocken **
Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden

6,50

12,40

Grauburgunder QbA trocken
Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden

6,50

12,40

Weißburgunder QbA trocken | Bio
Weingut Zähringer, Bodensee-Baden

6,50

12,40

Weißherbst und Spätburgunder-Rosé

Hagnauer Weißherbst QbA trocken **
Winzerverein Hagnau, Bodensee-Baden

6,50

12,40

Wendelgardströpfle Rosé QbA halbtrocken **
Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden

6,50

12,40

Zähringer Rosé QbA halbtrocken
Weingut Zähringer, Bodensee-Baden

6,50

12,40

Rotweine

Hagnauer Spätburgunder QbA halbtrocken **
Winzerverein Hagnau, Bodensee-Baden

6,50

12,40

Wendelgardströpfle Spätburgunder QbA trocken **
Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden

6,50

12,40

Heilbronner Stiftsberg Trollinger QbA trocken | Bio
Weingut Schäfer-Heinrich, Württemberg

6,50

12,40

Weinschorle

0,2l

4,80€

Sekt und Champagner

Sekt Gräfin Sonja Edition brut | Bio
Weingut Haug, Bodensee-Bayern

2 dl

9,80

Vinatur Rosé Secco | Bio
Weingut Haug, Bodensee-Bayern

0,75 l

23,50

Twielsecco QbA | Bio
Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden

0,75 l

24,40

Sekt Gräfin Sonja Edition brut | Bio
Weingut Haug, Bodensee-Bayern

0,75 l

29,90

Champagner brut „Blanc de Noirs“ | Bio
Robert Barbichon, Champagne, Frankreich

0,75 l

69,00

Seefrei alkoholfreier Sekt brut
Hagnauer, Bodensee-Baden

0,75 l

29,50

Regionale Weißweine

0,75l Fl./€

Lindauer Spitalhalde Müller-Thurgau QbA trocken Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	28,00
Lindauer Spitalhalde Johanniter Kabinett trocken Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	29,00
Lindauer Spitalhalde „Vinatur“ Cuvée weiß trocken Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	30,00
Hohentwieler Elisabethenberg Riesling QbA trocken Bio Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden	30,00
Konstanzer Sonnenhalde Grauburgunder QbA trocken ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	32,00
Lanz. Wein Solaris trocken Bio Weingut Lanz, Bodensee-Bayern	33,00
Konstanzer Sonnenhalde Chardonnay QbA trocken ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	33,00
Lindauer Spitalhalde Sauvignier Gris QbA trocken Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	33,00
Aufrichts Blanc de Noir QbA trocken Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	36,00
Kress Weißer Burgunder QbA trocken Weingut Kress, Bodensee-Baden	36,00
Aufrichts Auxerrois QbA trocken Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	38,00
Aufrichts Chardonnay Lilie QbA trocken Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	43,00

Regionaler Rosé und Weißherbst

0,75l Fl./€

Hohentwieler Elisabethenberg Rosé Cuvée Höhenrausch trocken Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden	29,00
Konstanzer Sonnenhalde Spätburgunder Kabinett Weißherbst ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	33,00
Aufrichts Rosé Bio feinherb Weingut Aufricht, Bodensee-Baden	30,00

Regionale Rotweine

0,75l Fl./€

Lindauer Spitalhalde „Vinatur“ Cuvée rot QbA trocken Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	34,00
Konstanzer Sonnenhalde Spätburgunder QbA trocken ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	35,00
Aufrichts Blauer Spätburgunder Bernadette QbA Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	38,00
Konstanzer „Imperia“ Cuvée Rot QbA ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	40,00
Cabernet Cortis QbA trocken Weingut Haug, Bodensee-Bayern	41,00
Lindauer Spitalhalde „Alte Reben“ Spätburgunder QbA trocken Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	37,00
Aufrichts Blaufränkisch „von alten Reben“ trocken Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	38,00

Regionaler Süßwein

0,5l Fl./€

Lanz. Wein Muskaris lieblich Bio Weingut Lanz, Bodensee-Bayern	25,00
---	-------

Weine unserer Nachbarn

0,75l Fl./€

Châteauneuf-du-Pape AOC Bio Châteauneuf-du-Pape, Pierre André - Courthézon	52,00
Barbera Monferrato DOC Bio Weingut Nuova Cappelletta, Monferrato	37,00
Primitivo Nera Gioia del Colle DOC Bio Weingut Plantamura, Gioia del Colle	40,00
Casaloste Chianti Classico DOCG Bio Weingut Casaloste Panzano, Toskana	44,00
Lignum Negre DO Bio Weingut Albet i Noya, Penedès	30,00
Barón de Ley Reserva Bodegas Barón de Ley, S. A., Mendavia	40,00

Alkoholfreie Getränke

€

Mineralwasser still/medium	0,25l Fl.	3,00	0,75l Fl.	6,20
Orangenlimonade Zitronenlimonade Spezi Cola Mainau Bio-Apfelsaftschorle	0,3l	3,40	0,5l	4,60
Mainau Bio-Apfelsaft	0,3l	3,50	0,5l	4,70
Thomas Henry Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale Tomatensaft Traubensaft, rot			0,2l	3,70
Orangensaft			0,3l	3,80
Coca Cola light Brisanti grün (Apfel, Birne, Zitronenverbene) Brisanti rot (Apfel, Birne, Holunder) Seezüngle Birne Seezüngle Rhabarber			0,33l Fl.	4,20

Bier

Rothaus Pils Radler Hefeweizen	0,3l	4,70	0,5l	5,20
Rothaus Tannenzäpfle			0,33l Fl.	4,70
Rothaus Pils, alkoholfrei			0,33l Fl.	4,70
Weihenstephaner Kristallweizen			0,5l Fl.	5,20
Rothaus Hefeweizen, alkoholfrei			0,5l Fl.	5,20

Mainau - Brände aus eigener Brennerei 40vol%

Williams Christ Birne Obstwasser Mirabelle Zwetschge Kirsch Lebenswasser			2cl	4,20
---	--	--	-----	------

Cognac, Liköre, Spirituosen

Cognac „Remy Martin“	40vol%		2cl	5,10
Senft "Bodensee Cöxchen"	38vol%		2cl	4,40
Aquavit Skane	41,5vol%		2cl	4,30
Vodka "Absolut"	40vol%		2cl	4,20
Ramazotti	30vol%		4cl	4,70
Grand Marnier	40vol%		2cl	4,20
Jägermeister	35vol%		2cl	4,10

Regionalität, Saisonalität & Bio-Qualität


Gutes vom See

Umweltschonende, ökologische Produktion und artgerechte Tierhaltung sind Voraussetzung für eine hohe Produktqualität. Unsere Lieferanten suchen wir nach diesen Gesichtspunkten sorgfältig aus. Viele sind Mitglied des Vereins „Gutes vom See“, der sich der Förderung exzellenter regionaler Erzeugnisse widmet. Gerichte, die in unserer Speisekarte mit ** gekennzeichnet sind, wurden mit Erzeugnissen dieser GvS-Produzenten hergestellt:

Fisch:	Fischmarkt E. Koch GmbH, 78479 Insel Reichenau Rudolf Meichle GmbH, 88046 Friedrichshafen
Eier:	Hönig-Hof, 78357 Mühlingen
Ziegenkäse:	Käserei Natürlich vom Höchsten Andrea Müller, 88693 Deggenhausertal
Fleisch:	Otto Müller GmbH, 78467 Konstanz
Gemüse:	Fruchthof Konstanz GmbH, 78467 Konstanz Reichenau-Gemüse eG, 78479 Insel Reichenau
Bio-Nudeln:	ALB-GOLD Teigwaren GmbH, 72818 Trochtelfingen Schmids Teigspezialitäten GmbH, 71576 Burgstetten

Schmeck den Süden

Die "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"- Gastronomen sind eine landesweite Vereinigung regional arbeitender Restaurants. Über 300 Gastronomen in Baden-Württemberg nehmen an der Initiative teil und setzen den Standard für einen vertrauensvollen regionalen Genuss.

Regional stark- transparent und authentisch. Unsere Schmeck den Süden Gerichte sind in unserer Speisekarte mit  gekennzeichnet. Die Gerichte werden komplett aus regionalen Rohstoffen zubereitet.

Bio

Unsere Bandnudeln, Karotten und Kartoffeln (Salz- und Butterkartoffeln) sind wann immer möglich aus biologischer Erzeugung. Andere Bio-Lebensmittel sind noch nicht immer in der von uns geforderten Qualität und Menge verfügbar. Aber auch hier steigern wir konsequent den Bio-Anteil.

