

# Vorspeisen

€

Kleiner gemischter Salat, Balsamico-Dressing ** 	6,50
Petite salade mixte, sauce aux balsamico   Small mixed salad, balsamic dressing	
Feldsalat, Kartoffeldressing, Speckwürfeln und Croutons 	8,90
Salade de mâche, sauce aux pommes de terre, lard en cubes   Lamb ´s lettuce, potato dressing, diced bacon	
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	
Reichenauer Wildkräutersalat ** 	14,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Apfelchutney Salade aux herbes sauvages, fromage de chèvre caramélisé   Wild herbs salad, flamed goat ´s cheese	
Wildschweinschinken, Cumberlandsauce, Reichenauer Pflücksalate	14,90
Jambon de sanglier, sauce Cumberland, salade mixte   Wild boar ham, sauce Cumberland, salad	
Schwedischer Lachs	19,90
Gebeizter & geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich, Dill-Senfsauce 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	
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	6,50
Soupe à la citrouille avec huile de graines de citrouille   pumkin soup with pumkin seed oil	

# Hauptgerichte

€

Strozzapreti, Tomatensugo, Oliven, Mozzarella, Rucola (vegetarisch) 	14,90
Pasta, sugo de tomates, olives, mozzarella, rocket   Pasta, tomato sugo, olives, mozzarella, rocket	
Gemüsebowl (vegetarisch) Süßkartoffeln, Herbstgemüse, Ziegenkäse 	16,90
Légumes de saison, patate douce,, fromage de chèvre   Seasonal vegetables, sweet potatoes, goat 's cheese	
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, Pfefferrahmsauce, Butterspätzle	18,90
Steak de dinde, sauce,de poivre, pâtes souabes   Turkey steak, pepper sauce, Swabian noodles	
Rinderbraten, Rotweinsauce, Gemüse, Butterspätzle 	20,90
Bœuf braisé, sauce au vin rouge, légumes, pâtes souabes   Braised beef, red wine sauce, vegetables, Swabian noodles	
Wildragout, Rosenkohl, Butterspätzle, Preiselbeeren	23,90
Ragoût de chevreuil, chou de Bruxelles, pâtes souabes   , canneberges Venison ragout, Brussels sprouts, Swabian noodles, cranberries	
Wiener Schnitzel, Pommes frites, Preiselbeeren	24,90
Escalope de veau panée, pommes frites   Wiener Schnitzel, French fries, lingonberries	

# 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	

## 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 Jordoes   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

## 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

Twelsecco 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 Deggenhausetal
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.

