

# Vorspeisen

€

<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT, BALSAMICO-DRESSING **</b> Petite salade mixte, sauce aux balsamico   Small mixed salad, balsamic dressing	6,90
<b>BUNTER SALAT MAINAU **</b> mit Falafel und Minz-Joghurt-Dip Salade mixte, falafel, yogourt à la menthe   Mixed salad, falafel, mint-joghurt	15,90
mit Melio-Mozzarella ** Salade mixte, mozzarella de la region, sauce aux balsamico   Mixed salad, regional mozzarella, balsamic dressing	15,90
mit gebratenen Hähnchenbrustfilets und BBQ-Sauce Salade mixte, filet de supreme de poulet, sauce aux balsamico, sauce BBQ   Mixed salad, breast of chicken fillet, balsamic dressing, BBQ sauce	17,50
<b>REICHENAUER PFLÜCKSALAT **</b> mit karamellisiertem Ziegenkäse und Apfelchutney Cueillir la laitue, fromage de chèvre caramélisé   Pick salad, flamed goat ´s cheese	14,90
<b>SALAT BOWL **</b> mit Tomate-Mozzarella, Falafel, Linsensalat, Couscoussalat, grünem Salat und gerösteten Sonnenblumenkernen mozzarella, falafel, salade de lentilles,, salade de couscous, salade verte,, graines de tournesol grilles mozzarella, falafel, lentil salad, couscous salad, green salad, roasted sunflower seeds	15,90
<b>VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER FÜR 2 PERSONEN</b> 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	29,00
<b>WURSTSALAT, ZWIEBELN, ESSIGGURKE **</b> Salade de saucisse, oignon, cornichon   Sausage salad, onion, gherkin	11,90
<b>WURSTSALAT SCHWEIZER ART, ZWIEBELN, KÄSESTREIFEN **</b> Salade de saucisse „Suisse“, lamelles de cornichon et du fromage Sausage salad “Swiss style”, slices of gherkins, onions, cheese	12,90
<b>SCHWEDISCHER LACHS</b> Gebeizter & geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich, Dill-Senfsauce Saumon mariné & fumé, raifort à la crème, sauce à l ´aneth et à la moutard Marinated & smoked salmon, creamed horseradish, dill and mustard sauce	21,90

# Suppen

<b>KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ, KRÄUTERFLÄDLE, GEMÜSEWÜRFEL</b> Consommé, crepes aux herbes, legumes   Consommé, herbal pancake stripes, vegetables	5,90
<b>BÄRLAUCHCREMESUPPE, CROUTONS</b> Velouté à l ´ail des ours   Wild garlic cream soup	6,90

# Hauptgerichte

€

<b>STROZZAPRETI, Tomatensugo, Oliven, Mozzarella, Rucola (vegetarisch)</b> Pasta, sugo de tomates, olives, mozzarella, roquette Pasta, tomato sugo, olives, mozzarella, rocket	16,90
<b>GRAUPENRISOTTO (vegetarisch)</b> mit Paprika, Zucchini, Cocktailtomaten, Basilikumpesto Risotto à l'orge perlé, poivron, courgettes, tomates, sauce pistou basilic   Barley risotto, peppers, zucchini, tomatoes, basil pesto	17,90
<b>SCHARFES KICHERERBSEN-GEMÜSE-CURRY, Basmatireis (vegan)</b> Piquant cari du pois chiches, legumes, riz basmati   spicey chickpeas curry, vegetables, basmati rice	18,90
<b>ZANDERFILET KONSTANZER ART</b> Weißweinsauce, Champignons, Tomatenwürfel, Reis Filet de sandre, sauce au vin blanc, tomates, champignons, riz   Pike-perch fillet, white wine sauce, tomatoes, mushrooms, rice	24,90
<b>SAIBLINGFILETS, Basilikumpesto, Gemüse, Butterkartoffeln **</b> Filet de carboniser sauce pistou basilic, légumes, pommes de terre au beurre char fillet, basil pesto, vegetables, buttered potatoes	28,90
<b>PUTENSTEAK, Bärlauchsahnesauce, Pommes Dauphin</b> Steak de dindes, sauce crème à l'ail des ours, frites dauphin Turkey Steak, wild garlic sauce, fries dauphin	18,90
<b>SCHARFES HÄHNCHENCURRY mit Gemüse im Reiring</b> Curry de poulet épicé, legumes, riz   Spicy Chicken Curry, vegetables, rice	18,90
<b>KÖTTBULLAR, Rahmsauce, Salzkartoffeln, Preiselbeeren</b> Boulettes, sauce à la crème, pommes de terre   Meat balls, cream sauce, potatoes	17,50
<b>RINDERBRATEN, Rotweinsauce, Gemüse, Butterspätzle</b> Bœuf braisé, sauce au vin rouge, légumes, pâtes souabes   Braised beef, red wine sauce, vegetables, Swabian noodles	21,90
<b>WIENER SCHNITZEL, Pommes frites, Preiselbeeren</b> Escalope de veau panée, pommes frites   Wiener Schnitzel, French fries, lingonberries	26,90

# Dessert

<b>PANNA COTTA, Himbeersauce</b> Panna cotta, sauce framboise   panna cotta, raspberry sauce	6,50
<b>EISKAFFEE   EISSCHOKOLADE</b> Café glacé/ Iced coffee   Chocolat glacé/ Iced chocolate	7,50
<b>SCHWEDISCHER APFELTRAUM</b> Vanilleeis, Cookiecrunch, Mainau Apfelkompott, Lemoncurd, Schlagsahne Glacé à la vanille, miette de biscuit, compote de pommes, crème Chantilly Vanilla ice cream, cookie crunch, apple compote, lemoncurd, whipped cream	9,80
<b>MAINAUER SOMMERNACHT</b> Joghurteis, Mango- und Zitronensorbet, Früchte, Kokosraspel, Mangosauce, Schlagsahne Glacé au yaourt, sorbet au mangue et au citron, fruits, flocons de coco, sauce mangue crème Chantilly Joghurt ice, cream, mango and lemon sorbet, fruits, coconut flakes, mango sauce, whipped cream	9,80

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
Glas Sekt Seefrei brut alkoholfrei	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
---	------	------



## Sekt und Champagner

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

## 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€

## 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 Desirée halbtrocken 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
---	--	--	-----	------

## Whisky, 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
Ramazzotti	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 Cvs-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.

