

Vorspeisen

€



KLEINER GEMISCHTER SALAT, BALSAMICO-DRESSING ** 	7,50
Petite salade mixte, sauce aux balsamico Small mixed salad, balsamic dressing	
BUNTER SALAT MAINAU **	
mit Falafel und Minz-Joghurt-Dip	16,90
Salade mixte, falafel, yaourt à la menthe Mixed salad, falafel, mint-yoghurt	
mit Melillo-Mozzarella ** 	16,90
Salade mixte, mozzarella de la region, sauce aux balsamico Mixed salad, regional mozzarella, balsamic dressing	
mit gebratenen Hähnchenbrustfilets und BBQ-Sauce	18,90
Salade mixte, filet de supreme de poulet, sauce aux balsamico, sauce BBQ Mixed salad, breast of chicken fillet, balsamic dressing, BBQ sauce	
REICHENAUER PFLÜCKSALAT ** 	15,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Apfelchutney	
Cueillir la laitue, fromage de chèvre caramélisé Pick salad, flamed goat ´s cheese	
SALAT BOWL **	16,90
mit Tomate-Mozzarella, Falafel, Linsensalat, Couscoussalat, grünem Salat und gerösteten Sonnenblumenkernen	
Mozzarella, falafel, salade de lentilles, salade de couscous, salade verte,, graines de tournesol grillés mozzarella, falafel, lentil salad, couscous salad, green salad, roasted sunflower seeds	
VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER FÜR 2 PERSONEN	29,80
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	
WURSTSALAT, ZWIEBELN, ESSIGGURKE ** 	12,90
Salade de saucisse, oignon, cornichon Sausage salad, onion, gherkin	
WURSTSALAT SCHWEIZER ART, ZWIEBELN, KÄSESTREIFEN ** 	13,90
Salade de saucisse „Suisse“, lamelles de cornichon et du fromage Sausage salad “Swiss style”, slices of gherkins, onions, cheese	
SCHWEDISCHER LACHS	22,90
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	

Suppen

KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ, KRÄUTERFLÄDLE, GEMÜSEWÜRFEL	5,90
Consommé, crepes aux herbes, legumes Consommé, herbal pancake stripes, vegetables	
TOMATENSUPPE MIT SAHNEHAUBE	7,50
Soupe de tomates à la crème tomato soup with cream	

Hauptgerichte

€

STROZZAPRETI , Tomatensugo, Oliven, Mozzarella, Rucola (vegetarisch)  Pasta, sugo de tomates, olives, mozzarella, roquette Pasta, tomato sugo, olives, mozzarella, rocket	16,90
GRAUPENRISOTTO (vegetarisch) 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
SCHARFES KICHERERBSEN-GEMÜSE-CURRY , Basmatireis (vegan) Piquant cari du pois chiches, legumes, riz basmati spicy chickpeas curry, vegetables, basmati rice	18,90
ZANDERFILET KONSTANZER ART 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
BODENSEE FELCHENFILET  mit Basilikumpesto, Cocktailtomaten, Gemüse, Butterkartoffeln Filet de féra, sauce pistou basilic, tomates cocktail, légumes, pommes de terre au beurre Lake Constance trout fillet, basil pesto, tomatoes, vegetables, buttered potatoes	28,90
PUTENSTEAK , Pfefferrahmsauce, Pommes Dauphin Steak de dindes, sauce crèmeuse au poivre, frites dauphin Turkey Steak, pepper cream sauce, fries dauphin	19,90
SCHARFES HÄHNCHENCURRY mit Gemüse im Reiring Curry de poulet épicé, legumes, riz Spicy Chicken Curry, vegetables, rice	18,90
KÖTTBULLAR , Rahmsauce, Salzkartoffeln, Preiselbeeren Boulettes, sauce à la crème, pommes de terre Meat balls, cream sauce, potatoes	18,90
RINDERBRATEN , Rotweinsauce, Gemüse, Butterspätzle Bœuf braisé, sauce au vin rouge, légumes, pâtes souabes Braised beef, red wine sauce, vegetables, Swabian noodles	22,90
WIENER SCHNITZEL , Pommes frites, Preiselbeeren Escalope de veau panée, pommes frites Wiener Schnitzel, French fries, lingonberries	27,90

Dessert

PANNA COTTA , Himbeersauce Panna cotta, sauce framboise panna cotta, raspberry sauce	6,90
EISKAFFEE EISSCHOKOLADE Café glacé/ Iced coffee Chocolat glacé/ Iced chocolate	7,50
SCHWEDISCHER APFELTRAUM 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	9,80
MAINAUER SOMMERNACHT Joghurteis, Mango- und Zitronensorbet, Früchte, Kokosraspel, Mangosauce, Schlagsahne Glace au yaourt, sorbet au mangue et au citron, fruits, flocons de coco, sauce mangue crème Chantilly Yoghurt 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
Mainau Gin	2 dl	8,50
Mainau Palmencocktail		
Bananen-, Orangen- und Zitronensaft, 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
TWIEELSECCO 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 SOUVIGNIER 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./€

CHATEAUNEUF-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 Zwetschghe				
Kirsch Lebenswasser			2cl	4,20

Whisky, Cognac, Liköre, Spirituosen

Cognac „Remy Martin“	40vol%		2cl	5,10
Senft “Bodensee Cöxchen”	38vol%		2cl	4,40
Senft “Bodensee Whisky”	40vol%		4cl	5,90
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.

