


# Pfifferling Saison

## 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, yogourt 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

**SALAT MIT PFIFFERLINGEN, RUCOLA UND PINIENKERNEN ** 17,90  
Salade de chanterelles, roquette et pignons de pin | salad with chanterelles, rocket, pine nuts

**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

**PFIFFERLINGGRAHMSUPPE MIT SAHNEHAUBE ** 7,90  
Soupe à la crème chanterelle | chanterelle cream soup with cream topping

# Hauptgerichte

€

<b>STROZZAPRETI, Tomatensugo, Oliven, Mozzarella, Rucola (vegetarisch)</b> 	16,90
Pasta, sugo de tomates, olives, mozzarella, roquette Pasta, tomato sugo, olives, mozzarella, rocket	
<b>RAHMPIFFERLINGE MIT SEMMELKNÖDELN (VEGETARISCH)</b> 	23,90
Chanterelles à la crème avec boulettes de pain   Creamed chanterelles with bread dumplings	
<b>SCHARFES KICHERERBSEN-GEMÜSE-CURRY, REIS (VEGAN)</b>	18,90
Piquant cari du pois chiches, legumes, riz   spicy chickpeas curry, vegetables, rice	
<b>ZANDERFILET KONSTANZER ART</b>	24,90
Weißweinsauce, Champignons, Tomatenwürfel, Reis Filet de sandre, sauce au vin blanc, tomates, champignons, riz   Pike-perch fillet, white wine sauce, tomatoes, mushrooms, rice	
<b>BODENSEE FELCHENFILET</b>  	35,80
mit gebratenen Pfifferlingen, Sommergemüse, Salzkartoffeln Filet de féra, chanterelles frites, sauce pistou basilic, légumes d´été, pommes de terre Lake Constance trout fillet, fried chanterelles, summer vegetables, boiled potatoes	
<b>PUTENSTEAK, PFIFFERLINGGRAHMSAUCE,</b> 	24,90
Sommergemüse, Butterspätzle Steak de dindes, sauce crèmeuse au chanterelles, légumes d´été, spaetzle Turkey Steak, chanterelle cream sauce, summer vegetables, spaetzle	
<b>SCHARFES HÄHNCHENCURRY MIT GEMÜSE IM REISRING</b>	18,90
Curry de poulet épicé, legumes, riz   Spicy Chicken Curry, vegetables, rice	
<b>KÖTTBULLAR, RAHMSAUCE, SALZKARTOFFELN, PREISELBEEREN</b>	18,90
Boulettes, sauce à la crème, pommes de terre   Meat balls, cream sauce, potatoes	
<b>RINDERBRATEN, ROTWEINSAUCE, GEMÜSE, BUTTERS PÄTZLE</b>	22,90
Bœuf braisé, sauce au vin rouge, légumes, pâtes souabes   Braised beef, red wine sauce, vegetables, Swabian noodles	
<b>WIENER SCHNITZEL, POMMES FRITES, PREISELBEEREN</b>	27,90
Escalope de veau panée, pommes frites   Wiener Schnitzel, French fries, lingonberries	

# Dessert

<b>PANNA COTTA, HIMBEERSAUCE</b>	6,90
Panna cotta, sauce framboise   panna cotta, raspberry sauce	
<b>EISKAFFEE   EISSCHOKOLADE</b>	7,50
Café glacé/ Iced coffee   Chocolat glacé/ Iced chocolate	
<b>SCHWEDISCHER APFELTRAUM</b>	9,80
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	
<b>MAINAUER SOMMERNACHT</b>	9,80
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	

## Kuchen

€

Käsekuchen	4,40
Apfelstreuselkuchen	4,40
Zwetschgenkuchen	4,40
Himbeerzauber	4,40
Schwarzwälder Kirschtorte	4,70

## 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

<b>VINATUR ROSÉ SECCO</b>   Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	0,75 l	23,50
<b>TWIEELSECCO QBA</b>   Bio Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden	0,75 l	24,40
<b>SEKT GRÄFIN SONJA EDITION BRUT</b>   Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	0,75 l	29,90
<b>CHAMPAGNER BRUT „BLANC DE NOIRS“</b>   Bio Robert Barbichon, Champagne, Frankreich	0,75 l	69,00
<b>SEEFREI ALKOHOLFREIER SEKT BRUT</b> Hagnauer, Bodensee-Baden	0,75 l	29,50

## Offene Weine

0,25l/€

0,5l/€

## Weißweine

<b>MEERSBURGER MÜLLER - THURGAU QBA TROCKEN **</b> Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	6,50	12,40
<b>GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN</b> Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden	6,50	12,40
<b>WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN</b>   Bio Weingut Zähringer, Bodensee-Baden	6,50	12,40

## Weißherbst und Spätburgunder-Rosé

<b>HAGNAUER WEISSHERBST QBA TROCKEN **</b> Winzerverein Hagnau, Bodensee-Baden	6,50	12,40
<b>WENDELGARDSTRÖPFLE ROSÉ QBA HALBTROCKEN **</b> Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	6,50	12,40
<b>ZÄHRINGER ROSÉ QBA HALBTROCKEN</b> Weingut Zähringer, Bodensee-Baden	6,50	12,40

## Rotweine

<b>HAGNAUER SPÄTBURGUNDER QBA HALBTROCKEN **</b> Winzerverein Hagnau, Bodensee-Baden	6,50	12,40
<b>WENDELGARDSTRÖPFLE SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN **</b> Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	6,50	12,40
<b>HEILBRONNER STIFTSBERG TROLLINGER QBA TROCKEN</b>   Bio Weingut Schäfer-Heinrich, Württemberg	6,50	12,40
<b>WEINSCHORLE</b>	0,2l	4,80€

## Regionale Weißweine

0,75l Fl./€

<b>LINDAUER SPITALHALDE MÜLLER-THURGAU QBA TROCKEN</b>   Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	28,00
<b>LINDAUER SPITALHALDE JOHANNITER KABINETT TROCKEN</b>   Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	29,00
<b>LINDAUER SPITALHALDE „VINATUR“ CUVÉE WEISS TROCKEN</b>   Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	30,00
<b>HOHENTWIELER ELISABETHENBERG RIESLING QBA TROCKEN</b>   Bio Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden	30,00
<b>KONSTANZER SONNENHALDE GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN</b> ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	32,00
<b>LANZ. WEIN SOLARIS TROCKEN</b>   Bio Weingut Lanz, Bodensee-Bayern	33,00
<b>KONSTANZER SONNENHALDE CHARDONNAY QBA TROCKEN</b> ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	33,00
<b>LINDAUER SPITALHALDE SOUVIGNIER GRIS QBA TROCKEN</b>   Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	33,00
<b>AUFRICHTS BLANC DE NOIR QBA TROCKEN</b> Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	36,00
<b>KRESS WEISSER BURGUNDER QBA TROCKEN</b> Weingut Kress, Bodensee-Baden	36,00
<b>AUFRICHTS AUXERROIS QBA TROCKEN</b> Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	38,00
<b>AUFRICHTS CHARDONNAY LILIE QBA TROCKEN</b> Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	43,00

## Regionaler Rosé und Weißherbst

0,75l Fl./€

<b>HOHENTWIELER ELISABETHENBERG ROSÉ CUVÉE DESIRÉE HALBTROCKEN</b> Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden	29,00
<b>KONSTANZER SONNENHALDE SPÄTBURGUNDER KABINETT WEISSHERBST</b> ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	33,00
<b>AUFRICHTS ROSÉ BIO FEINHERB</b> Weingut Aufricht, Bodensee-Baden	30,00

## Regionale Rotweine

0,75l Fl./€

<b>LINDAUER SPITALHALDE „VINATUR“ CUVÉE ROT QBA TROCKEN   Bio</b> Weingut Haug, Bodensee-Bayern	34,00
<b>KONSTANZER SONNENHALDE SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN **</b> Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	35,00
<b>AUFRICHTS BLAUER SPÄTBURGUNDER BERNADETTE QBA</b> Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	38,00
<b>KONSTANZER „IMPERIA“ CUVÉE ROT QBA **</b> Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	40,00
<b>CABERNET CORTIS QBA TROCKEN</b> Weingut Haug, Bodensee-Bayern	41,00
<b>LINDAUER SPITALHALDE „ALTE REBEN“ SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN   Bio</b> Weingut Haug, Bodensee-Bayern	37,00
<b>AUFRICHTS BLAUFRÄNKISCH „VON ALTEN REBEN“ TROCKEN</b> Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	38,00

## Regionaler Süßwein

0,5l Fl./€

<b>LANZ. WEIN MUSKARIS LIEBLICH   Bio</b> Weingut Lanz, Bodensee-Bayern	25,00
--	-------

## Weine unserer Nachbarn

0,75l Fl./€

<b>CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC   Bio</b> Châteauneuf-du-Pape, Pierre André - Courthézon	52,00
<b>BARBERA MONFERRATO DOC   Bio</b> Weingut Nuova Cappelletta, Monferrato	37,00
<b>PRIMITIVO NERA GIOIA DEL COLLE DOC   Bio</b> Weingut Plantamura, Gioia del Colle	40,00
<b>CASALOSTE CHIANTI CLASSICO DOCG   Bio</b> Weingut Casaloste Panzano, Toskana	44,00
<b>LIGNUM NEGRE DO   Bio</b> Weingut Albet i Noya, Penedès	30,00
<b>BARÓN DE LEY RESERVA</b> 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
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:

<b>FISCH:</b>	Fischmarkt E. Koch GmbH, 78479 Insel Reichenau Rudolf Meichle GmbH, 88046 Friedrichshafen
<b>EIER:</b>	Hönig-Hof, 78357 Mühlingen
<b>ZIEGENKÄSE:</b>	Käserei Natürlich vom Höchsten Andrea Müller, 88693 Deggenhausertal
<b>FLEISCH:</b>	Otto Müller GmbH, 78467 Konstanz
<b>GEMÜSE:</b>	Fruchthof Konstanz GmbH, 78467 Konstanz Reichenau-Gemüse eG, 78479 Insel Reichenau
<b>BIO-NUDELN:</b>	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.

