






Vorspeisen

€



KLEINER GEMISCHTER SALAT, BALSAMICO-DRESSING ** 	7,50
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	
BUNTER SALAT MAINAU ** mit Falafel und Minz-Joghurt-Dip	16,90
Salade mixte, falafel, yogourt à la menthe Mixed salad, falafel, mint-yoghurt	
REICHENAUER PFLÜCKSALAT ** 	15,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Apfelchutney Cueillir la laitue, fromage de chèvre caramélisé Pick salad, flamed goat's cheese	
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-Senf-sauce 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	
KÜRBISSUPPE MIT KÜRBISSKERNÖL	6,90
Soupe à la citrouille avec huile de graines de citrouille pumpkin soup with pumpkin seed oil	

Hauptgerichte

€

STROZZAPRETI, Tomatensugo, Oliven, Mozzarella, Rucola (vegetarisch) 	16,90
Pasta, sugo de tomates, olives, mozzarella, roquette Pasta, tomato sugo, olives, mozzarella, rocket	
GEMÜSEBOWL (VEGETARISCH) BASMATIREIS, HERBSTGEMÜSE 	18,90
Légumes de saison, riz Seasonal vegetables, rice	
ZANDERFILET KONSTANZER ART	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	
KÖTTBULLAR, RAHMSAUCE, SALZKARTOFFELN, PREISELBEEREN	18,90
Boulettes, sauce à la crème, pommes de terre Meat balls, cream sauce, potatoes	
RINDERBRATEN, ROTWEINSAUCE, GEMÜSE, BUTTERSPÄTZLE	22,90
Bœuf braisé, sauce au vin rouge, légumes, pâtes souabes Braised beef, red wine sauce, vegetables, Swabian noodles	
WILDRAGOUT, ROTKOHL, BUTTERSPÄTZLE, PREISELBEEREN	24,90
Ragoût de chevreuil, choux de Bruxelles, pâtes souabes , canneberges Venison ragout, Brussels sprouts, Swabian noodles, cranberries	
WIENER SCHNITZEL, POMMES FRITES, PREISELBEEREN	27,90
Escalope de veau panée, pommes frites Wiener Schnitzel, French fries, lingonberries	

Dessert

ESPRESSO PANNA COTTA, SCHOKOSAUCE, MANDELCRUNCH	6,90
Panna cotta, sauce framboise panna cotta, raspberry sauce	
APFELSTRUDEL, VANILLEEIS, SAHNE	7,50
Strudel aux pommes, glace à la vanilla, crème chantilly Apple strudel, vanilla ice cream, whipped cream	
SCHWEDISCHER APFELTRAUM	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	

Kuchen	€
Käsekuchen	4,40
Apfelstreuselkuchen	4,40
Zwetschgenkuchen	4,40
Himbeerzauber	4,40

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 Strauch, weiß oder rosé, alkoholfrei 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
---	------	------



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
STRAUCH ALKOHOLFREIER SEKT BRUT weiß oder rosé Bio Sektmanufaktur Strauch, Osthofen, Rheinland-Pfalz	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
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.

