



Vorspeisen

€



KLEINER GEMISCHTER SALAT, Balsamico-Dressing **  Petite salade mixte, sauce aux balsamico Small mixed salad, balsamic dressing	6,90
BUNTER SALAT MAINAU ** - mit Falafel und Minz-Joghurt-Dip Salade mixte, falafel, yogurt à la menthe Mixed salad, falafel, mint-yoghurt	16,90
- mit Mini-Mozzarella ** Salade mixte, mozzarella de la region, sauce aux balsamico Mixed salad, regional mozzarella, balsamic dressing	16,90
- 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	18,90
REICHENAUER PFLÜCKSALAT **  mit karamellisiertem Ziegenkäse und Apfelchutney Cueillir la laitue, fromage de chèvre caramélisé Pick salad, flamed goat's cheese	15,90
SALAT BOWL ** 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	16,90
VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER für 2 Personen 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	29,90
WURSTSALAT, Zwiebeln, Essiggurke **  Salade de saucisse, oignon, cornichon Sausage salad, onion, gherkin	12,90
WURSTSALAT SCHWEIZER ART, Zwiebeln, Käsestreifen **  Salade de saucisse „Suisse“, lamelles de cornichon et du fromage Sausage salad “Swiss style”, slices of gherkins, onions, cheese	13,90
SCHWEDISCHER LACHS 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	22,90

Suppen

KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ, Kräuterflädle, Gemüsewürfel  Consommé, crepes aux herbes, legumes Consommé, herbal pancake stripes, vegetables	5,90
BÄRLAUCHCREMESUPPE, Croutons  Velouté à l’ail des ours Wild garlic cream soup	6,90

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	25,90
SAIBLINGSFILETS , Basilikumpesto, Gemüse, Butterkartoffeln **  Filet de carboniser sauce pistou basilic, légumes, pommes de terre au beurre Char fillet, basil pesto, vegetables, buttered potatoes	28,90
PUTENSTEAK , Bärlauchsahnesauce, Pommes Dauphin Steak de dindes, sauce crème à l'ail des ours, frites dauphin Turkey Steak, wild garlic sauce, fries dauphin	19,90
SCHARFES HÄHNCHENCURRY mit Gemüse im Reisring 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, raspberrry sauce	6,80
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	10,50
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 Joghurt ice, cream, mango and lemon sorbet, fruits, coconut flakes, mango sauce, whipped cream	10,50

Kuchen

KÄSEKUCHEN  cheesecake Gâteau au fromage	4,80
APFELSTREUSELKUCHEN  Apple crumble cake Gâteau au crumble de pommes	4,80
HIMBEERZAUBER  Raspberry magic Magie de la framboise	5,20
SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE  Black Forest Cake Gâteau Forêt-Noire	5,20

Heißgetränke

ESPRESSO Espresso Espresso	3,30
KAFFEE CREME Café crème Coffee cream	3,70
MILCHKAFFEE Café au lait Coffee with milk	4,40
LATTE MACCHIATO Latte Macchiato Latte Macchiato	4,40
CAPPUCCINO mit Milchschaum oder Schlagsahne Cappuccino avec mousse de lait ou crème fouettée Cappuccino with milk foam or whipped cream	4,40
HEISSE SCHOKOLADE mit Milchschaum oder Schlagsahne Chocolat chaud avec mousse de lait ou crème fouettée Hot chocolate with milk foam or whipped cream	4,40
GLAS TEE (verschiedene Sorten) Verre de thé (différentes sortes) Glass of tea (different varieties)	3,90

Liebe Gäste, Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir separat für Sie bereit. Bitte wenden Sie sich an unser Team.

Aperitif

€

Glas Sekt Gräfin Sonja Edition brut Bio	1 dl	7,00
Glas Sekt Strauch, weiß oder rosé, alkoholfrei Bio	1 dl	7,00
Mainau Kir: Sekt mit Mainau Johannisbeerlikör	1 dl	9,50
Aperol Spritz	2 dl	9,50
Lillet Spritz	2 dl	9,50
Lillet Wild Berry	2 dl	9,50
Mainau Gin mit Thomas Henry Tonic	2 dl	9,50
Campari-Orange / Soda	5 cl	9,50
Amontillado Montilla-Moriles D.O. trocken Bio	5 cl	5,00
Fino Copea Montilla-Moriles D.O. trocken Bio	5 cl	5,00
Portwein Tawny Casal Dos Jordoes Bio	5 cl	5,00
Belsazar Vermouth, weiß oder rosé	5 cl	6,00
Mainau Palmencocktail		
Bananen-, Orangen- und Zitronensaftsaft, Kokossirup		
- alkoholfrei	1 dl	7,00
- mit Sekt	1 dl	8,00

SOMMERROSEN COCKTAIL	2 dl	9,50
Erfrischender Aperitif mit Secco, Rosenlimonade und Rosenlikör		

Sekt und Champagner

€

VINATUR ROSÉ SECCO Bio		25,00
Weingut Haug, Bodensee-Bayern		
TWIELSECCO QBA Bio		26,00
Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden		
SEKT GRÄFIN SONJA EDITION BRUT Bio		32,00
Weingut Haug, Bodensee-Bayern		
STRAUCH ALKOHOLFREIER SEKT BRUT weiß oder rosé Bio		32,00
Sektmanufaktur Strauch, Osthofen, Rheinland-Pfalz		
CHAMPAGNER BRUT „BLANC DE NOIRS“ Bio		69,00
Robert Barbichon, Champagne, Frankreich		



Offene Weine

Weißweine

	0,25 l / €	0,5 l / €
HOHENTWIELER MÜLLER - THURGAU QBA TROCKEN ** Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden	6,80	12,90
GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden	6,80	12,90
WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN Weingut Zähringer, Bodensee-Baden	6,80	12,90

Weißherbst und Spätburgunder-Rosé

	0,25 l / €	0,5 l / €
HAGNAUER WEISSHERBST QBA TROCKEN ** Winzerverein Hagnau, Bodensee-Baden	6,80	12,90
WENDELGARDSTRÖPFLE ROSÉ QBA HALBTROCKEN ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	6,80	12,90
ZÄHRINGER ROSÉ QBA TROCKEN Weingut Zähringer, Bodensee-Baden	6,80	12,90

Rotweine

	0,25 l / €	0,5 l / €
HAGNAUER SPÄTBURGUNDER QBA HALBTROCKEN ** Sektmanufaktur Strauch, Osthofen, Rheinland-Pfalz	6,80	12,90
WENDELGARDSTRÖPFLE SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	6,80	12,90
HEILBRONNER STIFTSBERG TROLLINGER QBA TROCKEN ** Weingut Schäfer-Heinrich, Württemberg	6,80	12,90
WEINSCHORLE	0,25l	5,50

Regionale Weißweine

0,75 l Fl. / €

LINDAUER SPITALHALDE MÜLLER-THURGAU QBA TROCKEN Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	29,00
LINDAUER SPITALHALDE JOHANNITER KABINETT TROCKEN Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	29,00
LINDAUER SPITALHALDE „VINATUR“ CUVÉE WEISS TROCKEN Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	32,00
HOHENTWIELER ELISABETHENBERG RIESLING QBA TROCKEN Bio Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden	32,00
KONSTANZER SONNENHALDE GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	34,00
LANZ. WEIN SOLARIS TROCKEN Bio Weingut Lanz, Bodensee-Bayern	34,00
KONSTANZER SONNENHALDE CHARDONNAY QBA TROCKEN ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	34,00
LINDAUER SPITALHALDE SOUVIGNIER GRIS QBA TROCKEN Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	36,00
AUFRICHTS BLANC DE NOIR QBA TROCKEN Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	38,00
KRESS WEISSER BURGUNDER QBA TROCKEN Weingut Kress, Bodensee-Baden	38,00
AUFRICHTS AUXERROIS QBA TROCKEN Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	39,00
AUFRICHTS CHARDONNAY LILIE QBA TROCKEN Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	44,00

Regionaler Rosé und Weißherbst

0,75 l Fl. / €

HOHENTWIELER ELISABETHENBERG ROSÉ CUVÉE
DESIRÉE HALBTROCKEN 29,00
Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden

KONSTANZER SONNENHALDE SPÄTBURGUNDER KABINETT WEISSHERBST ** 34,00
Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden

Regionale Rotweine

0,75 l Fl. / €

LINDAUER SPITALHALDE „VINATUR“ CUVÉE ROT QBA TROCKEN | Bio 36,00
Weingut Haug, Bodensee-Bayern

KONSTANZER SONNENHALDE SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN ** 37,00
Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden

LINDAUER ORTSWEIN SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN | Bio 38,00
Weingut Haug, Bodensee-Bayern

AUFRICHTS BLAUFRÄNKISCH „VON ALTEN REBEN“ 38,00
Weingut Aufricht, Bodensee-Baden

AUFRICHTS BLAUER SPÄTBURGUNDER BERNADETTE QBA 39,00
Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden

KONSTANZER „IMPERIA“ CUVÉE ROT QBA ** 42,00
Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden

Weine unserer Nachbarn

0,75 l Fl. / €

LIGNUM NEGRE DO Bio Weingut Albet i Noya, Penedès	34,00
BARBERA MONFERRATO DOC Bio Weingut Nuova Cappelletta, Monferrato	38,00
PRIMITIVO NERA GIOIA DEL COLLE DOC Bio Weingut Plantamura, Gioia del Colle	42,00
VIENTO ALISEO* GRACIANO CABERNET SAUVIGNON Bio Weingut Punctum, La Mancha	42,00
CASALOSTE CHIANTI CLASSICO DOCG Bio Weingut Casaloste Panzano, Toskana	46,00
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC Bio Châteauneuf-du-Pape, Pierre André - Courthézon	54,00

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still/medium	0,25 l Fl.	3,20	0,75 l Fl.	6,90
Orangenlimonade Zitronenlimonade Spezi Cola Mainau Bio-Apfelsaftschorle	0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Mainau Bio-Apfelsaft	0,3 l	3,80	0,5 l	5,50
Thomas Henry Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale Tomatensaft Traubensaft, rot			0,2 l	3,90
Orangensaft			0,3 l	4,00
Coca Cola light Brisanti grün (Apfel, Birne, Zitronenverbene) Brisanti rot (Apfel, Birne, Holunder) Seezüngle Birne / Rhabarber			0,33 l Fl.	4,50

Biere

Rothaus Pils Radler Hefeweizen	0,3 l	4,80	0,5 l	5,40
Rothaus Tannenzäpfle Rothaus Pils, alkoholfrei			0,33 l Fl. 0,33 l Fl.	4,90 4,90
Weihenstephaner Kristallweizen Rothaus Hefeweizen, alkoholfrei			0,5 l Fl. 0,5 l Fl.	5,40 5,40

Mainau-Brände

Williams Christ Birne Obstwasser Mirabelle Zwetschge Kirsch Lebenswasser			2 cl	4,50
---	--	--	------	------

Whisky, Cognac, Liköre, Spirituosen

Senft „Bodensee Cöxchen“	38 % vol	2 cl	4,50
Aquavit Skane	41,5 % vol	2 cl	4,50
Vodka „Absolut“	40 % vol	2 cl	4,50
Grand Marnier	40 % vol	2 cl	4,50
Jägermeister	35 % vol	2 cl	4,50
Cognac „Remy Martin“	40 % vol	2 cl	5,30
Ramazotti	30 % vol	4 cl	6,00

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.