

Vorspeisen	€
TAGESSUPPE	6,90
KLEINER GEMISCHTER SALAT, Balsamico-Dressing ** 	6,90
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-joghurt	
- mit Mini-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, chicken fillet breast, balsamic dressing, BBQ sauce	
Reichenauer Blattsalate 	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 grilles mozzarella, falafel, lentil salad, couscous salad, green salad, roasted sunflower seeds	
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	
Hauptgerichte	
STROZZAPRETI, Tomatensugo, Oliven, Mozzarella, Rucola (vegetarisch) 	16,90
Pasta, sugo de tomates, olives, mozzarella, roquette	
Pasta, tomato sugo, olives, mozzarella, rocket	
SCHARFES KICHERERBSEN-GEMÜSE-CURRY, Basmatireis (vegan)	18,90
Piquant cari du pois chiches, legumes, riz basmati	
Spicy chickpeas curry, vegetables, basmati rice	
SCHARFES HÄHNCHENCURRY mit Gemüse im Reising	18,90
Curry de poulet épicé, legumes, riz Spicy Chicken Curry, vegetables, 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	
WIENER SCHNITZEL, Pommes frites, Preiselbeeren	27,90
Escalope de veau panée, pommes frites Wiener Schnitzel, French fries, lingonberries	
Liebe Gäste, Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir separat für Sie bereit. Bitte wenden Sie sich an unser Team.	

Dessert

€

PANNA COTTA, Himbeersauce 	6,80
Panna cotta, sauce framboise panna cotta, raspberry sauce	
EISKAFFEE EISSCHOKOLADE	7,50
Café glacé/ Iced coffee Chocolat glacé/ Iced chocolate	
SCHWEDISCHER APFELTRAUM	10,50
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	
MAINAUER SOMMERNACHT	10,50
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	

Kuchen

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

Heißgetränke

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



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
Alkoholfreier Spritz, Myspritz alkoholfrei, Strauch Sekt	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 Joroes 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



Bio Weine von Insel Mainau

0,25 l / €

0,5 l / €

DER MAINAUER – JOHANNITER QBA FEINHERB | BIO
Weingut Haug für die Mainau GmbH, Bodensee

6,80

12,90

DER MAINAUER – SOLARIS QBA FEINHERB | BIO
Weingut Haug für die Mainau GmbH, Bodensee

6,80

12,90

DER MAINAUER – CUVÉE ROT | BIO
Weingut Haug für die Mainau GmbH, Bodensee

6,80

12,90

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

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 Weingut Vollmayer, Bodensee-Baden	29,00
KONSTANZER SONNENHALDE SPÄTBURGUNDER KABINETT WEISSHERBST ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	34,00

Regionale Rotweine

0,75 l Fl. / €

LINDAUER SPITALHALDE „VINATUR“ CUVÉE ROT QBA TROCKEN Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	36,00
KONSTANZER SONNENHALDE SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	37,00
LINDAUER ORTSWEIN SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN Bio Weingut Haug, Bodensee-Bayern	38,00
AUFRICHTS BLAUFRÄNKISCH „VON ALTEN REBEN“ Weingut Aufricht, Bodensee-Baden	38,00
AUFRICHTS BLAUER SPÄTBURGUNDER BERNADETTE QBA Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	39,00
KONSTANZER „IMPERIA“ CUVÉE ROT QBA ** Spitalkellerei Konstanz, Bodensee-Baden	42,00



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			0,33 l Fl.	4,90
Rothaus Pils, alkoholfrei			0,33 l Fl.	4,90
Weihenstephaner Kristallweizen			0,5 l Fl.	5,40
Rothaus Hefeweizen, alkoholfrei			0,5 l Fl.	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
Ramazzotti	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.