

Vorspeisen

€

KLEINER GEMISCHTER SALAT, Balsamico-Dressing **  6,90
Petite salade mixte, sauce aux balsamico | Small mixed salad, balsamic dressing

FELDSALAT, BALSAMICODRESSING, SPECKWÜRFEL UND CROUTONS **  18,90
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-joghurt

REICHENAUER BLATTSALATE**  15,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Apfelchutney
Cueillir la laitue, fromage de chèvre caramélisé | Pick salad, flamed goat's cheese

WURSTSALAT, Zwiebeln, Essiggurken **  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

KÜRBISSUPPE MIT KÜRBISKERNÖL 6,90
Soupe à la citrouille avec huile de graines de citrouille pumkin soup with pumkin seed oil

TOMATENSUPPE MIT SAHNEHAUBE 6,90
Soupe de tomates à la crème, Tomatosoup with cream

Hauptgerichte

STROZZAPRETI, Tomatensugo, Oliven, Mozzarella, Rucola (vegetarisch)  16,90
Pasta, sugo de tomates, olives, mozzarella, roquette
Pasta, tomato sugo, olives, mozzarella, rocket

KÜRBIS-GEMÜSE-CURRY, Basmatireis (vegan) 18,90
Curry de courge, legumes, riz basmati
Pumpkincurry, vegetables, basmati rice

FELCHENFILET, Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Gemüse, Butterkartoffeln **  27,90
Filet de féra, sauce pistou basilic, tomates cerises, légumes, pommes de terre au beurre
Whitefish fillet, basil pesto, cherry tomatoes, vegetables, buttered potatoes

SCHARFES HÄHNCHENCURRY mit Gemüse im Reisring 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

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

RINDERBRATEN , Rotweinsauce, Rotkohl, Butterspätzle Bœuf braisé, sauce au vin rouge, chou rouge, pâtes souabes Braised beef, red wine sauce, red cabbage, Swabian noodles	22,90
WILDRAGOUT , Rotkohl, Butterspätzle, Preiselbeeren Ragoût de chevreuil, chou rouge, pâtes souabes, canneberges Venison ragout, red cabbage, swabian noodles, cranberries	24,90
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
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
APFELSTRUDEL, VANILLEEIS, SAHNE Strudel aux pommes, glace à la vanilla, crème chantilly Apple strudel, vanilla ice cream, whipped cream	7,90

Kuchen

KÄSEKUCHEN  cheesecake Gâteau au fromage	4,80
APFELSTREUSELKUCHEN  Apple crumble cake Gâteau au crumble de pommes	4,80
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 LATTE MACCHIATO Café au lait Coffee with milk 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/whipped cream	4,40
GLAS TEE (verschiedene Sorten) Verre de thé (différentes sortes) Glass of tea (different varieties)	3,90



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.