Vorspeisen

€

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

FELDSALAT, BALSAMICODRESSING, SPECKWÜRFEL 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-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, 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 6,50
Consommé, crepes aux herbes, legumes | Consommé, herbal pancake stripes, vegetables

GROSSE KÜRBISSUPPE MIT KÜRBISKERNÖL 10,50
Soupe à la citrouille avec huile de graines de citrouille | pumkin soup with pumkin seed oil

MARONENSUPPE MIT WALDPILZEN UND MILCHSCHAUM 7,50
Soupe de marrons aux champignons des bois et mousse de lait | Chestnut Soup with Forest-Mushrooms and Milkfoam

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

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

ZANDERFILET KONSTANZER ART **27,90**
Weißweinsauce, Champignons, Tomatenwürfel, Reis
Filet de sandre, sauce au vin blanc, tomates, champignons, riz
Pike-perch fillet, white wine sauce, tomatoes, mushrooms, rice

HÄHNCHENCURRY mit Gemüse im Reisring **18,90**
Curry de poulet, legumes, riz | 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, Rotkohl, Butterspätzle **22,90**
Bœuf braisé, sauce au vin rouge, chou rouge, pâtes souabes
Braised beef, red wine sauce, red cabbage, Swabian noodles

HIRSCHGULASCH, Rotkohl, Butterspätzle, Preiselbeeren **26,90**
Goulash de cerf, chou rouge, pâtes souabes, canneberges
Venison goulash, red cabbage, swabian noodles, cranberries

WIENER SCHNITZEL, Pommes frites, Preiselbeeren **27,90**
Escalope de veau panée, pommes frites | Wiener Schnitzel, French fries, lingonberries

Dessert

€

PANNA COTTA, Himbeersauce 6,80
Panna cotta, sauce framboise | panna cotta, raspberry sauce

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

APFELSTRUDEL, VANILLEEIS, SAHNE 8,50
Strudel aux pommes, glace à la vanilla, crème chantilly
Apple strudel, vanilla ice cream, whipped cream

Heißgetränke

ESPRESSO 3,30
Espresso | Espresso

KAFFEE CREME 3,70
Café crème | Coffee cream

MILCHKAFFEE | LATTE MACCHIATO 4,40
Café au lait | Coffee with milk | Latte Macchiato

PUMPKIN SPICE LATTE 6,50
Latte Macchiato mit Pumpkin Spice Sirup, Schlagsahne und Zimt
Café au lait | Coffee with milk, cream and cinnamon

CAPPUCCINO mit Milchschaum oder Schlagsahne 4,40
Cappuccino avec mousse de lait ou crème fouetté
Cappuccino with milk foam or whipped cream

HEISSE SCHOKOLADE mit Milchschaum oder Schlagsahne 4,40
Chocolat chaud avec mousse de lait/ou crème fouetté | Hot chocolate with milk foam/whipped cream

GLAS TEE (verschiedene Sorten) 3,90
Verre de thé (différentes sortes) | Glass of tea (different varieties)

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	1 dl	7,00
Glas Sekt Strauch, weiß oder rosé, alkoholfrei	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	5 cl	5,00
Fino Copea Montilla-Moriles D.O. trocken	5 cl	5,00
Portwein Tawny Casal Dos Jordoes	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
WINTER GIN TONIC Winterlich gewürzter Gin Tonic mit Mainau Gin und einem Spritzer Mainau Apfelsaft	2 dl	9,50
ALKOHOLFREIER WINTER GIN TONIC mit alkoholfreiem Gin	2 dl	8,50
MAINAU GLÜHGIN mit Mainau Glühgin und Mainau Apfelsaft	2 dl	9,50

Sekt, Secco und Champagner

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

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 ** Winzerverein Hagnau, Bodensee-Baden	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

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

Regionale Weißweine

0,75 l Fl. / €

LINDAUER SPITALHALDE MÜLLER-THURGAU QBA TROCKEN Weingut Haug, Bodensee-Bayern	29,00
LINDAUER SPITALHALDE JOHANNITER KABINETT TROCKEN Weingut Haug, Bodensee-Bayern	29,00
LINDAUER SPITALHALDE „VINATUR“ CUVÉE WEISS TROCKEN Weingut Haug, Bodensee-Bayern	32,00
HOHENTWIELER ELISABETHENBERG RIESLING QBA TROCKEN 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 Weingut Haug, Bodensee-Bayern	36,00
AUFRICHT BLANC DE NOIR QBA TROCKEN Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	38,00
KRESS WEISSER BURGUNDER QBA TROCKEN Weingut Kress, Bodensee-Baden	38,00
AUFRICHT AUXERROIS QBA TROCKEN Weingut R&M Aufricht, Bodensee-Baden	39,00
AUFRICHT 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 36,00
Weingut Haug, Bodensee-Bayern

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

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

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

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

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

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

Weine unserer Nachbarn

0,75 l Fl. / €

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

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still	0,25 l Fl.	3,20			0,75 l Fl.	6,90
Mineralwasser medium	0,25 l Fl.	3,20	0,5 l Fl.	4,90	0,75 l Fl.	6,90
Orangenlimonade | Zitronenlimonade | Spezi | Cola | Mainau Bio-Apfelsaftschorle Johannisbeersaft-Schorle | Orangensaftschorle			0,3 l	3,60	0,5 l	4,90
Mainau Bio-Apfelsaft			0,3 l	3,80	0,5 l	5,50
Orangensaft | Johannisbeersaft			0,3 l	4,00	0,5 l	5,50
Thomas Henry Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale | Tomatensaft | Traubensaft					0,2 l	3,90
Coca Cola zero | 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
Rothaus Tafelbier Großherzog Friedrich			0,33 l Fl.	4,90
Ruppaner 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

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

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

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

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

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.