

Vorspeisen

Geräuchertes Bodenseefelchenfilet mit Sahnemeerrettich 9,50€
an kleiner Salatgarnitur

Französischer Ziegenkäse im Serranoschinkenmantel gebacken 9,80€
an einem kleinem Salatbouquet

Heike Winders Felchenmatjes 10,50€
mit hausgemachtem Chutney,
kleiner Salatgarnitur und Salzkartoffel

Suppen

Tagessuppe 4,50€

Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten badischen 4,80€
Kräuterflädle, Streifen von buntem Gemüse und
Tafelspitzwürfeln

Hagnauer Fischrahmsuppe, eine Spezialität des Hauses, 7,80€
mit feinen Fischfilets, Tiefseeshrimps, Wurzelwerk und
frischen Kräutern

Salate

*Bunte Blattsalate mit Hausdressing, Chicorée,
und Kirschtomäte* 4,80€

Reichenauer Salatteller 14,20€

*großer Salatteller mit unserem leichten Hausdressing mit
rosa gebratenen Streifen von der Rinderhüfte*

Hagnauer Fischersalat 14,20€

*großer Salatteller mit Hausdressing, oder
im Feigensenfdressing mit gebratenen Bodenseefischfilets*

Salatteller „Scampi“ 14,20€

*Zwei in Knoblauchöl gebratene Scampispieße auf
bunten Blattsalaten mit Chicoree, und Kirschtomäte*

Nudeln und Vegetarisches

Spaghetti im hausgemachten Basilikumpesto 9,90€

mit getrockneten Tomaten und frisch gehobelten Parmesan

Junger Blattspinat mit zwei Spiegeleiern 9,80€

und Hübschles Salzkartoffeln

Felchen, Zander und Saibling

.....fangfrisch von unserer Fischerin

*servieren wir Ihnen mit Bandnudeln, Reis oder Salzkartoffeln,
zerlassener Butter, Rieslingsauce, Sauce "Bernaïse" oder
Mandelbutter und einem buntem Blattsalat*

Filet vom Zander auf der Haut gebraten 16,80€

als kleine Portion 13,80€

Ganzes Bodenseefelchen gebraten oder blau, 17,50€

mit Kräutern gefüllt

Filet vom Bodenseefelchen blau oder sanft gebraten 17,50€

als kleine Portion 14,50€

Saiblingsfilet gebraten oder blau 18,50€

als kleine Portion 15,50€

*Nach Tagesfang servieren wir Ihnen gerne ganze Fische auch für mehrere
Personen, bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.*

Fischspezialitäten

Filet vom Seezander „Grenoble“ auf der Haut gebraten 17,50€
*mit Zitronen-Kapernbutter, Blattspinat
und Dampfkartoffeln*

Felchenfilets „Winzerstube“ gebraten (der Klassiker) 18,50€
*mit Müller-Thurgau abgelöscht, dazu
Salzkartoffeln und Salat*

Filets vom Bodenseefelchen sanft gebraten 18,90€
*auf Hummerschaumsoße mit Shrimps,
Champignons und hausgemachten Bandnudeln*

Kretzerfilets vom Grill mit Mandelbutter 19,90€
mit glasierten Karotten oder Blattsalat und Salzkartoffeln

Fischteller mit Filets vom Kretzer und Zander gebraten, 21,90€
*Saibling und Felchen pochiert, mit Rieslingschaumsauce
auf jungem Blattspinat und Bandnudeln*

Hauptgerichte

Schwäbische Maultaschen mit Brät-Gemüsefüllung 10,50€

abgeschmelzten Zwiebeln und gemischtem Salat

Tafelspitz vom Weidebullen an Meerrettichsoße 14,50€

mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln

Medaillons vom Jungschwein mit Champignonrahmsauce 16,90€

buntem Gartengemüse und Butternudeln

als kleine Portion

13,90€

Hüftsteak vom U.S.-Rind mit würziger Kräuterbutter 18,80€

buntem Gemüse und Bratkartoffeln

als kleine Portion

15,80€

Desserts

Tagesdessert von unserer Tageskarte 5,50€

Halbgefrorenes von der Tahitivanille 7,50€
und Hagnauer Zwetschgenröster

Mousse von weißer und Zartbitterschokolade 8,90€
mit frischen Früchten

Eisbecher

Schöller/Mövenpick: Erdbeere, Schokolade Vanille und Walnuss
Je Kugel 1,50€

Portion Sahne 1,00€

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen 6,90€
und Hagnauer Kirschbrand

Apéritif

<i>Hauscocktail ohne Alkohol</i> <i>Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Kokossirup</i>	<i>1 dl</i>	<i>4,20€</i>
<i>Hauscocktail mit Alkohol</i> <i>Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Kokossirup</i>	<i>1 dl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Campari 2) Soda oder Orange</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50€</i>
<i>Martini dry, bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Sandemann Sherry</i> <i>Amontillado medium dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Sandemann Sherry dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Glas Hagnauer Secco Blanc</i>	<i>1 dl</i>	<i>3,80€</i>
<i>Glas Hagnauer Rivaner Sekt - brut (trocken)</i>	<i>1 dl</i>	<i>3,80€</i>
<i>Glas Champagner Hausmarke</i>	<i>1 dl</i>	<i>8,90€</i>
<i>Hausaperitif Kir</i> <i>Müller Thurgau trocken vom Fass oder Sekt</i> <i>mit einem Schuss Cassis (Johannisbeerlikör)</i>	<i>1 dl</i>	<i>3,80€</i>

*Zusatzstoffe in Getränken: Nr. 2 mit Farbstoff, Nr. 5 gewachst, Nr. 10 chininhaltig, Nr. 11 koffeinhaltig
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker*

Biere

Biere vom Fass:

<i>Spaten Premium Exportbier</i>	<i>0,40 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Spaten Premium Exportbier</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Rothaus Pils</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Radler (gespritztes süß oder sauer)</i>	<i>0,40 l</i>	<i>3,20 €</i>

Weizenbiere:

<i>Franziskaner Kristallweizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Franziskaner Hefeweizen hell</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Meckatzer leichtes Weizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Becks alkoholfreies Helles</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,20 €</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Pepsi Cola 2,1 l)</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Mirinda 3)</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Spezi, Cola-Mix 2,1 l) Libella Silber 3)</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Coca Cola light 2,1 l)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon 10)</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Eistee 2,12)</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure</i>	<i>0,20 l</i>	<i>1,20 €</i>
<i>Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure</i>	<i>0,40 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Mineralwasser Teinacher (Medium)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Mineralwasser Teinacher (Medium)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Staatl. Fachingen Heilwasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Staatl. Fachingen Heilwasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Johannisbeernektar (schwarz) Traubensaft (rot)</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Apfelsaftschorle groß</i>	<i>0,40 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Apfelsaftschorle ganz groß (Krug + Gläser)</i>	<i>1,00 l</i>	<i>5,50 €</i>

Offene Weine

(QBA-Baden Bereich Bodensee und Baden Jahrgang 08/09)

<i>Hagnauer Müller - Thurgau</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,90€</i>
<i>Qualitätswein, würzig mit feinem Muskatton</i>		
<i>Hagnauer Müller - Thurgau vom Fass</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,90€</i>
<i>Qualitätswein, trocken, kernig,</i>		
<i>Hagnauer Spätburgunder Weißherbst</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Qualitätswein, fruchtig, süffig</i> <i>oder trocken mit markanter Säure</i>		
<i>Grauburgunder Qualitätswein - trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,70€</i>
<i>vom Staatsweinkeller Meersburg</i>		
<i>Weißburgunder - trocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,70€</i>
<i>vom Staatsweinkeller Meersburg</i>		
<i>Spätburgunder Rotwein</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,70€</i>
<i>Qualitätswein, samtig, rund</i>		
<i>Spätburgunder Rotwein</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,70€</i>
<i>Qualitätswein, trocken, gehaltvoll, fruchtig</i>		
<i>Montepulciano D'Abruzzo</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50€</i>
<i>trockener, körperreicher Rotwein</i> <i>aus Zentralitalien / Abruzzen</i>		
<i>Weinschorle weiß</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,80€</i>
<i>Weinschorle rot</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,80€</i>

Vesperkarte

(ab 14:00 Uhr)

*Schinkenbrot mit saftigem, gekochten Schinken
und Garnitur* 6.90€

*Schinkenbrot mit Schwarzwälder Schinken
und Garnitur* 6.90€

Käsebrot mit verschiedenen Käsesorten und Garnitur 6.90€

Portion Wurstsalat mit Brot 7,50€

*Portion Wurstsalat Schweizer Art
mit herzhaftem Emmentalerkäse und Brot* 8,50€

*Strammer Max
Schinkenbrot mit rohem Schinken und einem Spiegelei* 8.90€

*Gemischte Schinkenplatte
mit rohem Schinken und gekochtem Schinken, Butter und Brot* 9,90€

*Schinken - Käseplatte mit Schwarzwälder Schinken
gekochtem Schinken und Käseaufschnitt, Butter und Brot* 9,90€