

Kleine Genüsse Small enjoyments

Zu all unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Brot
To all starters we serve our homemade bread

Bunte Frühlingsblattsalate mit Blüten und Kräutern € 5,90
Leaf salad with blossoms and herbs

...wahlweise mit Kirsch-Walnuss-Dressing oder Apfel-Kartoffel-Dressing
...you can choose between our cherry-walnut-dressing or apple-potato-dressing

Tartar vom Kalbsfilet mit Kapern, Sardellen € 12,50
und Charlotten an saisonalen Blattsalaten mit Blüten und Kräutern
*Tartar of beef with capers, anchovy and
shalots served with seasonal salad with blossoms and herbs*

Spargelkremsuppe mit Grisini € 6,50
Asparagus-cream-soup with grisini

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kalbsmaultaschen € 7,50
Beef broth with homemade swabian ravioli

Matjes von der Lachsforelle an Kartoffelblini und Salatbukett € 9,90
Salmon trout served with potato-blini and salad

Ziegenkäse vom Moserhof in Ahausen im Speckmantel gebraten € 9,90
mit Apfelspalten und Ruccolasalat
*Goat cheese by "Moserhof" in Ahausen wrapped in bacon with apple slices on
rocket salad*

Kalbsleberstreifen in Balsamico-Kirschjus mit Linguine € 10,90
...auch als Hauptgang erhältlich € 19,80
*Calf's liver stripes marinated in balsamico-cherry sauce served with pasta
...you can get it also as a main-course*

Variation vom Spargel € 10,50
mit knackigem Spargelsalat, Spargelkremsuppe
und einem Spargelgrisini
*Variaton of asparagus
with crispy asparagus-salad, asparagus-cream-soup and asparagus-grisini*

Mundart - Genuss-Menü Mundart – Pleasure- Menu

Sie haben die freie Auswahl - stellen Sie sich Ihr persönliches
Wunschmenü bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert zusammen
You have the choice – create your own menu of all our dishes!

als 3- Gang Menü € 38,50 „Wine & Dine“ € 59,00
as a 3-course-menu

als 5- Gang Menü € 46,50 „Wine & Dine“ € 69,00
as a 5-course-menu
(mit Sorbet als Zwischengang)
(served with a sorbet as intermediate course)

“**Wine & Dine**” ist unser „alles inklusive“ Paket für Genießer. Sie kreieren Ihr persönliches Wunschmenü und wir verwöhnen Sie mit den passenden Weinen. Neben dem Menü bekommen unsere Gäste einen Aperitif, zu jedem Gang ein Glas Wein, eine Flasche Teinacher Mineralwasser 0,75 l und zum Schluss einen Espresso oder Cappuccino und einen Obstbrand vom Weingut Thomas Geiger in Meersburg.

“**Wine & Dine**” is our “all inclusive” offer for gourmets who would like to be pampering with fitting wine. Our special includes besides the menu one aperitif per person, a glass of wine per course, one bottle of Teinacher mineral water 0,75 l and finally an Espresso or Cappuccino and an “Obstler” by vineyard Thomas Geiger from Meersburg.

Mundart-Spezialitäten Mundart - specialities

Lieblingsgerichte unserer Gäste:

Zwiebelrostbraten € 22,90
Saftiges Rumpsteak mit saisonalem Gemüse
dazu hausgemachte Spätzle
Rumpsteak with roasted onions, seasonal vegetables and homemade noodles

Fischvariation von heimischen Fischen € 23,50
auf gebratenem Blattspinat mit neuen Kartoffeln
Variation of local fish
on fried leaf spinach with „new“ potatoes

Dreierlei vom Schwein	€ 24,50
Kross gebratener Bauch, zartes Bäckle und ein Schwäbisch Hällisches Schweinefilet unter der Meerrettichkruste auf Weißkraut und Serviettenknödel <i>Cross fried pork belly, pork cheeks and saddle of pork under a crust of horseradish on white cabbage and dumplings</i>	
Filet vom heimischen Rind unter der Bärlauchkruste	€ 26,90
an Spargelconfi und frisch gebratenen Röstis <i>Filet of local beef under a crust of wild garlic served with asparagus-confi and fried potatoes</i>	
Gebratenes Bodensee Kretzerfilet	€ 24,90
auf gebratenen Frühlingszwiebeln und handgemachten Linguine <i>Fried perch filet from "Lake Constance" on fried green onions and pasta</i>	
Lammrücken aus der Schäferei Gulde in Salem	€ 25,90
auf Karottengemüse und Frischkäse- Zitronengnocchis <i>Lamb's back from sheep farm "Gulde" in Salem on carrots and cream cheese- lemon- gnocchis</i>	
Handgemachte Bärlauchlinguine	
<i>Homemade wild garlic-pasta</i>	
wahlweise mit gebratenem Lachsforellenfilet und Zitronensoße	€ 17,50
<i>...optionally served with fried salmon trout filet and lemon sauce</i>	
Oder mit Ziegenkäsesoße und Pesto	€ 15,50
<i>or with handmade pasta in goat cheese sauce and pesto</i>	
Spargelragout mit Bärlauch- Frischkäse- Maultaschen	€ 15,90
<i>Ragout of asparagus with wild garlic-cream-cheese-swabian ravioli</i>	
„Seitensprung“	€ 24,90
Filet vom heimischen Kalb trifft auf ein gebratenes Lachsforellenfilet, auf Frühlingsgemüse dazu Kartoffelplätzchen <i>Filet of local veal and grilled filet of salmon trout served with vegetables and potato corner</i>	
„Mundart-Vita-Salat“	€ 9,90
Knackige Salate der Saison garniert mit Rohkost, Pilzen und Brot-Chips <i>Mixed seasonal salad garnished with raw vegetables, mushrooms and bread-crisps</i>	
... wahlweise ergänzbar mit Maispouardenbrust	
oder gebratenem Lachsforellenfilet	€ 15,90
<i>...optionally served with grilled poulard breast or fried filet of salmon trout</i>	

Eine leckere Sünde danach
A sweet sin afterwards

Genießen Sie unsere hausgemachten Eissorten Schokolade-, Joghurt-, Vanille-, Erdbeer-, Spargeleis <i>chocolate-, yoghurt-, vanilla-, strawberry-, asparagus-ice</i>	pro Kugel	€ 2,30
außerdem empfehlen wir unsere fruchtigen Sorbets Waldbeere, Kirsche, Apfel und Zitronen-Wasabi <i>We also recommend our fruity sorbets: mixed berries, cherry, apple and lemon-wasabi</i>		
Mandelparfait auf karamellisierten Zwetschgen <i>Almond parfait on caramelized plums</i>		€ 8,50
Crème-Brûlée von der Tonkabohne <i>Homemade crème brûlée from the tonka bean</i>		€ 7,90
Crêpes mit Rhabarberragout und Joghurteis mit einer Schokozigarre <i>Crêpes with rhubarb and yoghurt ice with a chocolate cigar</i>		€ 9,50
Eine zart schmelzende Überraschung von der Schokolade <i>A soft, melting surprise of chocolate</i>		€ 9,90
DessPresso Mini-Schokotörtchen mit Vanilleeis und dazu einen heißen Espresso <i>Mini-Chocolate souffle with vanilla ice-cream served with a hot espresso</i>		€ 6,90
So ein Käse – und zwar von Moserhof Käseteller mit verschiedenen Käsesorten, Feigensenf und Fruchtgarnitur <i>Cheese plate with several kinds of local cheese, fig mustard and fruit garnish</i>		€ 9,90

Bitte beachten Sie, dass bei der Zubereitung von unseren Süßspeisen auch **Alkohol** verwendet wird!
*Please note that we do use **alcohol** for our desserts!*