



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Ziegenkäsetarte | Rucola-Fenchelsalat
Kirschtomaten | Balsamico | Pinien

16

Matjessalat von der Seeforelle
Ringelbetecarpaccio | Honigblütenvinaigrette

18

Spargel-Heidelbeersalat
Bresaola | Frühlingskräuter

17

WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Geschmortes Ofengemüse | Erdbeeren
Feta | Tahinajoghurt | Couscous

als Vorspeise 17 als Hauptgang 23

Riesengarnelen | Knoblauch-Limettenbutter
Perlzwiebeln | getrocknete Tomaten | Linguini

20

Steirisches Wurzelfleisch vom Weidelamm
Meerrettich | junge Bärlauchkartoffeln

19



KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat
feinwürziges Joghurtdressing

7

Bunte Blattsalate
ligurisches Balsamico-Olivenöldressing

7

Bunter Frühlingsalat
Himbeerdressing | Spargel | Rucola | Lindauer Kresse
gebackenes bayerisches Landhähnchen

19

Salat "Kretzergrund"
knackige Blattsalate | Passionsfruchtdressing
Seefische über Buchenholz geräuchert

19

HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon | Grießnockerl

8

Parmesancremesüppchen
Honigmelone | Parmaschinken

10



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Zanderfilet | Senfsauce
wilder Brokkoli | Tagliatelle

30

Saiblingsfilet | Safranschaumsauce
junge Karotten | Daikonkresserisotto

27

Heilbutfilet | Krustentiersauce
Mairübchen | Oliven-Zitronenstampf

30

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Medaillons vom Landschwein | Spinatkruste
Weinbrandsauce | Frühlingsgemüse | Spätzle

26

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

30

Rumpsteak vom Dry Aged Beef
Bacon Jam | gegrillter grüner Spargel
Grana Padano-Pestomuffin

32



SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Wildblüten-Schokoladenmousse marinierte Beeren	10
Rhabarber-Mandelkuchen Sauerrahmeis	11
Café Gourmand - Ein Espresso mit kleinen Leckereien	10
Vorarlberger Käsespezialitäten Trauben Nüsse	14

DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

Lindauer Kresse... das Lindauer StartUp Kressefreiheit bietet in der Bodenseeregion eine große Auswahl an gekeimten Microgreens aus biologischem Anbau an. Der Gehalt an gesunden Nährstoffen ist bei Microgreens deutlich höher als bei ausgewachsenem Gemüse. Deshalb zählen die Keimpflanzen zum Superfood und sind ein Garant in Sachen Frische, Nachhaltigkeit, Gesundheit und Geschmack.

Matjes... sind besonders milde, eingelegte junge Heringe. Der ursprüngliche Herstellungsprozess wurde im Mittelalter als "Hollandse maatjesharing" in den Niederlanden entwickelt. Unsere Matjes sind fangfrische Seeforellen, die nach einer hauseigenen Rezeptur mehrere Tage im Kühlhaus durch natürliche Enzyme in einer Salzlake reifen.

Bresaola... ist ein luftgetrockneter Rinderschinken aus Italien. Er ist vom Geschmack milder und zarter als das schweizerische Pendant Bündnerfleisch.

Tahina... ist eine Paste aus feingemahlenden, meist gerösteten Sesamkörnern. Sie stammt aus der arabischen Küche. Man unterscheidet Tahina aus geschältem und aus ungeschältem Sesam. Häufig wird Tahina aber aus einer Mischung beider Sesamsaaten hergestellt. Tahina ist neben Kichererbsen die wichtigste Grundzutat von Hummus.