

Tageskarte



Aus dem Suppentopf...

- | | € |
|--|------|
| • Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel | 5,90 |
| • Spargelcremesuppe | 6,40 |

Delikate Vorspeisen...

- | | |
|--|-------|
| • Tatar vom Ochsen (ca. 110gr) klassisch garniert mit Kapern, Sardelle und Höri-Bullen dazu Butter und frisches Bauernbrot | 16,90 |
| • Große Portion Tatar vom Ochsen (ca. 200gr.) | 22,90 |
| • Gemischter Salatteller vom Iznanger Feld an Hirschendressing | 7,40 |
| • Frischer Wildkräutersalat mit gebratenem Speck | 9,90 |
| • Frischer Wildkräutersalat mit karamellisierten Nüssen | 9,90 |
| • Schwarzwurst-Carpaccio mit Parmesansplitter dazu Salatbouquet und Bullen-Salat | 9,90 |

Tagesmenü

Spargelcremesuppe

Zarter Ochs vom Spieß, aus der Hochrippe, mit Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle und frisches Höri-Gemüse

Tagesdessert

Menüpreis 34,90

Tagesteller

- | | |
|--|-------|
| • Ofenfrischer Rahmhackbraten mit Kräuterchampignons an Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle | 16,90 |
| • Kesselfrische Leberknödel an Speckrahmsoße dazu hausgemachte Spätzle | 16,90 |

Hirschenspezialitäten...

- Frisches Höri Gemüse **als Beilage zum Hauptgang** € 8,90

Vom Geflügel - unser Klassiker...

- Knusprig gebratene 1/2 Bauernente mit Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne, Maronen und Apfelrotkraut 26,90

Vom Rind & Kalb ...

- Rumpsteak "Reichenau" mit Kräuterbutter überbacken dazu Pommes frites 29,90
- Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln dazu Pommes frites 29,90
- Oxenfetzen mit Kräuterbutter und Höri-Zwiebeln gebraten dazu Bratkartoffeln 23,90
- Zarter Ochs vom Spieß, aus der Hochrippe, mit Röstzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle und frisches Höri-Gemüse 25,90
- Zartes Riesenoachsensteak 400 g mit hausgemachter Kräuterbutter und im Holzofen gebackenes Bauernbrot 33,90
- Hausgemachte Kalbsbratwurst "St. Galler Art" mit Bärlauch verfeinert dazu Röstzwiebeln und hausgemachter Kartoffelsalat 13,90

Vom Schwein...

- Jägerschnitzel vom Jungschwein-Rücken an Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle 19,90
- Maultaschen "Badische Art", in der Brühe, gefüllt mit Hackfleisch und Spinat 14,90

Leckerer Salatteller...

- Großer Salatteller mit Egliknusperle, Sc. Remoulade und frischem Brot 23,90
- Großer Salatteller mit Oxenfetzen und frischem Bauernbrot 21,90

Für unsere vegetarischen Gäste...

€

- Höri-Gemüseteller mit Spiegelei und Kartoffeln 23,90
- Feine Bandnudeln mit frischem Bärlauchpesto
verfeinert mit gerösteten Pinienkernen 16,90
- Würzige Käsespätzle "Badische-Art" 14,90

Frische Fischspezialitäten...

- Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter
mit Salzkartoffeln und Blattspinat 24,90
- Fangfrischer Saibling (ganzer Fisch, Fischerei Dietrich Öhningen)
mit Brauner Butter gebraten dazu Salzkartoffeln 26,90
- Heiß geräucherter Saibling, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat
dazu frisches Bauernbrot und Butter 26,90
- Gebratene Garnelen an Flusskrebsssoße
mit Bärlauchnüdele und Blattspinat 29,90

Der erste Höri- Spargel ist da.....

- **Portion frischer Höri-Spargel**
mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln 28,90

dazu empfehlen wir...

- Zartes Kalbsrückensteak an Cognacrahm (200 gr.) 15,90
- auf der Haut gebratenes Zander-Filet mit Mandelbutter 9,90

zum Vesper...

- Wurstsalat, fein garniert mit Salaten, dazu frisches Bauernbrot 11,90
- Schweizer Wurstsalat, fein garniert mit Salaten, dazu frisches Bauernbrot 12,90
- Hausgemachter Schwartenmagen im Gläsle
dazu milder Höri-Zwiebelsalat und frisches Bauernbrot 11,90

- Gemischtes Eis 6,90
- Gemischtes Eis mit Schlagrahm 7,50

Heißer Italiener trifft zartes Vanilleeis...

- Heißer Espresso auf zartem Vanilleeis mit Schlagrahm 6,90

Eiskalter Brasilianer sucht bleiche Schönheit...

- Eiskaffee-auf zartem Vanilleeis, Schlagrahm 7,90

Saisonales...

- Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagrahm 8,90
- Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis, Beerenragout und Schlagrahm 9,90
- Rote Grütze, hausgemacht, mit Vanilleeis und Schlagrahm 8,90

Geistreiche Schlemmereien...

- Krokant Eisbecher mit Meringen, Mandelkrokant & Eierlikör auf leckerem Vanilleeis, dazu Schlagrahm 8,90
- Hausgemachtes Zitronensorbet, fein garniert, mit einem Schuss Wodka 8,90

Oma Annis Lieblingsdessert...

- Windbeutel "Hirschen Art" mit heißen Früchten, Vanilleeis und Schlagrahm 9,90

Zur Feier des Tages etwas besonderes...

€

- Glas spritziger Champagner "Louis Roederer" Brut Premier Weiß 14,00

Unsere exklusive Weinempfehlung für Sie...

Weingut Dr. Heger Silvaner oktav QbA -trocken-

...typische Silvaneraromen nach grünem Apfel, Kräutern und Gras werden durch weiße Johannisbeere ergänzt, ein schöner begleiter zum Spargel...

Glas für Glas 0,25 l 7,90

Besonders zu Empfehlen ...

- **Bodensee-Fischsuppe** mit Sahnehaube und Kräuterbrot 8,90
- **Fischteller "Frühling's Art"** mit Zander-und Saiblingsfilet, gegrillter Garnele an Flusskrebsssoße dazu feine Bärlauchnüdele und Blattspinat 29,90

vom eigenem Weidelamm ...

- **Geschmortes Lamm-Ragout** garniert mit Gemüsestreifen dazu hausgemachte Spätzle 26,90
- **Rosé gebratene Lammkronen** an feinem Kräuter- Jus, dazu Bärlauchnüdele und Ratatouille 36,90

Hirschen Klassiker ...

- Gegrilltes **Hähnchenbrustfilet "Thai-Curry"** fruchtig/süß-sauer mit Gemüsestreifen und Basmati-Reis 22,90
- **Vegetarisches "Thai-Curry"** fruchtig/süß-sauer, mit Gemüsestreifen und Basmati-Reis 20,90
- **Perfekt abgehangenes Ochsen-Entrecote** am Knochen gereift (für 2 Personen ca. 1000 g mit Knochen) dazu Pommes frites der pure Fleischgenuss **pro Person EUR** 41,90