



Empfehlungskarte

APERITIF

Hausgemachter Zitronenmelisse-Minzesirup aus dem Garten
mit Limette und Sekt aufgegossen 4,80

WEINEMPFEHLUNG

Cotes-du-Rhone AOC, Domaine de la Janasse, Rhone/Frankreich 0,25l 7,90

SUPPE

Steinpilzcremesuppe / Kräuter ^{1,11,13} 6,40

VORSPREISE

Carpaccio vom Rinderfilet / Rucola / Parmesan / Kerne ^{5,8,13} 12,90

Trüffelnudeln / Parmesanspäne und Sommertrüffel ^{7,10,11,13} 13,20

Mediterrane Gemüseterrine / Jakobsmuschel /
Pesto / Blattsalate / Cous Cous ^{1,2,5,8,11,13} 13,50

VEGETARISCH

Trüffelnudeln / Parmesanspäne und Sommertrüffel ^{7,10,11,13} 18,50

HAUPTGERICHTE

Dorade im Ganzen gebraten / getrocknete Tomaten / Pesto /
Oliven / Knoblauchbaguette / Blattsalate ^{3,6,8,10,11,13} 22,00

Steak vom Thunfisch / Wokgemüse / Mandelreis ^{3,5,10,11,13} 26,00

Entrecôte vom Allgäuer Weiderind / Tomatenragout /
Rosmarinkartoffeln ^{1,11,13} 25,00

Mild eingelegter Sauerbraten / Preiselbeerapfel /
hausgemachten Spätzle ^{1,7,10,13} 21,90

DESSERT

Creme brûlée / marinierte Sommerbeeren / Mangosorbet ^{5,7,11,13} 6,90

Schokolasagne / Schokomousse / Moccaeis ^{5,7,10,11,13} 7,90



Speisekarte

VORSPEISEN UND SUPPEN

Riesengarnelen, 4 Stück, in Kräuterbutter gebraten, mit Knoblauchbaguette ^{1, 6, 8, 10, 13,}	12,90
Geröstetes Knoblauchbaguette ^{7, 10,}	3,90
Rahmsüppchen mit frischen Kräutern vom eigenen Biokräutergarten und Croutons ^{1, 11,13,}	5,20
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{1,7,10,}	5,40

GESUND & VITAMINREICH

Gemischter Salatteller ^{2, 5, 6, 8, 11, 13, d} mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, Kernen und Sprossen	6,20 / 4,80
Reichenauer Salatplatte ^{2, 6, 8, 11, 13, d} wahlweise mit:	
gebratenen Putenbruststreifen ^{8, 11, d}	13,50
Scampi in Kräuterbutter ^{2, 6, 8, 11, 12, d}	17,90
geröstetem Knoblauchbaguette ^{7, 10, d}	13,50



VEGETARISCHE GERICHTE

Rotes Thai Curry mit Kokosmilch, Cashewkerne,
Gemüse und Reis ^{1,4,5,11,13} **vegan** 13,90

wahlweise mit:

gebratenen Putenbruststreifen ^d 5,50

gebratenen Garnelen ¹² 7,50

Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse,
abgeschmälzt mit Butterzwiebeln ^{7, 10, 11, a, e} 11,90 / 9,80*

GERBE KLASSIKER

Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Brie
und Parmaschinken dazu Süßkartoffel-Pommes
und buntem Salatteller ^{6, 7, 8, 10, 11, 13, a, c, e} 22,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln
Portweinjus und abgeschmälzten Käsespätzle ^{1, 7, 10, 11, 13} 24,80 / 22,00*

Wiener Schnitzel vom Kalbrücken
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat ^{7, 8, 10, 11} 22,90 / 17,90*

Argentinisches Rumpsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter
saisonalen Gemüsen und Süßkartoffel-Pommes ^{1, 11, 13} 27,00 / 23,50*



VESPERZEIT

Wurstsalat mit Gurken und Bauernbrot ^{6, 7, 8, 10, 11, a, b, c, e}	10,20 / 8,50*
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse und Bauernbrot ^{6, 7, 8, 10, 11, a,b,c,e}	11,50 / 9,00*
Ein Paar geschlagene Bratwürste mit Bratensoße, buntem Salatteller und Bauernbrot ^{1, 6, 8, 10, 11, 13, d}	9,50 / 12,50*
Russische Eier mit Fleisch- und Kartoffelsalat, Räucherlachs und Bauernbrot ^{3, 6, 7, 8, 11, d}	11,50 / 9,00*
Hausgemachte Fleischmaultaschen mit Zwiebelschmälze und buntem Salat ^{1, 6, 7, 8, 10, 11, 13, b, c}	14,90 / 10,90*

ROSSINI GIOACCHINO

**Was die Liebe für die Seele, ist der Appetit für
den Leib. Der Magen ist der Kapellmeister der das
große Orchester unserer Leidenschaft dirigiert.**

Peters

RESTAURANT

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{5, 10, 11, 13} 6,20

Schwäbische Apfelkühle mit Vanillesoße und Walnusseis ^{5, 7, 10, 11} 7,40

1 Kugel vom hausgemachten Sorbet (Sorten variieren) ^{vegan} 3,20

1 Kugel Mövenpick-Eis

Vanille ^{7, 11} / Walnuss ^{5, 7, 11} / Schoko ^{7, 11} / Erdbeere ^{7, 11}

ohne Sahne 2,00

mit Sahne 2,50

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN

Eine Auswahl vom "Zurwieser" Bio-Käse aus dem Allgäu
mit Feigensenf und Bauernbrot ^{5, 8, 10, 11}

13,50



Alle Preise in Euro * Kleine Portion