

*Herzlich Willkommen  
im  
Restaurant Strandcafé*

*Das Team wünscht  
Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt.*

*Gerne beraten und informieren  
wir Sie über die allergenen Zutaten  
unserer Speisen.*

## *Zum Aperitif*

*Crémant Brut  
mit Walderdbeerenlikör  
0,1l 5,10 €*

*Bodensee Birnroh auf Eis  
Ur-Destilat und Keltersaft  
alter Birnensorten  
im Holzfass gereift  
5 cl. 5,20 €*

*ein Glas Reinecker  
Crémant Brut  
Cuvée Sauvignon blanc,  
Weißburgunder und Chardonnay  
Privat-Sektkellerei Reinecker Auggen  
0,1l 4,80 €*

*alkoholfreier Hugo<sup>1,12,13</sup>  
(Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda)  
3,80 €*

*Alkoholfreier Hauscocktail  
(Sanbitter<sup>12,1</sup>, Orangensaft und Soda)  
3,80 €*

## *Weinempfehlung*

*Kress rose<sup>4</sup>  
Pinot Noir trocken 2016  
Gutsabfüllung Weingut Kress*

<sup>1</sup> Farbstoff <sup>4</sup> enthalten Sulfite, <sup>13</sup> chininhaltig <sup>12</sup> Säuerungsmittel

## Menü

*Spargelcremesuppe  
mit Sahnehaube und Croutons*

5,50 €

\*\*\*

*geschmortes vom Lamm,  
Kräuterjus, grüne Bohnen  
und Rosmarinkartoffeln*

19,50 €

oder

*Hechtfilet gebraten an Dillsahnesauce  
knackigem Gemüse und Kräuterkartoffeln*

21,50 €

\*\*\*

*Grißflammerl mit Rhabarberkompott*

5,50 €

*Menü Lamm 28,50 €*

*Menü Hecht 29,50 €*

-----  
*In Rotwein geschmorte Schweinsbäckchen  
mit Karotten und Bandnudeln*

17,50 €

*ganzer Saibling gebraten an Limettenbutter  
mit Kartoffeln*

19,50 €



## Vorspeisen

*Rinderkraftbrühe mit Flädle*

4,50 €

*Bärlauch-Kressecremesüppchen  
mit Käseschöberl*

5,50 €

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola,  
Parmesan und Pinienkernen*

12,50 €

*Tatar vom Räucherlachs mit marinierten Spargeln  
und Wildkräutersalat*

13,50 €

*Überbackener Ziegenkäse Picandou  
mit Thymianhonig und saisonale Salatvariation*

12,50 €

*Kleiner Salatteller*

4,50 €

## Vegetarische Gerichte

*Gemüsestrudel mit Tomatenconfit  
und grüner Spargel*

15,00 €

*Spinatknödel  
mit Steinchampignonsahnesauce*

12,50 €

Salate von der Bodenseeregion

*Große saisonale Salatvariation*

6,80 €

*Salatteller mit gebratenem Maishähnchen*

13,80 €

*Salatteller mit Rumpsteak und Kräuterbutter*

20,50 €

*Salatteller mit gebratenem Zanderfilet*

17,80

*Salatteller mit Zanderknusperle*

14,50 €

*Salatteller mit gebackener Kartoffel  
und Kräuterquark*

9,50 €

*Wurstsalat, bunt garniert*

7,50 €



*Wurstsalat mit Käse, bunt garniert*

8,00 €



## *Fischgerichte*

*Fischlieferant Fischer Keller aus Bankholzen, Dietrich Öhningen  
und Fischmarkt Koch + Familie Böhler von der Reichenau*

### *Fischvariation*

*Saiblings-, Zander- und Lachsforellenfilet  
an Rieslingsauce, mit Blattspinat und Kartoffeln*

19,50 €

*Felchenfilet in Mandelbutter  
mit Blattspinat und Kartoffeln*

19,50 €

*Hechtfilet gebraten an Dillsahnesauce  
knackigem Gemüse und Kräuterkartoffeln*

21,50 €

*Saiblingsfilet gebraten  
mit frischem Spargel und neuen Kartoffeln*

23,50 €



### *Pilgermahl*

Stärken Sie sich bei einem Pilgermahl. Wir verwenden regionale Produkte, die im Mittelalter am Untersee bekannt waren.

*Gebratenes Zanderfilet an Kressesauce  
mit Karottengemüse und Emmer-Reis*

19,50 €

## Fleischgerichte

*gegrilltes Kalbsfilet  
mit frischem Spargel vom Tuniberg  
Sauce Hollandaise und Kartoffeln*  
28,50 €

*Gebratene Schweinemedallions  
mit Bärlauchsoße  
Gemüse der Saison und Spätzle*  
19,50 €



*Rumpsteak mit Kräuterbutter  
englisch, medium oder durch gebraten  
und Pommes frites*  
20,50 €

*Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln,  
Bratenjus und Spätzle*  
20,50 €

*Maispoulardenbrust  
an Morchelrahm mit Gemüse der Saison  
und Basmatireis*  
19,50 €

*Gegrilltes Kalbskotelett  
mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln  
und Ratatouille Gemüse*  
25,50 €

## *Kinderkarte*

*Chicken- Nuggets mit Pommes frites  
und Salat*

*7,50 €*

*Ein Paar Wienerle mit Pommes frites*

*5,80 €*

*Zanderfilet gebraten  
mit Karottengemüse und Stampfkartoffeln*

*13,00 €*

*Portion Pommes frites  
mit Ketchup*

*4,00 €*

*Spätzle mit Soße*

*3,50 €*



## *Dessert*

*heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis*

*3,50 €*

*Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt*

*6,00 €*

*Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren  
und Rhabarber Joghurteis*

*7,50 €*

*Joghurt Quarkmousse an Mango Papaya Salat  
mit Passionsfruchtsorbet*

*7,50 €*

*Erdbeer-Rhabarbergrütze  
mit Zitronensorbet*

*6,00 €*

*Crème Brûlée*

*4,00 €*

*Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne*

*6,00 €*

*Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne*

*6,30 €*

*Stellen Sie sich Ihr Dessert selbst nach Ihren Wünschen  
zusammen*

*jeder Artikel 2,50 €*

*Schokoladenmousse*

*Joghurt-Quarkmousse*

*weißem Mocca Parfait*

*Passionsfruchtsorbet*

*ein Apfelküchle*

*eine Eis Kugel 1,50 €*

*Vanille, Schokolade, Himbeere,  
Karamell, Walnuss, Joghurt*



## Geschichte zum Pilgermahl

*Eine Flut von Besuchern reiste vor 600 Jahren an den westlichen Bodensee, um am Konstanzer Konzil, dem größten Kongress des Mittelalters, teilzunehmen. Wer in Konstanz gerade nichts zu tun hatte, schaute sich gerne auch die Gegend an. Sehr oft war der sich westlich anschließende Untersee ihr Ziel, der schon damals als ehemaliges Zentrum klösterlichen Wirkens und Wiege der abendländischen*

*Kultur bekannt war. Sie besuchten berühmte Klöster und Kirchen, z.B. die heute unter UNESCO-Schutz stehende Klosterinsel*

*Reichenau oder pilgerten zu den Wallfahrtsstätten rund um den See.*

*Und wie vor 600 Jahren können sich Gäste bei diesen Besuchen und Pilgerfahrten mit einem „Bodensee-Pilgermahl“ stärken. Dabei erwartet sie keinesfalls eine karge Mahlzeit. Die einzigen Vorgaben für die Küche: Alle Zutaten bis auf die Gewürze kommen aus der Region und wurden schon im Mittelalter verwendet. So zeigen die Unterseeköche, wie aus den damaligen Zutaten auch heute noch eine ansprechende Mahlzeit gezaubert werden kann. Einfache Gerichte*

*wie z.B. Brotauflauf oder Eintopf werden so zum Gaumenschmaus.*

*Eine spannende Aufgabe ist dabei, Gerichte z.B. ohne Kartoffeln, Paprika, Buschbohnen, Mais oder ohne Tomaten zu kreieren – diese Zutaten gab es zur Zeit des Konstanzer Konzils in Europa nämlich noch nicht. Brot, Käse, Wasser und Wein bildeten im Mittelalter die Grundzutaten für ein schnelles Vesper, aber auch Fisch, Fleisch, sowie heimisches Obst und Gemüse standen früher und auch heute für Pilgermahle zur Verfügung.*