



HIRSCHECK
RAVENSBURG

VORSPEISEN

Marinierter und gebackener Kalbskopf mit Radieschen-Vinaigrette, Kartoffel-Gurkensalat und Kräutersauerrahm	16,5
Schwäbische "Ceviche" : Roh marinierter Bachsaibling im Limonensaft mit Chili und frischen Birnen	16,5
Gemischte Blattsalate mit frischen Gartenkräutern und Hausdressing	9,5
<i>Als Beilagensalat</i>	6,5
Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkaspressknödel und Basilikumpesto	12,5

SUPPEN

Sellerierahmsuppe mit gebratener Petersilienwurzel	8,5
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Siedfleisch	9,5

AUS DER NUDELKÜCHE

Hausgemachte Rindfleisch-Ravioli in heller Kirschtomatensauce mit gehobeltem Pecorino und Pesto	22
<i>Kleine Portion</i>	17,5
Hausgemachte Ratatouille Ravioli mit Petersilienöl und Pinienkernen (vegan)	22
<i>Kleine Portion</i>	17,5

AUS DER GEMÜSEKÜCHE

Gegrillte Zucchini , gefüllt mit Belugalinsen, Fetakäse und getrockneten Tomaten	19,5
---	------



GRILL- UND PFANNENKLASSIKER

Schwäbischer Rostbraten vom Allgäuer Weiderind in Zwiebeljus mit Krautknöpfle und Röstzwiebeln	33
Ribeye Steak semi-dry-aged mit Speckbohnen, konfierten Tomaten, Country Fries und hausgemachter Aioli	38,5
Saftiges Pulled Pork im hausgebackenen Sesambrötchen traditionell mit Cole Slaw, Apfelmayonnaise und Country Fries	24,5
Knuspriges Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat und marinierten Radieschen	23
Kross gebratenes Saiblingsfilet in Beurre Blanc auf Selleriepüree und Kräuternudelbett	28,5

ZARTES AUS DEM SCHMORRTOPF

Langsam gegarter Rinderbug in Portweinsauce mit geschmortem Wurzelgemüse	27
---	----

DESSERTS

Tiramisu	14,5
Honigtarte mit Aprikosen-Sauerrahm	15
Kleine Auswahl von Rohmilchalpkäse aus den Bergen in Sichtweite mit Aprikosensenf und frischen Früchten	15,5



SCHWÄBISCHES, VESPER & HAUSGEBACKENES

Käsknöpfe mit Bergkäse , geschmelzten Zwiebeln und Blattsalat	19
<i>Kleine Portion</i>	15
Hausgemachte Maultaschen mit schwäbischem Kartoffelsalat	19
<i>Kleine Portion</i>	15
Hausgemachte Gemüse-Maultaschen mit schwäbischem Kartoffelsalat	19
<i>Kleine Portion</i>	15
Brettljause vom Wälder Metzge' in Bezau Hüftschinken und Speck am offenen Feuer geräuchert, Bergsalami, luftgetrockneter Schinken, hausgebackenes Sauerteigbrot	16
Alpkäseplatte - Rohmilchbergkäse aus Heumilch von Vorarlberger Alpen in verschiedenen Reifestufen mit Butter und Brot	15,5
Wurstsalat mit Brot	14
<i>Schweizer Art mit Emmentaler</i>	15
<i>Schwäbische Art mit Schwarzwurst</i>	15
Portion Bratkartoffeln	6,5
Hausgemachte Sülze warm mariniert mit Bratkartoffeln und unserer Remouladensauce	18,5

FITNESS- & WELLNESS-BOWLS

Thai-Reis, Quinoa oder Salat, Rotkohl, Tomaten, Karotten, Avocado, schwarze Bohnen, Brokkoli und Cashewkerne und Limonen-Olivenöl-Marinade	
mit Geräuchertem Tofu (vegan)	16,5
mit Teriyaki-Chicken	18
mit Saibling-Sashimi	18,5
Fruit bowl – Frische Früchte der Saison mit Joghurt, Minze und Nüssen	14,5



SÜSSES AUS DEM OFEN

Warmer Topfenstrudel	7,5
<i>Mit Vanillesauce</i>	<i>+ 2</i>
<i>Mit Vanilleeis</i>	<i>+ 1,5</i>
Apfelkuchen vom Blech	5,5
Käsekuchen vom Blech	5,5
Hirscheckerle Feines Keksgebäck mit Orangencreme perfekt zum Kaffee	3,5

Dazu empfehlen wir unsere feinen Destillate und Liköre vom Bodensee.

