

Vorspeisen

die Blattsalate	mit Vinaigrette (Essig-Öl), Kräuter-Joghurtdressing oder Feigensenfdressing	7,70 €
der Salatteller	bunter Salat, mit Vinaigrette (Essig-Öl), mit Kräuter- Joghurtdressing oder Feigensenfdressing	7,70 €
der Caesar Salad	bunte Blattsalate mit Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Gurke, Weißbrot-Croûtons , Parmesan wahlweise mit:	12,00 €
	> Backhendelstreifen	+ 8,00 €
	> Schweineschnitzelstreifen	+ 8,00 €
	> Rinderschnitzelstreifen	+ 13,00 €
	> Zanderfiletstreifen	+ 13,00 €
	> gebratener Garnelenspieß	+ 13,00 €
	> gebackenen Falafelbällchen	+ 8,00 €
	> Ziegenkäse mit Thymian-Honig gratiniert auf Apfelscheiben	+ 9,00 €
	> gebratene Maultaschenstreifen	+ 8,00 €
der Garnelenspieß	in einer Pesto aus Knoblauch, Ingwer, Zitronengras und Thai-Chili gebraten, Mango-Dip	15,00 €
das Knoblauchbrot	drei Scheiben Baguette mit Knoblauchbutter gratiniert	5,80 €



Suppen

diese Suppe musst Du selbst auslöffeln

die Leberspätzle, Flädle oder Brätstrudel	in der Rinderbouillon mit Gemüsestreifen	6,60 €
Oma's Kartoffelsuppe	mit „Speckbröckele“, Gemüsestreifen, Weißbrot-Croûtons	8,50 €
die Bouillabaisse	von heimischen Edelfischen, Garnelen, Gemüse, Tomaten und Safran	14,00 €

Brotzeit

der Wurstsalat	mit Zwiebeln und Essiggürk'le	11,00 €
der Allgäuerwurstsalat	mit Zwiebeln, Essiggürk'le und Bergkäse aus Börserscheidegg	12,00 €
„Bodolzer Halb&Halb“	Saurer Käse (Limburger) und Wurstsalat	12,00 €

Vegetarisch/ Vegan

die Allgäuer Kässpätzle	hausgemacht mit würzigen Emmentaler und Bergkäse von Börserscheidegg, Backzwiebeln	15,50 €
der Blattspinatauflauf	mit Tomatensugo und Alpkäse überbacken dazu Kartoffelpüree	18,50 €
die Pasta	all'Arrabiata mit fruchtiger, pikanten Tomatensugo, Parmesan und Rucola	18,50 €
die Curry Bowl	mit Wokgemüse, Kichererbsen, roten Linsen, hausgemachter Falafel, Bodenseeapfel- Chutney und Basmatireis	22,50 €

Vegan!

„Vegetarier ist ein altes indianisches Wort. Es heißt: schlechter Jäger“



„Fischer Fritz fischt frische Fische, frische Fische fischt Fischers Fritze“

Fisch

Haben unser Bodenseefischer Klaus und Fabian Schmid aus Wasserburg Glück, dann haben Sie auch Glück.....denn nur dann gibt's frischen Fisch aus dem See... bitte fragen Sie nach unserem Tagesangebot

das Zanderfilet	auf der Hautseite kross- gebraten mit Mandelbutter, Gemüse und Kartoffelpüree	28,50 €
der Garnelenspieß	auf Tomatenpasta mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	26,50 €

Hauptgerichte

die Maultasche	handgerollt mit Backzwiebeln, Bratensoße und gemischten Salat	20,50 €
das Schnitzel „Wiener Art“	vom Schweinerücken mit Wildpreiselbeeren und Pommes frites	19,50 €
das Piccata Milanese	Schweineschnitzel in Käseihülle auf Tomaten-Pasta	22,50 €
das Bergbauernschnitzel	mit Tomatensugo und Alpkäse überbacken, Gemüse und Kartoffelkroketten	22,50 €
die Schweinsbäckle	zart geschmort mit Gemüse und „Lindauer-Spätzle“ (Spinat und Butterspätzle)	24,50 €
das Schweinefilet	auf Rahm-Champignons, Gemüse-Bukett und Butterspätzle	23,90 €
das Backhendl	auf steirische Art in knuspriger Semmel-Kürbiskernpanade mit Kartoffel- Blattsalat	21,60 €
das Koeberle Brett´l	paniertes Schweine und Rinderschnitzel mit Kässpätzle und grünen Salat	29,50 €
die Curry Bowl	mit Wokemüse, Kichererbsen, roten Linsen, Bodenseeapfel- Chutney und Basmatireis, Cashew-Kerne wahlweise mit gebratenen: > Hähnchenstreifen > Rindfleischstreifen > Zanderfiletstreifen > Garnelenspieß	27,90 €
die Kalbsleber	gebraten mit Bodolzer- Apfelscheiben, Balsamico- Soße, Backzwiebeln und Kartoffelpüree	28,50 €
der Rinderbraten	24 Stunden niedertemperaturgegart in Aceto Balsamico-Soße, Gemüse, hausgemachte Knödel	26,90 €
der Zwiebelrostbraten	vom Rinderrücken mit einer Röstzwiebel- Butterkruste, Backzwiebeln, Kässpätzle und Blattsalat	34,00 €
das Surf&Turf	Rip-Eye-Steak mit gebratenen Garnelenspieß, hausgemachter Kräuterbutter, Blattsalat, Gemüse und Pommes frites	38,00 €

Fast alle Gerichte können Sie auch als „kleinere Portion“ bestellen

für die Großen von morgen



Spätzle mit Soße

6,50 €

Kinder bis einschließlich 6 Jahre gratis)

kleine Tomaten-Pasta

6,50 €

kleines Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites

8,80 €

*Lander in Butter gebraten mit
Kartoffelpüree und Gemüse*

10,80 €

Portion Pommes frites rot & weiß

6,50 €

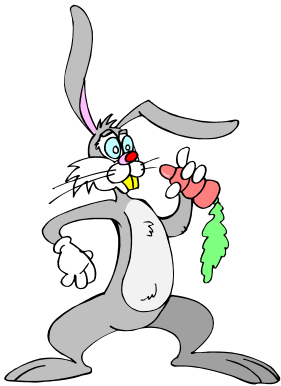
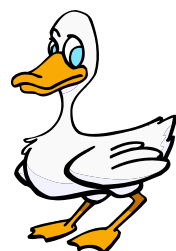
*zwei kleine Dampfnudeln mit Vanillesoße
und Aprikosenkonfi*

10,00 €

Räuberteller:

*ich kriege einen Teller mit Besteck,
raube von den Anderen was mir schmeckt
und zahle dafür nix!*

0,00 €



„ich könnte schwören, dass gerade
ein Dessert nach mir gerufen hat“



Desserts & Eis

unsere Eissorten:	Vanille, Schoko, Erdbeere, Haselnuss	je 2,00 €
der Affogato	Espresso mit Vanilleeis	5,20 €
der Schokobecher	Vanille & Schokoeis mit Soße und Sahne	9,90 €
der „Nussknacker“	Vanille-, Schoko und Nuss- Eis, Eierlikör und Sahne	9,90 €
der „steirische Traum“	zartes Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen, Schlagsahne und Kernöl	9,90 €
das Mousse au chocolat	black & white	7,90 €
die kleine Dampfnudeln	mit Vanillesoße und Aprikosenkonfi	8,90 €
das Schokoladensoufflé	mit flüssigem Kern, Vanilleeis, Schlagsahne und Eierlikör	9,90 €
der Klassiker	karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandelblättchen und Rosinen, Zwetschgenröster	14,50 €
der Dessertteller „Gutsgasthaus Koeberle“	„traumhaft“- lass Dich überraschen !!	15,00 €

alle Eisbecher gibt's auch in Mini 5,50 €



geniessen · wohlfühlen · entspannen

HOTEL & GUTSGASTHAUS

KOEBERLE

Aperitif

„zu einem guten Ende- gehört auch ein guter Beginn“

Secco

Meersburger Bodensee Secco	0,10 ltr.	4,80 €
ein Glas Bodensee Secco mit Holunder oder Mango	0,10 ltr.	4,80 €

Longdrinks/ Cocktail

Aperol Sprizz 1,2	0,25 ltr.	6,80 €
Hugo	0,25 ltr.	6,80 €
Lillet berry	0,25 ltr.	6,80 €
Campari Soda 1	4 cl	5,80 €
Campari Orange 1	4 cl	6,00 €
Martini rosso	5 cl	5,50 €
Martini bianco	5 cl	5,50 €
Gin Tonic (mit Steinahuser Weltmeister Gin)	2 cl	7,90 €
Smirnoff Red Label 38%(Vodka)	2 cl	3,50 €



Sherry

Sandeman Sherry medium	5 cl	4,50€
Sandeman Sherry trocken	5 cl	4,50€



Allgäufisch

Heute so frisch wie am ersten Tag sprudelt die Siebers Quelle schon über 500 Jahre, genauer seit 1428. Das Quell- und Wasserschutzgebiet liegt im Westallgäu an der Landesgrenze zu Vorarlberg im Ortsteil Siebers Bad bei Weiler im Allgäu. Die Fassung der Quelle befindet sich in einer Tiefe von 160 Metern in der sogenannten tertiären Gesteinsschicht. Zunächst im Mitbesitz gehört sie seit 1986 allein zur Post Brauerei Weiler.

Siebers Monte Mineralwasser, feinperlend oder still		0,33 l	3,50 €
Siebers Monte Mineralwasser, feinperlend oder still		0,75 l	4,80 €
Tafelwasser, spritzig oder still		0,20 l	2,20 €
		0,40 l	2,90 €
Siebers- Cuba Cola 1,2		0,20 l	3,50 €
		0,40 l	4,20 €
Coca-Cola zero		0,33 l	4,20 €
Siebers- Cubana/Spezi 1,2		0,20 l	3,50 €
		0,40 l	4,20 €
Siebers- Orangen oder Zitronen Limonade		0,20 l	3,50 €
		0,40 l	4,20 €
Siebers Apfelschorle		0,20 l	3,50 €
		0,40 l	4,20 €
Siebers Rhabarberschorle		0,20 l	3,50 €
		0,40 l	4,20 €
Orangensaftschorle		0,20 l	3,50 €
		0,40 l	4,20 €
Siebers Mango- Maracujaschorle		0,20 l	3,50 €
		0,40 l	4,20 €
Siebers Johannisbeerschorle		0,20 l	3,50 €
		0,40 l	4,20 €
Siebers Holunderschorle		0,20 l	3,50 €
		0,40 l	4,20 €
<i>Lindauer Säfte</i>			
Apfelsaft		0,20 l	4,00 €
Orangensaft		0,20 l	3,50 €
Traubensaft		0,20 l	4,00 €



... traditionsreich
und einzigartig!

Als einst Königlich Bayerische Posthalterei und Brauerei ist die Post Brauerei Weiler schon immer mit dem Allgäu und der Region auf ihre ganz eigene Weise eng verbunden.

Diese Nähe zu Land und Leuten, das bayerische Reinheitsgebot von 1516 und die Frische ihrer geschmackvollen PostBiere sind die traditionsreichen Werte einer über Generationen gepflegten Braukunst seit 1650 in Weiler im Allgäu. PostBier wird mit natürlichem Brauwasser aus der Tiefe der Allgäuer Alpen, oberschwäbischem Weizen- und Gerstenmalz aus kontrolliertem und integriertem Getreideanbau sowie Tettnanger Aromahopfen vom Bodensee gebraut.

PostBiere

	0,3 l	0,5 l
das Post Edel traditionell, untergärig, hell mit besonders milder und reiner Geschmacksnote	3,50 €	4,50 €
das Radler Post Edel mit Zitronenlimonade	3,50 €	4,50 €
das Zwickel aus der guten alten Zeit der ehemals Königlich Bayerischen Posthalterei zu Weiler	3,50 €	4,50 €
das Post Pilsener gilt seit Jahrzehnten als Perle unter den Pilsbieren im Allgäu. Die schönste Einladung zum Genuss eines reinen und wohlschmeckenden Bieres.	4,00 €	
das Post Weizen Hefe Weiße obergärig, prickelnd frisch mit feinfruchtigem Aroma. - der rein bayerische Hochgenuss		4,50 €
das Weizen- Radler Post Weizen mit Zitronenlimonade		4,50 €
der Cola - Weizen Post Weizen mit Cola		4,80 €
das Post Weizen dunkel obergärig, dunkel mit kräftigem Weizenaroma		4,50 €
das Post Weizen alkoholfrei der sportliche Durstlöscher		4,50 €
das Korbinian dunkel brillante dunkle Kaffee-Farbe mit einem cremigen, feinporigen Schaum. Vollmundig, mit einem intensiven Malzaroma		4,50 €
das Meckatzer alkoholfrei hat alles was ein Bier braucht und bietet alkoholfreien Genuss		4,50 €





unser Weinlieferant, Familie Steinhauser

Weißweine offener Ausschank

Bodensee:

Lindauer Seegarten Müller Thurgau trocken QbA.
frische Fruchtnoten nach Äpfeln und Birnen, sowie feine
Aprikosen und Muskataromen. Passend zu Geflügel, hellen
Fleisch und Fisch

Kressbronner Berghalde Müller-Thurgau halbtrocken
dieser Müller-Thurgau besticht durch seine lebendige
Fruchtaromatik, nach hellen Bodenseefrüchten, vorrangig
Äpfel und Birnen. Die feine Restsüße harmoniert wunderbar
mit der feingliedrigen Säure.

Meersburger Weißburgunder trocken QbA.
Bukett von Apfel und Wiesenblüten animiert zum Trinken.
Passend zu Geflügel, geräuchertem oder gebratenem Fisch
aber auch zu einer Quiche Lorraine oder zu Pasta

Bodensee Seeperle Grauburgunder trocken QbA.
kräftiges Bukett nach Äpfeln und Birnen mit einem Hauch
von Zitrus. Passend zu Geflügel, hellen Fleisch und Fisch

Livino Bachus, lieblich
ein frisches Bukett von Stachelbeeren, Physalis, reife
Aprikosen und süße Zitrusaromen wie Blutorange. Passend
zu Geflügel, hellen Fleisch und Fisch

Österreich:

Grüner Veltliner trocken QbA. Krems Lössterrassen
feinwürziges Bukett mit angenehmer Frische und dem
charakteristischen pfeffrigen Geschmack; trocken ausgebaut.
Passt zu vielen Fleisch- und Fischgerichten

0,1l 0,25l

3,50 € 6,50 €

3,50 € 6,50 €

3,90 € 6,90 €

3,90 € 6,90 €

4,20 € 7,20 €

3,50 € 6,30 €



VEGAN

Weißherbst offener Ausschank

Bodensee

Kressbronner Berghalde

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken

erntefrischen Erdbeeren und Rhabarber. Passend zu Geflügel, hellen Fleisch und Fisch

0,1l

3,90 €

0,25l

6,90 €

Meersburger Spätburgunder Weißherbst trocken QbA.

elegant, fruchtig erinnert an Erdbeeren und

Johannisbeeren. Passend zu Crevetten, Räucherlachs, rohem Schinken, gebratener Entenbrust, Lachs-Spaghetti

3,90 €

6,90 €



Rotweine offener Ausschank

Bodensee:

Kressbronner Seeperle

Spätburgunder Rotwein halbtrocken

Saftiger Rotwein mit Bukett nach reifen Wald und Brombeeren. Die intensive Fruchtigkeit gepaart mit einer leichten Restsüsse machen diesen Wein zu einem Erlebnis."

4,10 €

6,90 €

Meersburger Spätburgunder Rotwein trocken QbA.

reife Kassins-Kirschen. Passend zu Fleisch und Käse

4,20 €

7,20 €

Westhofen:

Weinkontor Westhofen, Dornfelder, lieblich

Brombeere, Holunder und Sauerkirsche. Passend zu leichten Gerichten, Salat und Pasta

3,80 €

6,90 €

Württemberg:

Haberschlechter Heuchelberg

Trollinger mit Lemberger halbtrocken QbA.

fruchtig, harmonisch und gehaltvoll. Passend zur herzhafte Küche, zum rustikalen Vesper.

3,20 €

6,90 €

Österreich:

Blauer Zweigelt trocken QbA. Krems Lösterrassen

kräftige, körperreiche Aromen. Am Gaumen zeigen sich intensive, fruchtige Noten von reifen dunklen Beeren.

Ein wunderbar samtiger und milder Rotwein. Ein perfekter Begleiter für Wildgerichte, Rind oder Innereien

3,50 €

7,50 €

Italien:

Montepulciano D`Abruzzo

kräftiger, harmonischer Rotwein mit schönem Cassis- und Brombeeraroma. Passend zu Lamm mit Zwetschgen, Rinderrouladen oder Hirschgulasch.

3,90 €

7,20 €

Weinschorle weiß/ rot

6,50 €



Wenn Gott gewollt hätte dass ich ständig nur Wasser trinke,
wäre ich mit Sicherheit eine Ente geworden

Flaschenweine Weiß

Weingut Haug Lindau Vinatur Cuvée weiß trocken
das Beste unserer Sorten in einer Komposition. D
zeigt intensive Aromen nach Birne, grüner Apfel
Grapefruit auf. Biowein



ée

0,75 ltr. 28,00 €

Kressbronner Chardonnay trocken QbA.
intensive gelbe Fruchtaromen, fflrale- und Zitrusnoten,

0,75 ltr. 26,50 €

Kressbronner Grauburgunder trocken QbA.
zarte Aromen reifer Äpfel und Nüsse. Wenig Säure.
Seafood und alle Fleischgerichte "rufen" förmlich nach ihm.
Der "badische Pinot Grigio vom Bodensee".

0,75 ltr. 26,50 €

Flaschenweine Rose

Steinhauser, Rose vom See, Spätburgunder, halbtrocken
ein wahres „Aromen Meer"! Reife Brombeeren, Kirschen und
Himbeeren dominieren. Dabei hat er eine gut eingebundene
Säure und eine filigrane Würze.

0,75 ltr. 25,00 €

Kressbronner Spätburgunder Weißherbst, trocken QbA.
traumhafte Aromen nach frisch aufgeschnittenen
Lambadaerdbeeren. Fruchtig mit weicher Eleganz.
Neben Himbeeren treten hier auch die Lambadaaromen
wieder in Erscheinung

0,75 ltr 26,50 €



Flaschenweine Rot

Bodensee

Weingut Haug Lindau Rotwein Cuvée Nr. 1 trocken QbA  0,75 ltr. 29,00 €
die Geschmackskomponenten sind bestimmt durch seine drei Rebsorten: Spätburgunder bringt komplexe Tanninstruktur. Maréchal Foch feine Brombeer- und Kirscharomen. Regent die klare Linie.

Weingut Gierer Nonnenhorner Spätburgunder Rotwein 0,75 ltr. 30,50 €
trocken QbA.
einladende Noten nach Akazie, feine Kirsch- und Erdbeeraromen.

Weingut Aufricht Meersburg 0,75 ltr. 32,50 €
Rotwein Speisemeister Cuvée noir, trocken QbA.
aus Pinot Noir, holzfassgelagert, Cabernet-Mitos. Mediteraner Cuvée-Wein für jeden Anlass. Dezente Bordeaux-Stilistik, kleine dunkle Beeren, Cassis und Johannisbeere .

Südafrika

Weingut Delheim, Stellenbosch, 0,75 ltr. 33,00 €
Rotweincuvée „der Spatz“
dieses Cuvée aus Malbec, Shiraz und Merlot präsentiert sich mit einem intensiven Geruch nach schwarzen Kirschen und Gewürzen. Dunkle Schokolade und frische fruchtige Pflaumen am Gaumen. Eine feine, elegante Tannin- Struktur rundet den Wein perfekt ab.

Spanien

Baron de Ley Gran Reserva D.O. Calificada 0,75 ltr. 59,00 €
funkelndes rubinrot im Glas, er duftet nach reifen getrockneten Früchten, dezent nach Tabak und Gewürzen. Typische Noten von Preiselbeere, Leder und Vanille begleiten seinen langen harmonischen Abgang.

"Wer dich verschmäht,
du edler Wein,
der ist nicht wert,
ein Mensch zu sein."
Joachim Perinet



Veni, Vidi, Whisky....Steinhauser



Vor 2000 Jahren bezeichnete der römische Gelehrte Plinius der Ältere den oberen Teil des Bodensees - den Obersee - als „Lacus Brigantius“.

Whisky

Brigantia Classic- Single Malt Whisky	43 % vol.	2 cl	6,50 €
dieser Whisky besticht durch seinen Tiefgang, obwohl er nur wenige Jahre gereift ist. Den Gaumen verwöhnt er mit einer Nougat- Pralinen- Note und Trockenfrucht- Aroma.			
Brigantia Islay Cask Finish	46 % vol.	2 cl	8,50 €
dieser Single Malt Whisky ruht in einem Whisky- Fass der Insel Islay, der Königin der schottischen Whisky- Inseln. Die Fässer zeichnen sich durch besonders erdige, rauchige Note aus. Prämiert wurde er 2018 mit Silber als "Whisky National" von Germany`s Best Whisky Award..			
Lagavulin Single Islay Malt *16 Jahre*	43 % vol.	2 cl	9,50 €
der trockenste Islay Whisky und ein etablierter Klassiker. Sehr stark, torfig und rauchig, mit einem sehr langen Abgang			

Gin

SeeGin blue	48 % vol	2 cl	4,10 €
bester Gin weltweit, gewählt auf dem internationalen Wein- und Spirituosenwettbewerb 2014 in London. Erst frische und pfeffrige Würznoten, die dann langsam und weich mit Mandelaromen ausklingen			
SeeGin red	42 % vol	2 cl	5,40 €
ein fassgelagerter Gin, der nicht von Fassaromen dominiert wird, sondern mit ihnen spielt. Im Nachklang verstärken sich die Kirsch- Noten, die mit leicht pfeffrigwärmenden Würznoten langsam ausklingen.			



Spirituosen

Obstbrände vom Obstbau Nüberlin in Lindau (B)

		2 cl
der Ó Obstler	40%	3,50 €
die Ò Williams ChristBirne	40%	4,50 €
das Ó Kirschwässerl' e	40%	3,50 €
die Ó Calvados Art	40%	3,50 €
der Ó Himbeergeist	40%	3,50 €
die Ó Zwetschge	40 %	3,50 €
der Ó Marillen- Brand	40 %	3,50 €

Kräuter/Bitter

der Ramazotti	30%	3,70 €
der Fernet Branca	37%	3,00 €
der Jägermeister	35%	3,00 €
Aquavit Linie	42%	3,50 €
Malteser Kreuz Aquavit	40%	3,50 €

Grappa

Grappa Marzadro 43;	43 %	3,90 €
Grappa Marzadro Dic ` Otto Lune;	41 %	4,50 €

Likör

der Ó Weinbergpfirsich-Likör	20%	3,50 €
der Ó Tiramisu- Likör	15 %	3,50 €
der Ó Walnuss-Cognac-Likör	28 %	3,50 €
Sambuca	40%	3,00 €

BURKHOF
 BAYERISCHE KAFFEEKULTUR
 SEIT 1928

warme Getränke

Tasse Kaffee Creme 2	3,50 €
Tasse Kaffee Creme Creme gross 2	4,80 €
Tasse Milchkaffee 2	4,80 €
Espresso 2	3,50 €
doppelter Espresso 2	4,80 €
Espresso Macchiato	3,70 €
Cappuccino 2	4,20 €
Latte Macchiato 2	4,20 €
Haferl Schokolade mit Sahne warm/kalt	4,80 €
Irish Coffee (Single Malt)	9,20 €
warmer Amaretto mit Sahne	5,80 €
Tee mit Rum 2	4,50 €
Grog	4,20 €
Glas Tee	3,80 €

„Kaffee ist nur schädlich, wenn Ihnen ein ganzer Sack aus
 dem fünften Stock auf den Kopf fällt.“
 (Albert Darboven)

2) Coffein



