

Vorspeisen

die Blattsalate	mit Vinaigrette (Essig-Öl), Kräuter-Joghurtdressing oder Feigensenfdressing	6,90 €
der Salatteller	bunter Salat, mit Vinaigrette (Essig-Öl), mit Kräuter- Joghurtdressing oder Feigensenfdressing	6,90 €
die Salatplatte „Koeberle“	bunte Salate, wahlweise mit: > hausgeräucherten warmen Lachsfilet > gebratenen, marinierten Rindfleisch > pikanten Hähnchenfleisch	14,50 €
der Ziegenkäse	mit Thymian-Honig gratiniert auf Bodolzer-Apfelscheiben, Salatbukett	13,50 €
der Garnelenspieß	in einer Pesto aus Knoblauch, Ingwer, Zitronengras und Thai-Chili gebraten, Mango-Dip	12,00 €



Brotzeit

der Wurstsalat	mit Zwiebeln und Essiggürk'le	9,40 €
der Allgäuerwurstsalat	mit Zwiebeln, Essiggürk'le und Bergkäs aus Bösescheidegg	9,90 €
„Bodolzer Halb&Halb“	Saurer Käs (Limburger) und Wurstsalat	9,90 €
Portion Bratkartoffeln	als Beilage dazu	5,80 €

Suppen

die Leberspätzle Flädle oder Brätstrudel	in der Rinderbouillon mit Gemüsestreifen	5,90 €
die Kokosmilchsuppe	„asiatisch“ mit Gemüse und Knusper-Garnelenspieß	7,50 €
die Bouillabaisse	von heimischen Edelfischen, Garnelen und Gemüse	9,50 €

diese Suppe musst Du selbst auslöffeln

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

Vegetarisch/ Vegan

die Allgäuer Kässpätzle	hausgemacht mit würzigen Emmentaler und Bergkäse von Börserscheidegg, Backzwiebeln	13,90 €
der Blattspinatauflauf	mit Tomatensugo und Alpkäse überbacken dazu Bratkartoffeln	15,90 €
das Gemüse-Curry	mit buntem Gemüse, Kichererbsen, roten Linsen, Bodenseeapfel- Chutney und Basmati-Reis	15,90 €
die Falafel	auf Gemüse mit Curry-Kokosmilchschaum	15,90 €
die Kürbismaultasche	auf Erbsen-Spargel- Minzpüree	15,90 €

Vegan!



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

Fisch



Hat unser Bodenseefischer Klaus 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 Apfel-Lauchgemüse und Dampfkartoffeln	normal 24,90 €
das Lachsfilet	aus dem Buchenfeuer, Kartoffel-Gurkensalat, Sahnemeerrettich	24,90 €

Hauptgerichte

die Maultasche	hausgemacht mit Backzwiebeln und frischen Rahm-Champignons,	normal 16,50 €
das Schnitzel „Wiener Art“	vom Schweinerücken mit Wildpreiselbeeren und Pommes frites	15,90 €
der „Bodolzer Schweinebraten“	mit Apfel-Speck und Zwiebeln, kräftiger Soße, Knödeln und Krautsalat	18,50 €
die Schweinsbäckle	zart geschmort mit Gemüse und „Lindauer-Spätzle“ (Spinat und Butterspätzle)	19,50 €
das Schweinefilet	auf Rahm-Champignons, Gemüse-Bukett und Butterspätzle	19,50 €
das Backhendl	Hähnchenteile in knuspriger Kürbiskernpanade mit Kartoffel- Gurkensalat, Kräuter-Dip	18,50 €
das Hähnchenschnitzel	von der Brust, mit zweierlei Soßen, Gemüse und Basmati- Reis	18,50 €



die Kalbsleber	gebraten mit Bodolzer- Apfelscheiben, Balsamico- Soße, Backzwiebeln und Bratkartoffel	24,50 €
die Rinderschulter	24 Stunden niedertemperaturgegart mit Aceto Balsamico-Soße und hausgemachte Knödel	21,50 €
das Tri Tip	auch Bürgermeisterstück genannt - ist ein echter Geheimtipp für Steak-Liebhaber mit Rotweinzwiebeln, Gemüse, Kartoffelkroketten und Butterspätzle	23,50 €
das Bulgogi („Feuerfleisch“)	gebratene, pikante Streifen vom der Färse mit Gemüse und Basmatireis	23,50 €
das Surf&Turf	Tri Tip-Steak mit gebratenen Garnelenspieß, hausgemachter Kräuterbutter, Blattsalat, Gemüse und Pommes frites	28,50 €

für die Großen von morgen



Spätzle mit Soße

5,80 €

(für Kinder bis einschließlich 6 Jahre gratis)

*kleines Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes
frites*

7,90 €



*Zander in Butter gebraten mit
Kartoffeln und Gemüse*

8,80 €

Portion Pommes frites rot & weiß

5,80 €



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

der Affogato	Espresso mit Vanilleeis	4,50 €
das Mousse au chocolat	black & white	5,90 €
der „steirische Traum“	zartes Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen, Schlagsahne und Kernöl	7,90 €
die Orange	als Carpaccio, mit Grand Marnier und Pistazieneis	8,90 €
der Topfenpalatschinken	mit zartem Vanilleeis und Sauerkirsch- Konfi	7,90 €
der Klassiker	karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandelblättchen und Rosinen, Zwetschgenröster	10,90 €
der Dessertteller „Gutsgasthaus Koeberle“	„traumhaft“- lass Dich überraschen !!	11,50 €

