schlupfwinkel
Restaurant

Aperitifempfehlung

Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“		8,00 €
Holunder-Spritzer *alkoholfrei*, erfrischend, eisgekühlt	0,33 l.	5,50 €
Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung Sparkling Apero aus roten, Südtiroler Äpfeln		7,00 €
Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris) ***Weingut Vollmayer***		8,00 €
Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach		8,00 €

Weinempfehlung

Weingut Clauß
Lottstetten / Nack am Bodensee , Baden
2023 Rosè De Nack Limited, Handlese, aus der Magnum 1,5 l. Flasche
Rosè mit besonderem Tiefgang, Sortenrein, fruchtbetont mit ausbalanciertem Aromaspiel.
Großer Genuss.

0,2 l.	12,00 €
0,5 l.	25,00 €
Flasche 1,5 l.	75,00 €

Weingut Aufricht
Meersburg / Stetten am Bodensee, Baden
2023 Turteltaube Qualitätswein trocken
Cuvèe aus Weißburgunder und Grauburgunder. Besonders duftig und fruchtig,
mit präsentem Zitrusspiel, mäßigem Körper und einer angenehmen frischen Säure

0,2 l	11,00 €
Flasche 0,75 l	39,00 €

schlupfwinkel
Restaurant

Unsere Vorspeisen

Tagessüpple	8,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	8,00 €
Tatar „Wiese und Wasser“ Beef Tatar und gebratene Blue Label Riesen Garnelen mit bunten Blattsalaten in Kräutervinaigrette	18,00 €
Cremige Burrata auf Hegauer Bruschetta, mariniertem Rucola und Basilikumpesto	16,00 €
Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch mit Tigermilch mariniert, bunten Blattsalaten in Kimchi-Yuzuvinaigrette, Sesamölkaviar und Misocracker	19,00 €

schlupfwinkel
Restaurant

Unser Menü

Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch
mit Tigermilch mariniert, bunten Blattsalaten in Kimchi-Yuzuvinaigrette,
Sesamölkaviar und Misocracker

*****

Filet vom Milchkalb
rosa gebraten, auf frischen Pfifferlingen a la Creme
Gemüse vom Markt
und Spätzle
Hauptgang alleine 40,00 €

*****

Dunkler Schokoladen-Passionsfruchtcake
mit marinierten Hegauer Beeren und Macadamia-Vanillerahmeis

*****

65,00 €

schlupfwinkel
Restaurant

Hauptgänge

Wiener Schnitzel 30,00 €
Klassisch vom Kalbsrücken
mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken,
dazu Pommes-Frites und gemischtem Salatteller

Dry Aged Entrecote vom Bodensee-Jungrind 38,00 €
rassig vom Grill, mit Chimichurri, gebratenen Pimentos
und Pommes-Frites

Zweierlei vom heimischen-Strohschwein 32,00 €
Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle
in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt
und hausgemachten Spätzle

Zwiebelrostbraten vom Weiderind 35,00 €
Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln,
Gemüse vom Markt und Pommes-Frites

schlupfwinkel
Restaurant

Lammrückenfilet 40,00 €
im Bacon-Salbeimantel gebraten, an getrüffelter Portweinreduktion
sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“ 42,00 €
mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion,
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

Trilogie vom Seeteufel, Island Lachs und Garnele 35,00 €
in Aromaten gebraten, auf bretonischem Krustentiersößle, Petersilienöl
Gemüse vom Markt und gratinierten Pfifferlingrahmkartoffeln

„ Vegi “
Hausgemachte Nudeltäschle 25,00 €
mit Ziegenfrischkäse, Pinienkernen und wilden Kräutern gefüllt,
fruchtigem Tomatensugo, gebratenen Pfifferlingen und Gemüse vom Markt

„ Vegan “
Gedämpftes Dim Sum 25,00 €
mit Edamame und Tofu gefüllt, in kräftigem Ramenfond
asiatischem Gemüse und Shimeji Pilzen

Salat „Rustika“ 26,00 €
mit rassig gebratenen Filetstreifen vom Rind und Kalb
und kleinem Pommes-Gläsle

Salat „Fischerliesl“ 26,00 €
mit Eglifilet im Bierteig gebacken
und kleinem Pommes-Gläsle

Salat „Vegi“ 22,00 €
mit Feta-Käse in der Wildkräuterpanade gebacken
und kleinem Pommes-Gläsle

Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing 30,00 €
mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet und Riesengarnelen
mit verschiedenen Dipps und kleinem Pommes-Gläsle

schlupfwinkel
Restaurant

Dessert

Abgeflammte Creme Brülêe „Maison„ 7,00 €

Cheesecake San Sebastian 12,00 €
mit Schneble´s Erdbeeren und Pistazienrahmeis

Dunkler Schokoladen-Passionsfruchtcake 12,00 €
mit marinierten Hegauer Beeren und Macadamia Vanillerahmeis

Hausgemachtes Erdbeersorbet 12,00 €
mit Erdbeeren und Vollmayer`s Winzersekt aufgefüllt

Klein und Fein 7,00 €
Geeister Espresso mit einer Kugel Espressoeis mit Haselnusskrokant
und Baileysschaum

Affogato 7,00 €
Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso

Holzhacker 9,00 €
Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen
ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne

Hegauer Erdbeerbecher 9,00 €
Schneble`s Erdbeeren mit zartschmelzendes Bourbon Vanilleeis
Erdbeersoße und Sahne

Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel 8,00 €

Bourbon Vanille Eiskrem*, Espressoeis Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen, Zitronensorbet, Himbeersorbet

	pro Kugel	3,00 €
Hausgemachtes Sorbet/Eis	pro Kugel	3,50 €
	mit Sahne	1,50 €

* = mit Farbstoff

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

2020 Gelber Muskateller	Weingut Aufricht	0,1 l.	8,00 €