

# 3 Stuben

Hotel • Restaurant • Bar

## Martini-Menü

**Bunter Linsensalat**  
gerauchte Entenbrust

~~~

**Kürbiscremesuppe**  
Kürbiskerne | Kürbisöl

~~~

**Portion Martins-Gans vom Geflügelhof Heinzler**  
hausgemachter Apfel-Rotkohl | Kartoffelklöße

~~~

**Mousse**  
von der Zartbitterschokolade

Als 4 Gang Menü € 42,00.

Als 3 Gang Menü - ohne Vorspeise oder Zwischengericht - € 36,00.

## Weinempfehlung zum Menü

### **Kapellenberg Riesling**

Kabinett trocken  
VDP Weingut Werner Knipser  
Laumersheim, Pfalz

0,75 l € 39,00

### **Faugères AOC**

**Domaine Binet & Jacquet**  
AOC Faugères-Languedoc  
Frankreich

0,75 l € 38,00



Hotel • Restaurant • Bar

## Vorspeisen und Salate

### **Verschiedene Blattsalate**

Aceto-Olivenöl Dressing | geröstete Kerne

€ 6,00

### **Variation von Salaten**

Gemischte Salate | Aceto-Olivenöl Dressing

€ 6,50

### **Karamellierter Ziegenkäse**

Rote Bete Carpaccio

€ 12,50

### **Terrine vom Linzgau Reh**

Preiselbeersauce

€ 12,50

*3 Stuben*

Hotel • Restaurant • Bar

## Suppen

### **Rinderkraftbrühe**

Flädle | Gemüse

€ 6,00

### **Kürbiscremesuppe**

Öl | Kerne

€ 6,50



Hotel • Restaurant • Bar

## Vegetarische Gerichte

### **Rote Beete Risotto**

Parmesan-Chip

€ 14,50

## Fischgerichte

### **Gebrautes Bodensee-Felchenfilet**

Marktgemüse | Petersilienkartoffeln | Mandelbutter

€ 23,00

### **Filet vom fangfrischen Saibling**

Kartoffel-Kürbis-Gemüse | Pernodschaum

€ 23,00



Hotel • Restaurant • Bar

## Fleischgerichte

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Bratkartoffeln | verschiedene Blattsalate

€ 19,50

### **Kalbstafelspitz**

Meerrettich-Sauce | Bouillonkartoffeln

€ 19,80

### **Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind**

Ratatouille | Rosmarinkartoffeln

€ 23,00



Hotel • Restaurant • Bar

## Wildgerichte

**Rehragout aus heimischer Jagd**  
hausgemachte Spätzle | Salat

€ 21,00

**Rehnüsschen vom Linzgau-Reh**  
Kräuter-Spätzle | Rahmpilze

€ 25,50

## Von der Gans

**Portion Freiland-Gans vom Geflügelhof Heinzler**  
hausgemachter Apfel-Rotkohl | Kartoffelklöße

€ 27,50

## Von der Ente

**½ Bayerische Kronenente**  
Rahm-Wirsing | Serviettenknödel

€ 27,50

# 3 Stuben

Hotel • Restaurant • Bar

## Dessert

### **Affogato**

Vanille-Eis | Espresso

€ 4,50

### **Sorbetvariation**

€ 7,00

### **Crème brûlée - Bourbon Vanille**

€ 7,00

### **Grüner Apfel und Schokolade**

70% Guayana | Vanille Crumble | Apfelsorbet

€ 7,50

### Feine Edelbrände von Thomas Geiger Meersburg

|                              |      |        |
|------------------------------|------|--------|
| Cöxle 38 % vol               | 2 cl | 4,30 € |
| Marc (Tresterbrand) 40 % vol | 2 cl | 4,30 € |
| Mirabelle 40 % vol           | 2 cl | 4,30 € |
| Zwetschge 40 % vol           | 2 cl | 4,30 € |
| Quitte 40 % vol              | 2 cl | 4,90 € |
| Altes Obst 40 % vol          | 2 cl | 6,50 € |