

3 Stuben

Hotel • Restaurant • Bar

Menü

Marinierte Garnelen

Zupfsalat

~~~

### **Melonen-Gazpacho**

~~~

Filet vom Wolfsbarsch

Gemüse-Risotto

oder

Kalbs-Tafelspitz

Bouillonkartoffeln | Meerrettichsoße

~~~

### **Tiramisu**

im Weckglas

Als 4 Gang Menü € 42,00.

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

### Weinempfehlung zum Menü

#### **Schloß Rheinburg**

**Auxerrois**, Qw trocken, Erste Lage

VDP Weingut Markgraf von Baden

0,75 l € 43,00

#### **Faugères AOC, Domaine Binet & Jacquet**

AOC Faugères-Languedoc

Frankreich

0,75 l € 38,00

# 3 Stuben

Hotel • Restaurant • Bar

## Sommerliche Frische

|                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Kalte Gurkenrahmsuppe</i>                                             | € 5,50  |
| <i>Rosa Roastbeef, Remouladensauce, bunter Salat oder Bratkartoffeln</i> |         |
| <i>kleine Portion mit Salat</i>                                          | € 11,50 |
| <i>große Portion mit Salat</i>                                           | € 18,50 |
| <i>mit Bratkartoffeln</i>                                                | € 19,50 |
| <i>Sommerlicher Salat mit gebratener Maispouardenbrust</i>               |         |
| <i>mit gebratenem Bodenseefelchen</i>                                    | € 18,50 |
| <i>mit gegrilltem Rumpsteak, Kräuterbutter</i>                           | € 21,50 |
| <i>Zitronensorbet mit Secco</i>                                          | € 5,50  |

## Unsere Weinempfehlung

### „Johanna“

*Weingut Hans Peter Wöhrwag, Untertürkheim-Württemberg*

*Riesling, Müller-Thurgau und Muskateller* 0,75l € 37,00

*Qw trocken*



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

### **Melone und Parmaschinken**

Zupfsalat

€ 10,50

### **gerauchtes Saiblingsfilet**

Sahne-Meerrettich | Zupfsalat

€ 12,50



Hotel • Restaurant • Bar

## Suppen

### **Rinderkraftbrühe**

Flädle | Gemüse

€ 6,00

### **Pfifferlingcremesuppe**

€ 6,50



Hotel • Restaurant • Bar

## Vegetarische Gerichte

### **Grünkernbratling**

Gemüse | Kartoffeln

€ 14,50

## Fischgerichte

### **Gebratener Zander**

Marktgemüse | Petersilienkartoffeln | Mandelbutter

€ 23,00

### **Gegrilltes Saiblingsfilet**

Pfifferlingsrisotto | Pernodschaum



Hotel • Restaurant • Bar

## Fleischgerichte

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Bratkartoffeln | verschiedene Blattsalate

€ 19,50

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

Ratatouille | Rosmarinkartoffeln

€ 23,00

### **Kalbssteak vom Naturparkkalb**

Pfifferlings-Rahmnudeln

€ 26,50

## Wildgerichte

### **Wildschweinragout aus heimischer Jagd**

Pappardelle | Brokkoli

€ 19,50

### **Rehrücken vom Linzgau-Reh**

Kräuter-Spätzle | Pfifferlinge

€ 28,00

# 3 Stuben

Hotel • Restaurant • Bar

## Dessert

### **Affogato**

Vanille-Eis | Espresso

€ 4,50

### **Crêpes gefüllt mit Brombeertopfen**

Sorbet

€ 6,50

### **Sorbetvariation**

€ 7,00

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

€ 7,00

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 € |