

Selbstbedienung

Bistrogreth

LIMBERGERS

Bistro am See



Speisekarte

Willkommen

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie recht herzlich in Limbergers Bistro- & Vinogreth.
Wir sind eine familiengeführte Weinbar mit Bistro und Weinshop. Seit 2005 sind wir die gastronomische Adresse für ausgesuchte Weine, feine Köstlichkeiten und gelebte Gastfreundschaft an der Uferpromenade in Überlingen am Bodensee.

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Speisen.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



① **Bestellen** Sie Ihr Gericht bitte **mit** Angabe Ihrer
Tischnummer

② bei uns an der Bistrogreth-Theke

③ Das Essen wird Ihnen serviert

Vielen Dank und guten Appetit!

Tapas & Fingerfood

Unsere Tapas & Fingerfood sind kleine Genussmomente-perfekt zum Teilen, Probieren & Verweilen. Mal leicht, mal raffiniert - aber immer gemacht für einen richtig guten Aufenthalt bei uns in der Vinogreth.

Kalte Tapas

Kalamata Oliven ^{3,4,A,L}  Knoblauch, Chili (milde Schärfe)	5,90	Portion ital. Landschinken ^{2,3,11,A}	6,80
Grüne Mamouth Oliven ^{3,4,A,L}  Zitrone, Majoran	5,90	Portion Hegauer Landschinken ^{11,A}	6,80
Kräuteroliven ^{3,4,5,A}  Grüne & Schwarze Oliven, Kräuter der Provence, Knoblauch	4,90	Portion Chorizo ^{2,3,11,A} Paprika-Knoblauch-Salami	6,40
Oliven-Mix ^{3,4,5,A,L}  von allen drei Olivensorten	5,40	Portion ital. Fenchelsalami ^{2,3,11,A}	6,80
Käsewürfel ^{3,11,A,G}  	5,90	Portion Grana Padano ^{11,A,G}	6,60
Schafskäse ^{3,11,A,G}  Kräuter der Provence, Knoblauch, Chili	5,90	Portion Pecorino ^{11,A,G}	6,60
Getrocknete Tomaten ^{2,3,A}  	6,20	Extra Brotkorb ^{11,A} 	3,80
Räucherlachs-Frischkäse Tatar Canapé ^{2,3,4,7,11,A,D,G,I,J,L}	3,70	Extra Knoblauchbrot ^{11,A} 	5,60

Tapas & Fingerfood

Unsere Tapas & Fingerfood sind kleine Genussmomente-perfekt zum Teilen, Probieren & Verweilen. Mal leicht, mal raffiniert - aber immer gemacht für einen richtig guten Aufenthalt bei uns in der Vinogreth.

Warme Tapas

Datteln/Pflaumen im Speckmantel ^{2,3,4,A,L} Pro Stück, je nach Saison	1,10	Knusprig zarter Schweinebauch mit Krautsalat ^{2,4,11,I,J,L} 24 Std. Sous vide gegarter Schweinebauch, krossgebraten, Krautsalat & Bistrosenf	12,90
Pimientos de Padrón ^{11,A}  Grüne Bratpaprika, Meersalz	8,50	Artischocken, frittiert ^{3,4,A,G} 	8,50
Im Ofen gebackener Schafskäse ^{2,3,4,11,A,G,L}  Feta, Tomate, Knoblauch, Chili, Kräuter, Olivenöl	6,90	Garnelentöpfchen (3 große Garnelen) ^{4,11,A,B,I,J,L} White Tiger Garnelen (mit zugesetztem Wasser beim Einfrieren, geschält und entdarnt), Knoblauch, Tomatenragoût, Zitrone, Chili, Kräuter, Knoblauchbrot	13,90
Ziegenkäse im Schinkenmantel ^{2,3,4,11,A,G,I,J,L} 2 Stück, Apfel-Zwiebel Chutney	9,80	Patatas Bravas ^{2,3,4,1,I,J,K}	9,90
Geschmortes Schweinsbäckle ^{2,4,11,I,J,L} Ein Schweinsbäckle in Burgundersoße, Kartoffelsalat	13,90	Frittierte Kartoffelwürfel & gebratene Chorizo mit Aioli & würzigem Tomatensugo	

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. MwSt.

Die Klassiker

Zu allen Antipasti-Gerichten servieren wir einen Brotkorb.

Bistrogreth Teller

Vegetarisch ^{2,3,4,5,6,11,A,L} 

Grillgemüse, getr. Tomaten,
Kräuteroliven, Feta

16,90

Bistrogreth Teller

Schinken ^{2,3,4,5,6,11,A,L}

Grillgemüse, getr. Tomaten,
Kräuteroliven, Italienischer
Landschinken, Grana Padano

18,90

Bistrogreth

Schlemmerteller ^{2,4,5,6,11,A,G,L}

Italienischer Landschinken,
Hegauer Landschinken,
Fenchelsalami, getr. Tomaten,
Kräuteroliven, Grana Padano

19,90

Vinogreth Teller

^{2,3,4,5,6,11,A,L}

Italienischer Landschinken,
Hegauer Landschinken,
Fenchelsalami, Käsevariation,
getr. Tomaten, Kräuteroliven

18,90 1 Pers.

27,90 2 Pers.



Dinnele

Unser Dinnele ist ein badischer Flammkuchen aus hauseigenem, mindestens 24 Stunden gereiftem Brotteig. Er wird mit einer würzigen Sauerrahm-Crème bestrichen und im Steinofen gebacken.

Speck, Zwiebel ^{2,3,4,11,A,A1,C,G,L}	10,90	Grillgemüse, Oliven, getr. Tomaten, Feta ^{2,3,4,5,11,A,A1,C,G,J,L}	13,90
Speck, Zwiebel, Käse ^{2,3,4,A,A1,C,G,L}	11,90	Grillgemüse, Oliven, getr. Tomaten, roher Schinken ^{2,3,4,5,11,A,A1,C,G,J,L} + Feta (+2,90)	13,90
Tomate, Mozzarella, Kräuter-Pesto ^{2,3,11,A,A1,C,G}	12,50	Kräuterpesto, Grill- gemüse, Oliven, getr. Tomaten ^{2,3,4,5,11,A,A1,J,L}	13,90
Champignons, Lauch Käse ^{2,4,11,A,A1,C,G,L} + Landschinken (+2,90)	12,50	Chorizo, Lauch, Tomaten ^{2,3,4,11,A,A1,C,G,J,L}	13,90
Kartoffel-Lauch- Käse ^{2,3,11,A,A1,C,G,L} + Speckwürfel (+2,90) + Landschinken (+2,90) + Räucherlachs (+4,90)	12,90	Räucherlachs, Tomaten, Lauch, Zitronenöl ^{2,3,4,7,11,A,A1,C,G,J,L,D}	15,90

Seelen

Seelen sind ein typisches Bodensee-Gebäck. Sie werden herzhaft belegt und im Grill kurz gebacken.

Bodensee-Seele^{2,3,4,A,A1,2,3,C,G,H,L} **6,90**

mit Rinderschinken, Tomaten, Emmentaler, Kräuterpesto

Mediterrane Seele^{3,A,A1,2,3,C,G,H,L} **6,90**

mit Grillgemüse, Feta, Kräuterpesto

Italienische Seele^{3,A,A1,2,3,C,G,H,L} **6,90**

mit Tomaten, Mozzarella, Kräuterpesto



Wraps

Wraps sind dünne Fladenbrote mit verschiedenen Zutaten wie Gemüse, Fleisch oder Käse gefüllt und dann zusammengerollt werden.

Bistro Wrap^{3,11,A,G} **11,90**

Salat, Tomaten, Gurke, Kraut, Kartoffelrösti, Cocktail-Sauce + Hähnchen (+ 3,50)

Wrap Mediterran^{3,4,11,A} **11,90**

Salat, Grillgemüse, Feta, Cocktail-Sauce + Hähnchen (+ 3,50)

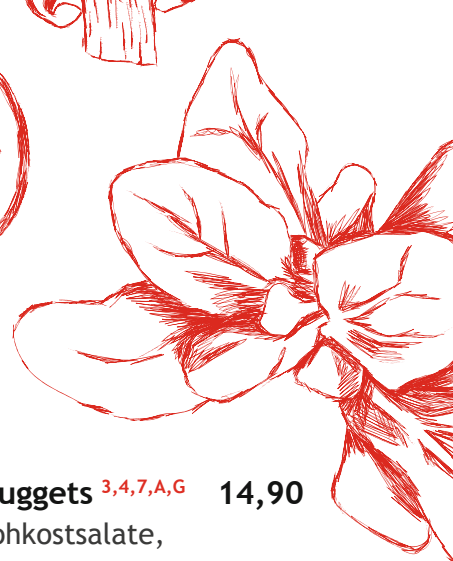
Wrap Lachs^{3,4,11,A,D,G} **15,90**


Salat, Kraut, Tomaten, Gurke, Dill, Kräuterquark




Salate

Alle Salate werden mit Blattsalaten, Tomaten, gerösteten Kernen, Crôutons und hauseigenem Dressing angerichtet. Dazu reichen wir Baguette.




Beilagensalat^{3,4,7,A,G,I,J,L}  **5,90**
Blattsalate und Rohkostsalate
mit hauseigenem Dressing

Bistro Salat^{3,4,7,A,G,I,J,L}  **8,90**
Blattsalate und Rohkostsalate
mit hauseigenem Dressing

Salat Mediterran^{3,4,7,11,A,G,I,J,L}  **14,90**
Blattsalate, Kalamata Oliven, grüne
Mamouth Oliven, getr. Tomaten,
Pimientos, Feta

+ Extra Topping **je 2,90**
Feta^{3,11,G}
Oliven^{3,4,5,L}
Italienischer / Hegauer Landschinken^{2,3,11}
Pimientos¹¹
Chorizo / Fenchelsalami^{2,3,11}
Grana Padano^{11,G}

Salat Chicken Nuggets^{3,4,7,A,G} **14,90**
Blattsalate und Rohkostsalate,
Chicken Nuggets, Sweet Chili Sauce

Salat Ofenkartoffel^{3,4,7,A,G,I,J,L}  **13,90**
Blattsalate und Rohkostsalate,
Ofenkartoffel, Kräuterquark
+ Räucherlachs (+4,90)

**Salat mit gebratenen
Maultaschen**^{2,3,4,11,A,C,G,I,J,L} **15,90**
Blattsalate und Rohkostsalate,
gebratene Maultaschenstreifen,
Schmelzwiebeln

**Salat
Fischknusperle**^{3,4,7,11,A,C,D,G,I,J,L} **15,90**
Blattsalate und Rohkostsalate,
Fischfilets im Backteig, Zitrone,
Remouladen-Sauce

ENGLER

· metzgerei ·

Immer mittwochs und samstags auf dem Wochenmarkt in Überlingen.

Seit über 40 Jahren steht die Metzgerei Engler für höchste Qualität. Gegründet im Jahr 1983 in Honstetten, hat sie sich im gesamten Hegau und der Bodenseeregion einen Namen gemacht und wird geschätzt für ihre beeindruckende Vielfalt und erstklassige Produkte. Bis heute befindet sich der Betrieb in Familienbesitz und wird von Walter Engler und seiner Ehefrau Anita geleitet, unterstützt von den Kindern und einem engagierten Team von über 80 Mitarbeitern. Die Familie Engler ist mit ihrem Stand regelmäßig auf den Wochenmärkten in Überlingen, Öhningen, Aach und Uhldingen-Mühlhofen präsent und beliefert unter anderem auch das geschätzte Bistrogreth.



ENGLER

· metzgerei ·

www.engler-metzgerei.de

077331 99 49 30

Friedrich-List-Straße 2

78234 Welschingen

Burger


Unsere frisch zubereiteten, hausgemachten Burger sind der perfekte Genuss für jeden! Das Fleisch von unserem regionalen Zulieferer ist von bester Qualität.

Greth-Burger^{3,4,7,11,A,A2,C,G,I,J,L} **10,90**
100%-Rinderpatty, Bacon, Käse,
Gurke, Tomaten, Salat, Rotweinzwiebeln,
hauseigene Burger-Sauce

Vegi-Burger^{3,4,7,11,A,A2,C,G,I,L} **10,90**
Kartoffelrösti, Käse, gebratene
Champignons, Tomaten, Salat, Schmelz-
zwiebeln, Salat, hauseigene Burger-Sauce

Portion Pommes^{3,4,7}  *klein* **4,90**
Ketchup oder Mayo *groß* **6,90**
+ Ketchup/Mayo (+0,30)

Pommes Frites Variationen^{3,4,7}

Pommes Bravas  **7,90**

Tomatensugo, Aioli


Pommes Trüffel **8,90**

Trüffelcrème, Grana Padano

Badisch-Schwäbische Küche

Die schwäbische Küche ist bekannt für ihre deftigen und herzhaften Gerichte. Auch bei uns dürfen sie auf der Speisekarte nicht fehlen.

Maultäschle^{2,3,4,11,A,C,G,I,J,L} **13,90**
Fleischfüllung mit Schmelzwiebeln
& Beilagensalat

Käsespätzle^{3,11,A,C,G,I}  **13,90**
Spätzle, Käsevariation,
Schmelzzwiebeln

Wurstsalat^{2,3,4,11,A,C,I,J,L} **12,90**

Frisch geschnitten vom aromatischen,
selbstgebackenen Fleischkäse, Essiggurken,
Ei, Tomaten, Zwiebeln, Hausdressing

Schweizer **12,90**

Wurstsalat^{2,3,4,11,A,C,G,I,J,L}

Frisch geschnitten vom aromatischen,
selbstgebackenen Fleischkäse, Essiggurken,
Ei, Tomaten, Zwiebeln, Emmentaler, Haus-
dressing

Alle Preise sind in Euro (€) inkl. MwSt.

Zusatzstoffe & Allergene

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoff
- 3: Antioxidationsmittel
- 4: enthält Sulfite
- 5: geschwärzt
- 6: gewachst
- 7: mit Süßungsmittel
- 8: Geschmacksverstärker
- 9: koffeinhaltig
- 10: chininhaltig
- 11: mit Phosphaten

- A: Weizen
- A1: Roggen
- A2: Gerste
- A3: Hafer
- B: Krebstiere
- C: Eier
- D: Fische
- E: Erdnüsse
- F: Sojabohnen
- G: Milch
- H: Schalenfrüchte
- I: Sellerie
- J: Senf
- K: Sesamsamen
- L: Schwefeldioxid & Sulfite
- M: Lupinen
- N: Weichtiere

Folgen Sie uns auch auf Social Media!



Instagram



Facebook



Vegetarisch



Vegan

Landungsplatz 14
88662 Überlingen
Vinogreth 07551 936 679
Bistrogreth 07551 945 441 0
info@vinogreth.de