

Saisonkarte

JUNI
2026

Tapasgerichte des Monats

Spargelragût mit
Knusperschinken & Bärlauchpesto 13,90

Dreierlei zum Dippen  10,90
mit Baguette
+ Brotkorb (3,80)

Sardellen mit Knoblauch-Röstbrot 13,90
Olivenöl, geschmolzene Tomaten,
Knoblauch, Kräuter

Calamari frittiert 13,90
Geschnittene Calamari frittiert
(mit zugesetztem Wasser beim Einfrieren)
dazu Aioli & Knoblauchbrot

Geschmortes Schweinsbäckle 13,90
Ein Schweinsbäckle in Burgundersoße,
Kartoffelsalat

Knusprig zarter Schweinebauch
mit Krautsalat 12,90
24 Std. Sous vide gegarter Schweinebauch,
krossgebraten, Krautsalat & Bistrosenf

Lust auf was Neues?

Backfisch mit 16,90
Kartoffel-Gurken Salat
Gebackenes Seelachsfilet, Remoulade,
Kartoffel-Gurkensalat, Salatsträußchen


Wilde Fischerei 25,90
Räucherlachs, Sherry Hering,
Matjes Hausfrauen Art, Rösti
& Salatsträußchen

Matjes nach Hausfrauen Art 16,90
mit Ofenkartoffel & Salat
Matjes Hausfrauen Art, Salatsträußchen
Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Spargelzeit im Bistrogreth

Spargel-Kartoffel Crèmesuppe  8,90
mit Spargelstücken & Croutons

Tagliatelle Spargelragût  17,90
Tagliatelle, Badisches Spargelragût, Tomate,
Grana Padano, Kräuterpesto

Überbackene Ofenkartoffel  17,90
Spargelragût
Blattsalate, Ofenkartoffel, Badisches
Spargelragût, Käse, Kräuterpesto

Dinnele der Saison  14,90
Badisches Spargelragût, Tomate,
Kräuterpesto
+ Saftschinken (+2,90)
+ Räucherlachs (+4,90)

Spargel Wrap 15,90
Spargel, Sauce Hollandaise, Saftschinken,
Salat & Tomate (auch vegetarisch erhältlich)

Pikanter Rindfleischsalat 16,90
mit Röstbrot
Rindfleischstreifen, Paprika, Gurke,
Zwiebeln, pikantes Hausdressing mit Chili
(milde Schärfe)

Nur Mittwochs

Halbes Rosmarinhähnchen aus dem Ofen
mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites

13,90 (mit Brot 9,90)

Solange
der Vorrat
reicht

Weine vom Bodensee

SAISON
2026



Sommerwein "Leichtsinnig" | trocken
Weingut Thomas Geiger | Meersburg,
Riedetsweiler

ein leicht ausgebauter Müller-Thurgau im Verbund mit unserem Bacchus & Muskateller, bildet Frische und Fruchtigkeit ab; ein kleiner Anteil von einem fruchtsüß abgestoppten Weißburgunder gibt Struktur und Finesse.

Mit einer spürbaren Kohlensäure der perfekte Begleiter durch den Sommer!

0,1 l **4,30**
0,25 l **8,60**



Turteltaube by Glas | trocken
Weingut Aufricht | Meersburg-Stetten

Diese Cuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder verbindet elegante Frische mit kraftvoller Struktur. In der Nase zeigen sich feine Aromen von weißem Pfirsich und hellen Wiesenkräutern. Sie vereint die Eleganz des Weißburgunders mit der Power des Grauburgunders und ist sowohl ein vielseitiger Essensbegleiter als auch ein animierender Terrassenwein.

0,1 l **4,60**
0,25 l **9,20**



Fohrenberg Weißburgunder | trocken
Weingut Thomas Geiger | Meersburg,
Riedetsweiler

leichte Zitrusaromen gepaart mit kräftigen Burgunderaromen, Nussigkeit und reife Birne.

0,1 l **4,50**
0,25 l **9,00**



Grauburgunder by Glas | trocken
Weingut Aufricht | Meersburg-Stetten

In der Nase dominiert gelber Apfel und vollreife Mirabelle. Am Gaumen finden wir neben etwas Akazie hauptsächlich Aromen von Aprikose und Honigmelone. Anhaltend Saftig. Ein agiler Typ.

0,1 l **4,90**
0,25 l **9,80**



MAS ENGUERA Blanco Selección
Valencia D.O. 2025 | trocken
Weinimport Riegel | Enguera, Spanien

Spanischer Weißwein anspruchsvoll und hochklassig. Zu einem Spitzen Preis-Genuß-Verhältnis. Mit gekonntem Holzeinsatz beweist Enguera mit dieser Selección sein Können. Eine spannende, im Barrique vergorene Cuvée aus der autochthonen Sorte Verdil (70 %) in Kombination mit je 10 % Viognier, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Extraktreich, kräftig, sehr eingängig und komplex, wirklich beeindruckend!

0,1 l **4,00**
0,25 l **7,80**



Seegucker Gutswein by Glas | trocken
Weingut Aufricht | Meersburg-Stetten

Betörender Duft nach weißem Pfirsich und Rosen. Sommerlich - schmeichelt am Gaumen. Amselgezwitscher im Glas. Dieser Rotling macht Lust auf mehr! Ein Aufricht-Klassiker, der Seefeeling ins Glas zaubert!

0,1 l **4,70**
0,25 l **9,40**