

# Saisonkarte

JUNI  
2026

## Tapasgerichte des Monats

**Rindercarpaccio mit Edelpilzen** 17,90  
Grana Padano, Zitrone, Olivenöl  
& Salatbouquet

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

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

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

## Pilzzeit im Bistrogreth

**Tagliatelle mit Edelpilzen** 17,90  
Tagliatelle, Edelpilze, Tomate,  
Kräuterpesto, Lauchzwiebeln, Grana Padano

**Überbackene Ofenkartoffel  
mit Edelpilzen** 17,90  
mit Ofenkartoffel, Edelpilzen, Käse,  
Kräuterpesto

**Dinnele der Saison** 14,90  
mit Edelpilzen, Lauch, Käse  
+ Hegauer Landschinken (+2,90)  
+ Speckwürfel (+2,90)  
+ Räucherlachs (+4,90)

**Pikanter Rindfleischsalat  
mit Röstbrot** 16,90  
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**