

Saisonkarte

JULI
2026

Tapasgerichte der Saison

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

Sommerzeit im Bistrogreth

Burrata auf Ochsenherzentomaten 15,90
mit gebratenen Aprikosen & Nektarinen

Pollo tonnato 16,90
Dünne Scheiben von der Hähnchenbrust, Thunfisch-Kapern Soße, Sardellen

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

Kokos-Thai-Curry mit Reis 15,90
Rotes Thai-Curry, Kokosnussmilch, Weißwein, Gemüsebrühe, Gemüse, Reis
+ Hähnchen (+2,00)

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

Geräuchertes Forellenfilet 19,90
Sahne-Meerrettich, Rösti & Salatsträußchen

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

Dinnele Pulled Pork 13,90
mit Kraut, Tomate & BBQ Sauce

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 17,90
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



Nacker Rosé »Steinler« | trocken

Weingut Clauß | Nack

Dieser klassische Rosé vereint frische Noten mit einer feinen Würze. Perfekter Begleiter an heißen Sommertagen oder als Aperó. Ideal zu gegrilltem Gemüse.

0,1 l 4,00

0,25 l 7,80