

Saisonkarte

AUGUST
2026

Tapasgerichte des Monats

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** 13,90
24 Std. Sous vide gegarter Schweinebauch,
krossgebraten, Krautsalat & Bistrosenf

Sommerzeit im Bistrogreth

Burrata auf Ochsenherzentomaten 15,90
mit gebratenen Aprikosen & Nektarinen

**Pollo tonnato mit Salatbouquet
& Röstbrot** 16,90

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,
Kartoffel-Gurkensalat, Salatsträußen

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

Geräuchertes Forellen-Filet 18,90
Sahnemeerrettich, Rösti
& Salatsträußen

Sommerzeit im Bistrogreth

Tagliatelle mit Pfifferlingen 17,90
Tagliatelle, Pfifferlinge, Tomate,
Kräuterpesto, Lauchzwiebeln, Grana Padano

**Überbackene Ofenkartoffel
mit Pfifferlingen** 17,90
mit Ofenkartoffel, Pfifferlinge, Käse,
Salat

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

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

Rindercarpaccio mit Pfifferlingen 18,90
Grana Padano, Zitrone, Olivenöl
& Salatbouquet

Nur Mittwochs

Halbes Rosmarinhähnchen aus dem Ofen
mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites
13,90 (mit Brot 9,90)

Nur Sonntags

Sonntagsbraten
Rinderbraten mit Spätzle
& Beilagensalat
19,90

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 Aufrecht | 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 Aufrecht | 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 Aperero. Ideal zu gegrilltem Gemüse.

0,1 l 4,10
0,25 l 7,90