

Saisonkarte

SEPTEMBER
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

Es wird Herbst 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

Es wird Herbst 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 abgestopften
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



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



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



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



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



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