

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 Zwetschgen Chutney & Basilikum-Pesto

Kokos-Thai-Curry mit Reis 15,90
Rotes Thai-Curry, Kokosnussmilch,
Weißwein, Gemüsebrühe, Gemüse, Reis
+ Hähnchen (+3,00)

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

Roastbeef vom Rind mit Rösti 18,90
Knuspriges Rösti, Remouladensoße,
Salatbouquet, kalte Roastbeefstücke

Es wird Herbst im Bistrogreth

Tagliatelle mit Kürbisragoût 16,90
Tagliatelle, Hokkaido Ragoût,
Grana Padano, Kernöl

Weißwein Risotto mit Kürbisragoût 16,90
Weißwein Risotto, Hokkaido Ragoût,
Grana Padano, Kernöl

**Überbackene Ofenkartoffel
mit Hokkaidoragoût** 16,90
mit Ofenkartoffel, Hokkaidoragoût, Grana
Padano, Salat

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

Immer lecker vom Blech

Zwiebelkuchen vom Blech
Mürbteig Boden, Zwiebeln, Ei,
Speck, Kümmel
5,50

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