

Saisonkarte

SEPTEMBER
2026

Tapasgerichte des Monats

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 16,90

Kartoffel-Gurken Salat

Gebackenes Seelachsfilet, Remoulade,
Kartoffel-Gurkensalat, Salatsträußchen

Roastbeef vom Rind mit Rösti 18,90

Knuspriges Rösti, Remouladensoße,
Salatbouquet, kalte Roastbeefstücke

Geschmorter Rinderbraten 19,90

in Rotwein-Soße
Rinderbraten mit Spätzle
& kleinem Blattsalat

Schweinefiletstreifen in 18,90

Pflaumen-Rotwein-Soße

mit Kartoffelgratin & kleinem Blattsalat

Es wird Herbst im Bistrogreth

Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaido 7,90

Hokkaido, Gemüsebrühe, Weißwein, Sahne,
geröstete Kerne, Kernöl

Tagliatelle mit Kürbisoragoût 16,90

Tagliatelle, Hokkaido Ragoût,
Grana Padano, Kernöl

Weißwein Risotto mit Kürbisoragoût 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)

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



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



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



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



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 4,10
0,25 l 7,90