

Überlinger GenussHerbst



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)	
Kibbelinge	16,90
Seelachsfiletstücke im Knusperteig mit Kartoffel-Gurken-Salat dazu Remouladen- & Cocktailsoße	
Roastbeef vom Rind mit Rösti	18,90
Knuspriges Rösti, Remouladensoße, Salatbouquet, kalte Scheiben vom Roastbeef	
Geschmorter Rinderbraten in Rotwein-Soße	19,90
Rinderbraten mit Spätzle & kleinem Blattsalat	
Schweinefiletstreifen in Pflaumen-Rotwein-Soße	18,90
mit Kartoffelgratin & kleinem Blattsalat	

Es wird Herbst im Bistrogreth

Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaido	7,90
Hokkaido, Gemüsebrühe, Weißwein, Sahne, geröstete Kerne, Kernöl	
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

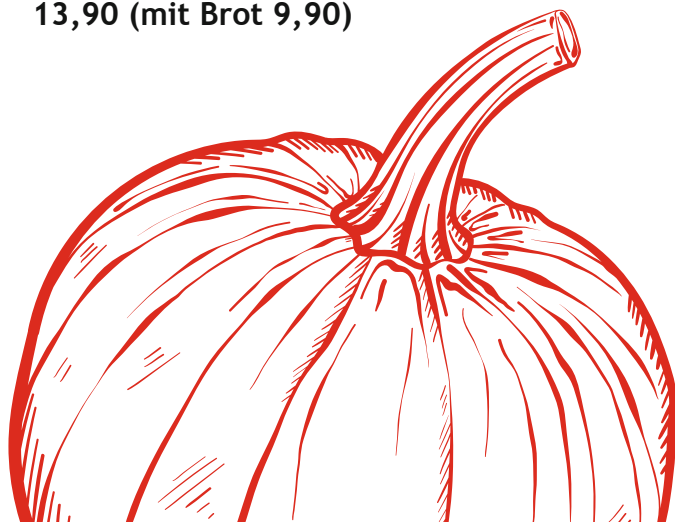
Zwiebelkuchen vom Blech

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)

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