

Überlinger GenussHerbst



Tapasgerichte des Monats

Pulled Schäufele Burger 12,90

Geschmortes Schäufele, Sauerkraut, Salat, Senf

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

Schupfnudeln 11,90

mit Sauerkraut und Speck

Es wird Herbst im Bistrogreth

Gaisburger Marsch (Eintopf) 10,90

Rindfleisch, Paprika, Zwiebel, Tomate, Kartoffel, Rotwein, Gemüsebrühe

Kokos-Thai-Curry mit Reis 15,90

Rotes Thai-Curry, Kokosnussmilch, Weißwein, Gemüsebrühe, Gemüse, Reis + Hähnchen (+3,50)

Kibbelinge 16,90

Seelachsfiletstücke im Knusperteig mit Kartoffel-Gurken-Salat dazu Remouladen- & Cocktailsoße

Geschmorter Rinderbraten in Rotwein-Soße 19,90

Rinderbraten mit Spätzle & 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)

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



Hohentwieler Olgaberg (bio) SOUVIGNIER GRIS | trocken

Staatsweingut Meersburg | Meersburg

Auf einer kleinen Parzelle im unteren Olgaberg haben wir 2019 Sauvignier Gris gepflanzt. Diese Reben stehen seit 2023 im Ertrag.

Die jungen Reben stehen hervorragend im Saft und bringen hocharomatische Weine hervor. Vielschichtig, lebendig und ausgewogen.

0,1 l 4,90
0,25 l 9,80



Meersburger Chorherrnhalde WEISSBURGUNDER-CHARDONNAY | trocken

Staatsweingut Meersburg | Meersburg

Die Cuvée aus den beiden traditionellen Burgundersorten vereint mit großer Finesse die Frische des Weißburgunders und die geschmeidige Eleganz des Chardonnays. Mit feinem Schmelz und klarer Struktur ist er der perfekte Begleiter zur Dinnerparty mit Freunden und für den puren Genuss.

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