Winterkarte

NOVEMBER 2026

Tapasgerichte des Monats

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 Winter im Bistrogreth

Feldsalat 9,80
Hausdressing, Speck, Croûtons

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 Kräuterquark & Cocktailsoße

Geschmorter Rinderbraten in Rotwein-Soße 19,90
Rinderbraten mit Spätzle & kleinem Blattsalat

Gaisburger Marsch (Eintopf) 10,90
Rindfleisch, Paprika, Zwiebel, Tomate, Kartoffel, Rotwein, Gemüsebrühe

Dinnele, Burger, Wraps & Antipasti-Teller siehe Tafeln im Bistro!

Es wird Herbst im Bistrogreth

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

Ofenkartoffel überbacken mit Grillgemüse 16,90
Ofenkartoffel, Grillgemüse, Kräuterquark, 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)



Allergene & Zusatzstoffe finden Sie in unserem separaten Ordner (erhältlich im Bistro)

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 Souvignier Gris gepfl anzt. 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**



Grauburgunder by Glas „alte Reben“ | 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 Apero. Ideal zu gegrilltem Gemüse.

0,1 l	**4,10**
0,25 l	**7,90**

Vinogreth Weinfass-Terrasse am See
LIMBERGERS