schlupfwinkel
Restaurant

Aperitifempfehlung

Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“	8,00 €
Holunder-Spritzer *alkoholfrei*, erfrischend, eisgekühlt	6,00 €
Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung Sparkling Apero aus roten, Südtiroler Äpfeln	7,00 €
Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris) ***Weingut Vollmayer***	8,00 €
Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach	8,00 €

Weinempfehlung

Quartett
Ein harmonisches Cuvée aus den Weingütern Clauß/Nack, Kress/Überlingen, Lanz/Nonnenhorn und Vollmayer/Hilzingen am Hohentwiel.
Ein kraftvoller Weißwein, würzig, schmelzig mit einer saftigen Säure
Ein Wein mit Tiefe und Komplexität

0,2 l.	15,00 €
Flasche 0,75 l.	50,00 €

Gregoriano Roble Bodega Picos Campo De Borja 2019
Cuvèe aus Garnacha, Cabernet Sauvignon und Tempranillo
Fruchtintensiver, saftiger Rotwein aus Spanien. Blumig, fruchtiges Bouqet
mit herrlichem Duft von dunklen Beeren, beeindruckender Struktur und feinwürziger Finesse

0,2 l	13,00 €
Flasche 0,75 l	46,00 €

schlupfwinkel
Restaurant

Unsere Vorspeisen

Tagessüpple	8,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing Verschiedene Rohkostsalate der Saison mit Blattsalaten	8,00 €
Feldsalat in Rotweinvinaigrette mit gebratenem Bacon und gerösteten Brotwürfele	12,00 €
Creme Brülèe von französischem Perigord Ziegenfrischkäse mit mariniertem Bodensee-Feldsalat in Feigenvinaigrette und gerösteten Walnüssen	17,00 €
Beef Tatar vom heimischen Jungbullen mit gebratenen Riesengarnelen und Bodensee-Feldsalat in Rotweinvinaigrette	19,00 €
Jakobsmuscheln im Baconmantel gegrillt mit Ochsenschwanzravioli, Knollensellerie-Espuma und Chimichurri	19,00 €

schlupfwinkel
Restaurant

Unser Saison-Menü

Jakobsmuscheln im Baconmantel gegrillt
mit Ochsenschwanzravioli, Knollensellerie-Espuma
und Chimichurri

*****

Duo vom heimischen Hirsch
Rosa gebratener Rücken und geschmortes Ragout
sautierten Herbstpilzen, Gemüse vom Markt
und Butterspätzle
Hauptgang 40,00 €

*****

Lauwarmer Schokokuchen von der Valrhonakuvertüre
mit Hegauer Zwetschgenkompott
und Tahiti Vanillerahmeis

*****

66,00 €

schlupfwinkel
Restaurant

Unser Vegetarisches Menü

Creme Brülèe von französischem Perigord Ziegenfrischkäse
mit mariniertem Hegauer Feldsalat in Feigenvinaigrette
und gerösteten Walnüssen

*****

Waldpilz-Bulgurpflanzerl
mit Hirtenkäse gefüllt, Ratatouillesößle, Gemüse vom Markt
und gratinierten Rahmkartoffeln

*****

Hegauer Apfeltarte aus dem Ofen
mit Lebkuchen-Rahmeis

50,00 €

schlupfwinkel
Restaurant

Hauptgänge

Wiener Schnitzel 30,00 €
Klassisch vom Kalbsrücken
mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken,
dazu Pommes-Frites und gemischter Salatteller

Zweierlei vom heimischen-Strohschwein 33,00 €
Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle
in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt
und hausgemachten Spätzle

Zwiebelrostbraten vom Weiderind 35,00 €
Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln,
Gemüse vom Markt und Pommes-Frites

Gebratenes Wasserbüffelfilet 42,00 €
mit Pfefferrahm-Cognacsößle, Gemüse vom Markt
und Steakhouse Pommes-Frites

Lammrückenfilet 40,00 €
im Bacon-Mantel gebraten, an getrüffelter Portweinreduktion
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

schlupfwinkel
Restaurant

Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“ 43,00 €
mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion,
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

Gebratenes Filet vom Island-Kabeljau 36,00 €
mit Ratatouille-Sahnesößle, Gemüse vom Markt
und soufflierten Polentariegel

Waldpilz-Bulgurpflanzerl 26,00 €
mit Hirtenkäse gefüllt, Ratatouillesößle, Gemüse vom Markt
und gratinierten Rahmkartoffeln

Salatplatte „Rustika“ 26,00 €
mit rassig gebratenen Filetspitzen vom Rind und Kalb,
hausgemachter Kräuterbutter und kleinem Pommes-Gläsle

Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing 32,00 €
mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet,
Riesengarnelen mit verschiedenen Dipps
und kleinem Pommes-Gläsle

schlupfwinkel
Restaurant

Dessert

Abgeflammte Creme Brülêe „Maison„ 7,00 €

Lauwarmer Schokokuchen von der Valrhonakuvertüre 12,00 €
mit Hegauer Zwetschgenkompott
und Tahiti-Vanillerahmeis

Hegauer Apfeltarte aus dem Ofen 12,00 €
mit Lebkuchen-Rahmeis

Klein und Fein 7,00 €
Geeister Espresso mit einer Kugel Espressoeis mit Haselnusskrokant
und Baileysschaum

Affogato 7,00 €
Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso

Holzhacker 9,00 €
Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen
ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne

Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel 10,00 €

Bourbon Vanille Eiskrem*, Espressoeis Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen,
Zitronensorbet, Himbeersorbet

	pro Kugel	4,00 €
Hausgemachtes Sorbet/Eis	pro Kugel	4,50 €
	mit Sahne	1,50 €

* = mit Farbstoff

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

2020 Gelber Muskateller	Weingut Aufricht	0,1 l.	8,00 €