

**„Tu deinem Leib etwas Gutes, damit deine Seele**

**Lust hat, darin zu wohnen“**

Teresa von Ávila

Wir heißen Sie herzlich Willkommen in

unserem 2014 neu erbautem Hotel Schönau.

Unter dem Motto **"Obst - Fisch - Wein"** verwenden wir heimische und saisonale Produkte direkt frisch aus der Region.

**Frisch auf den Tisch!**

Vom berühmten Bodensee-Obst, zum fangfrischen Fisch aus dem Bodensee bis hin zu den feinen Tropfen die wir vom Weingut, das direkt nebenan liegt, exklusiv auswählen.

In unserem modernen aber gemütlichen Restaurant genießen Sie professionellen Service und das richtige Ambiente für Ihre ganz persönlichen Genussmomente.



Vorspeisen

und

kleine Gerichte

Vorspeise

Ziegenkäse im Speckmantel

auf Salatboquette mit Preiselbeer- Vinaigrette 6,80 €

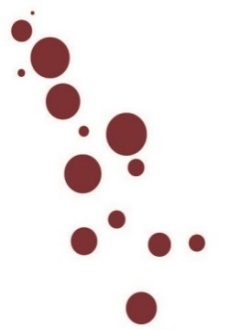
Caprese 6,80 €

Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Olivenöl

und Balsamico auf Rucola

Carpaccio vom Rinderfilet 9,80 €

in Olivenöl mit Rucola, Parmesan und Knoblauchbaguette



Kleine Gerichte

Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke, Emmentaler und Brot 7,80 €

„Veggie- Toast“

Toast mit Knoblauchöl, Grillgemüse und Bergkäse überbacken,

dazu einen Beilagensalat 10,80€

„Schönauer Toast“ 12,80 €

Toast mit Knoblauchöl, zartes Schweinefilet mit Tomaten

und Bergkäse überbacken, dazu ein kleiner Beilagensalat



Suppen

und

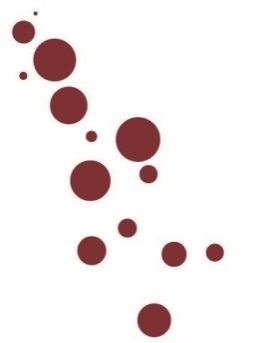
Salate

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Kräuterflädle 4,20 €

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Brätspätzle 4,20 €

Tomaten- Cremesuppe  
mit frischem Basilikum 4,80 €



Salat

Kleiner Salat der Saison 4,80 €

Großer gemischter Salat der Saison dazu Knoblauchbaguette

an Essig Öl- Vinaigrette, Joghurt- Kräutersauce oder Preiselbeerdressing 7,80 €

wahlweise mit:

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 11,80€

mit Apfel gebratenen Kalbsleber-streifen 11,80€

mit gegrilltem Schweinefilet und Speckstreifen 12,80€

mit zart gebratenen Garnelen 14,80€

mit gegrillten Filets von Zander 14,80€

Fleisch

& Vegetarische Gerichte

Fleisch

Hähnchenbrustfilet an Curry- Safransauce,

mit glasierter Mango und Basmatireis 14,80 €

Gebratene Kalbsleber an Essigzwetschgen und hausgemachte Rösti 14,80€

Zart gebratenes Schweinefilet an Champignonrahmsauce

mit hausgemachten Butterspätzle 16,80€

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten,

mit Bratkartoffeln an Wildpreiselbeeren, dazu Beilagensalat 17.80 €

Gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel,

an Bratenjus und Steinpilzrisotto, mit Beilagensalat 18,80€

Cordon Bleu vom Kalb in Cornflakes- Panade

mit Speck und Camembert gefüllt, an Pommes und Beilagensalat 18,80 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken  
an Bratensauce mit Röstzwiebeln, auf hausgemachten Käsespätzle 18,80 €

Feines Rumpsteak an Pfeffer- Cognacsauce, dazu hausgemachte Rösti 18,80€

Rumpsteak vom Rinderrücken an Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat 18,80€

„Schönauer Grillteller“

Medaillons vom Rind, Schwein, Huhn und Speck und Röstzwiebeln,

an hausgemachter Salsasauce mit Grillgemüse und Pommes 17,80 €

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle von Bergkäse und Emmentaler

mit Röstzwiebeln an kleinem Beilagensalat 9,80€

Ravioli mit Tomate- Mozzarella gefüllt,

geschwenkt in Basilikum Pesto 9,80 €

Fisch

&

Desserts

Fisch

Tagliatelle alla Gamberetti

Garnelen mit Knoblauch gebraten, in Weißweinsauce mit Cocktailtomaten 14,80€

Zanderfilet in Mandelpanade

mit Remouladensoße, Petersilien-Kartoffeln und Beilagensalat 16,90€

Auf der Haut gebratener Zander

an Apfel-Porregemüse in Weißweinsauce, dazu Basmatireis 17,80€

Gegrilltes Felchenfilet „Müllerin Art“

mit Cocktailtomaten und Zitronenscheiben gebraten,

an feinen Salzkartoffeln und kleinen Beilagensalat 17,80€

Gebratenes Eglifilet, an Mandelbutter

dazu Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat 18,80€

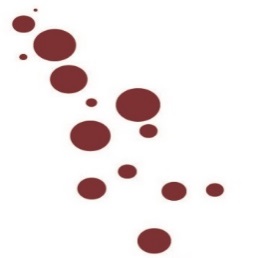
Fischplatte „Bodenseetraum“

Bodenseefilets von Felchen, Egli und Zander an Zitronen- Cherrysauce

mit Salzkartoffeln und Blattsalat 19,80€

Schönauer Surf& Turf

Rumpsteak mit wahlweise Garnele, Felchen, Zander oder Eglifilet,

an Salsa-Dip, dazu hausgemachte Kartoffelrösti 21,80€

… und zum Schluss was Süßes

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 4,80€

Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne 4,80€

Hausgemachte Limonencreme an Limoncellospiegel 4,80€

Apfelküchle an hausgemachtem Eis 5,80€

Alkoholfreie

Getränke

Mineralwasser

Krumbacher 0,7 l 4,20 €  
classic 0,4 l 2,70 €  
 0,2 l 2,20 €

Krumbacher 0,5 l 3,20 €  
medium oder naturell 0,25 l 2,40 €

Limonaden

Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,4 l 2,80 €  
oder Spezi (Fanta + Coca-Cola) 0,2 l 2,20 €

Coca-Cola light 0,33 l 2,80 €

Schweppes Bitter Lemon 0,2 l 2,80 €

Lindauer Fruchtsäfte

Apfelsaft offen 0,2 l 2,10 €

Orangensaft offen 0,2 l 2,10 €

Multivitaminnektar offen 0,2 l 2,10 €

Traubensaft Flasche 0,2 l 2,40 €

Johannisbeerennektar Flasche 0,2 l 2,40 €

Sauerkirschnektar Flasche 0,2 l 2,40 €

Biere

Bier

Farny Hofgutsbier vom Fass 0,5 l 3,00 €  
 0,3 l 2,40 €

Oskar Farny Pils 0,33 l 2,80 €

Radler (Bier + Limo) 0,5 l 3,00 €

Becks 0,33 l 3,00 €

Becks alkoholfrei 0,33 l 3,00 €

Farny Edelweiss Hefe hell 0,5 l 3,30 €

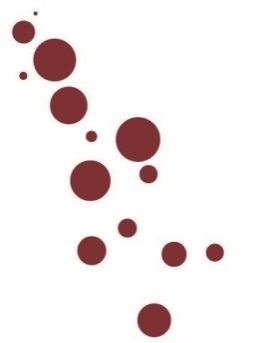
Farny Alt-Dürener-Weisse 0,5 l 3,30 €

Farny Hefe-Weizen leicht 0,5 l 3,30 €

Farny Hefe-Weizen alkoholfrei 0,5 l 3,30 €

Cola-Weizen 0,5 l 3,50 €

„Russ“ Hefe-Weizen & Limo 0,5 l 3,50 €



Weine vom

Weingut Haug

Roter Weingenuss vom Weingut Haug

Spätburgunder Rotwein „Alte Reben“ 0,75 l 22,00 €  
trocken, beerig, himmlisch 0,2 l 6,80 €

Vinatur Cuvée Rot 0,75 l 20,00 €  
trocken, rund, edel 0,2 l 5,80 €

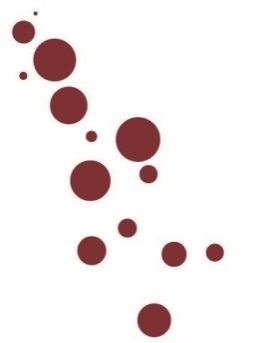
Weißer Weingenuss vom Weingut Haug

Müller Thurgau 0,75 l 19,00 €  
trocken, fruchtig, elegant 0,2 l 5,50 €

Vinatur Cuveé 0,75 l 20,00 €  
trocken, fruchtig, phantasievoll 0,2 l 5,50 €

Summer 0,75 l 19,00 €  
halbtrocken, fruchtig, prickelnd 0,2 l 5,50 €

Solaris 0,75 l 19,00 €  
halbtrocken, feines Bukett, romantisch 0,2 l 5,50 €



Weine vom

Steinhauser

Roter Weingenuss vom Steinhauser

Kressbronner Berghalde 0,75 l 18,00 €  
Spätburgunder, halbtrocken 0,2 l 4,80 €

Kressbronner Berghalde 0,75 l 18,00 €  
Spätburgunder, trocken 0,2 l 4,80 €

Rosé vom Steinhauser

Kressbronner Berghalde 0,75 l 18,00 €  
Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken 0,2 l 4,20 €

Kressbronner Berghalde 0,75 l 18,00 €  
Spätburgunder Weißherbst, trocken 0,2 l 4,20 €

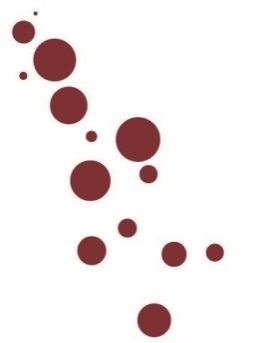
Weißer Weingenuss vom Steinhauser

Glas Sekt „ Hausmarke“ 0,1 l 2,80 €

Glas Sekt-Orange 0,1 l 2,80 €

Flasche Sekt „Hausmarke“ 0,75 l 14,80 €

Flasche Sekt „Fürst von Metternich“ 0,75 l 20,00 €



Spirituosen

Spirituosen

Obstler 2 cl 40 % 2,20 €

Williams 2 cl 40 % 2,50 €

Grappa 2 cl 38 % 3,00 €

Fernet Branca 2 cl 42 % 2,60 €

Ramazotti 2 cl 30 % 2,60 €

Jägermeister 2 cl 35 % 2,60 €

Amaretto 2 cl 28 % 2,60 €

Baileys 2 cl 17 % 2,60 €

Chartreuse 2 cl 55 % 3,50 €

Asbach Uralt 2 cl 38 % 3,50 €

Linie-Aquavit 2 cl 41,5 % 3,00 €

Ballantines Scotch Whiskey 2 cl 40 % 3,50 €

Remy Martin Hennessy 2 cl 40 % 3,50 €

Tullamore Dew Irish Whiskey 2 cl 40 % 3,50 €

Campari Soda 4 cl 25 % 4,20 €

Sherry fino 5 cl 15 % 4,80 €

Sherry medium sweet 5 cl 15 % 4,80 €

Kaffee

und

mehr

Kaffee

Kaffee Kännchen 3,90 €  
 Tasse 2,60 €

Kaffee koffeinfrei Kännchen 3,90 €  
 Tasse 2,60 €

Espresso 2,60 €

Cappuccino große Tasse 2,90 €

Milchkaffee große Tasse 2,90 €

Schokolade große Tasse 2,90 €

Tee

Tee Kännchen 3,50 €  
 Tasse 2,20 €

Tee mit Rum 3,90 €

Spezialitäten

Latte Macchiato  
heiße Milch, starker Espresso und Milchschaum 3,50 €

Heißer Kuss  
heißer Amaretto mit Sahnehaube 4,20 €

Irish Coffee  
mit Whiskey, Kaffee und Sahnehaube 5,20 €

Chef-Kaffee  
mit Bailey’s und Sahnehaube 5,20 €