



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im „Strandhaus“ in Lindau am Bodensee.  
Wir freuen uns, dass Sie heute unsere Gäste sind!

Ein Grundprinzip bei uns lautet: Alles echt. Das beginnt bei den Möbeln und Einrichtungsgegenständen und mündet in der Küche, in der wir für Sie alles frisch - und selbst - nach eigenen Rezepten zubereiten. .

Wir haben für Sie täglich geöffnet von 12 bis 23 Uhr mit durchgehend warmer Küche von 12 bis 21 Uhr mit einer kurzen Küchenpause von 15.00 bis 15.45 Uhr. Nachmittags können Sie zudem Kaffee, Kuchen und Eisbecher genießen und von 17 bis 18 Uhr unsere „Happy Hour“ mit feinen Cocktails.

Genießen Sie auch unser echtes Barbecue, bei dem das Fleisch bis zu 12 Std. langsam im indirekten Holzfeuer gegart wird - ein kulinarischer Genuss und das „Steckenpferd“ von Strandhaus-Inhaber Klaus Winter. Unsere Barbecue-Büffets gibt es immer Freitags, Samstags und Montags - und zudem auf unserer regulären Speisekarte als Tellergerichte.

Ein weiteres Highlight ist unser Churasco am Sonntag Abend: Fleisch vom Spieß, eine ganz ursprüngliche Zubereitung aus Brasilien, bringt feinstes Fleisch mit exzellenten Röstaromen auf Ihren Teller. Dazu gibt es unsere selbstgemachten Dips, Chutneys und Saucen und verschiedene Salate.

Genießen Sie zum Essen ausgesuchte Weine unserer Sommelière und Restaurantleiterin Jasmin Schwabe-Winter und den Service des gesamten Strandhaus-Teams. Wir werden alles dafür tun, dass Sie sich bei uns wohl fühlen!

Herzliche Grüße, Ihre Gastgeber



Jasmin Schwabe-Winter    Klaus Winter



= vegetarisches Gericht





## Nichts von der Stange

Angefangen beim Ambiente, das kein „Gastro-Konzept“ von der Stange ist sondern unsere eigene Handschrift trägt strahlt das Strandhaus die lässige Lebendigkeit eines Urlaubstages am Bodensee aus. Luftiges und Fließendes wie Wind und Wasser verbinden sich mit Holz, Sand und Stein. Neben unseren Möbeln zählt dazu auch die Theke, die von einem befreundeten Schreiner in Handarbeit gefertigt wurde und somit ein Unikat ist.

„Nicht von der Stange“ gilt auch für unsere Speisen: Wir machen alles selbst und haben kein „Convenience-Food“ (Fertigprodukte). Nur so macht Kochen unserer Meinung nach wirklich Spaß und der Gast weiß, warum er zu uns zum Essen kommt. Denn um Tüten aufzureißen und lediglich Sachen warm zu machen braucht man nicht in ein Restaurant zu gehen.



„Alles, was möglich ist, aus der Region“ lautet unsere feste Überzeugung, wenn es um den Einkauf unserer Rohwaren geht. Das Prädikat „LandZunge“ steht für authentische Küche mit Produkten bester Qualität aus unserer Region Bodensee mit Vorarlberg und dem Allgäu: Bestes Fleisch aus dem Allgäu beispielsweise, erstklassiges Schweinefleisch von zwei Züchtern, die die sehr strengen Kriterien von „Buchmann's Landschwein“ erfüllen und frisches, schmackhaftes Gemüse, das nicht erst hunderte Kilometer im LKW unterwegs ist, bis es bei uns ankommt. Und natürlich gilt dieser Grundsatz auch für unsere erstklassigen Biere, Schnäpse, unser Mineralwasser und unsere Säfte aus der Region.

LandZunge „PLUS“ ist dann noch das „i-Tüpfelchen“ auf dem LandZunge-Konzept: Denn mit diesem Prädikat garantieren wir Ihnen, dass nicht nur einzelne Gerichte sondern das gesamte Rind- und Schweinefleisch, das Sie bei uns essen, aus unserer Region stammt. Wo die Rinder noch wirklich auf Almen grasen und nicht nur im Stall auf Krafftutter warten. Das schmecken Sie sofort. Und wir spüren es ebenfalls bei jedem einzelnen Gericht, das wir für Sie zubereiten.

Guten Appetit!





## Unsere Barbecues

Hier bei uns im STRANDHAUS genießen Sie feinstes Barbecue aus unseren holzbeheizten Öfen, den sogenannten Barbecue-Smokern.

Diese Langzeit-Garmethode, bei der das Fleisch bis zu 12 Std. im indirekten Holzfeuer zubereitet wird, garantiert Ihnen den maximalen Fleischgenuss: herrlich zart, wunderbar saftig und der Eigengeschmack der jeweiligen Fleischsorten kommt voll zur Geltung.

Unsere Barbecues können Sie jeweils am Freitag Abend, am Samstag Abend und am Montag Abend in Form unserer Büffets genießen. Hierfür bitten wir Sie um eine Tischreservierung, da wir bereits am Tag zuvor wissen müssen, wie viele Gäste teilnehmen, da die Garzeit ja bis zu 12 Stunden beträgt.

Alle Details und Speisen zu unseren Barbecue Büffets finden Sie in unserem STRANDHAUS-Prospekt, den Sie überall auf den Tischen finden und natürlich mit nach Hause nehmen dürfen. Dort finden Sie auch detaillierte Beschreibungen zu all unseren Veranstaltungen, wie beispielsweise unseren Candlelight Dinners, Churrasco, Spanferkel oder unseren feinen Christmas Barbecues ab Ende November.



### Wann gibt es welches Barbecue-Büffet?

Jeden Freitag Abend: CLASSIC BARBECUE BÜFFET	29,90 €
Jeden letzten Freitag im Monat: GOURMET BARBECUE BÜFFET	39,90 €
Jeden Samstag und Montag Abend: SPEZIALTÄTEN BARBECUE (Südstaaten, Kreolisch oder Wild)	29,90 €



= vegetarisches Gericht



## Unsere Specials 2018

Wir servieren Ihnen - neben unseren regulären Speisen - aktuell zwei besondere Leckerbissen, die Sie begeistern werden!

### Ein Hinweis zu Süßkartoffel-Pommes:

Da wir unsere Süßkartoffeln alle von Hand schneiden und **ohne jegliche Zusätze** frittieren (kein „Knuspermantel“ o.ä.), sind Süßkartoffelpommes aufgrund ihrer kurzen Garzeit immer weicher, als normale Kartoffel-Pommes. Schmecken tun sie allerdings richtig lecker - und sind zudem gesund!

### Aus bestem Dry Aged Beef von Sonntag aus Kißlegg!

#### Dry Aged Beef Burger mit selbstgemachtem Burgerbrötchen und Süßkartoffel-Pommes

17,90 €

Genießen Sie unseren Burger, den Sie von unserer regulären Karte mit zartem Pulled Pork kennen, nun mit einem weiteren, ganz besonderen Leckerbissen: Einem erstklassigen Hackfleisch-Patty aus sorgsam in Handarbeit gereiftem Dry Aged Beef von der Landmetzgerei Sonntag in Kisslegg. Philip Sonntag, eine der wenigen kleinen Metzger, die noch selbst schlachten, verarbeitet nur Fleisch von Rindern, die aus seiner allernächsten Nähe (20 km um Kißlegg) stammen. Nach dem Zerlegeprozess reibt er das Fleisch sorgsam mit frischem Rindertalg ein und lässt das Fleisch darin bei 1° Celsius ca. 6 Wochen langsam reifen. Dann formt er in Handarbeit die Patties für unseren Beef Burger! Das herrlich kräftige, schmackhafte Aroma von echtem „Dry Aged Beef“ paart sich dabei mit unserem selbstgemachten Burger-Brot und unserer Barbecue-Sauce, geschmälzten Zwiebeln und gegrilltem Gemüse. Und dazu gibt's, als kulinarische Krönung, feine Süßkartoffel-Pommes!

Sie merken: wir sind in den Burger verliebt...

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

#### Flat-Iron-Steak vom Rind mit gerauchter Paprika und Süßkartoffel-Pommes

24,90 €

Dieses Steak ist eine echte Wucht: Unseren Spezielschnitt aus dem Schulterblatt vom Allgäuer Weiderind grillen wir Ihnen medium-rare (das ist die ideale Garstufe) oder maximal medium. Es erwartet Sie ein Steak, wie Sie es vermutlich noch nie gegessen haben: Herrlich zart und mürbe und gleichzeitig mit einem so erstklassigen Geschmack, dass er seinesgleichen sucht! Dazu servieren wir Ihnen eine herrlich geschmackvolle rote Paprika, die wir zuvor im indirekten Buchenholzfeuer unseres Smokers leicht geräuchert haben. Und dazu gibt's feine Süßkartoffel-Pommes sowie unser Tomaten-Whiskey-Chutney. Dieses Essen hat das Zeug zum absoluten Lieblingsgericht und ist für Fleisch- und Grillfans ein „Muss“!



= vegetarisches Gericht

## Unsere „nur für Kinder“-Karte



Liebe Eltern,

wenn Sie das Kinderessen vorab serviert haben möchten (also vor Ihren eigenen Hauptgängen), dann sagen Sie bitte Bescheid.

Unsere Kinderkarte ist ein spezielles, günstiges Angebot für Familien mit Kindern, bei der wir keinerlei Abstriche bei der Qualität machen.

Daher bitten wir Sie um Verständnis, dass wir die Kindergerichte nicht an Erwachsene verkaufen können - der Aufwand in der Küche ist fast genauso hoch, wie für eine normale Portion, zumal wir alles in Handarbeit zubereiten. Sollte Ihnen eine reguläre Portion zu groß sein, können Sie als Erwachsener von jedem unserer Essen aus der Karte auch eine kleinere Portion bestellen, für die wir Ihnen dann 2 € weniger berechnen. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

### Spätzle mit Sauce

3,90 €

Du bekommst von uns eine Portion handgemachter Spätzle (Knöpfle) mit einer feinen, selbstgemachten Bratensauce aus unserer Küche. Echt schwäbisch-bayerisch und richtig lecker!

### Kartoffeln mit Spiegelei

5,50 €

Manchmal sind es die einfachen Dinge, die bei den Kids ankommen - recht haben sie! Deshalb: gekochte Kartoffeln mit Allgäuer Spiegelei

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

#### Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes

6,90 €

Hast du Lust auf ein kleines Wiener Schnitzel vom Landzunge-Schwein mit frischen, bayerischen Pommes? Die frischen Pommes schmecken viel besser, als gefrorene - probier' mal!

#### Knusprige Pommes frites



3,50 €

aus frischen bayerischen Kartoffeln mit Ketchup oder Mayonnaise.

#### Selbstgemachte Bandnudeln mit Tomatensauce

5,50 €

Bestell Dir unsere frischen, selbstgemachten Bandnudeln mit einer leckeren Tomatensauce. Schmeckt gut und macht tolle rote Flecken, wenn du die Nudeln beim Essen „einsaugst“..



#### Selbstgemachte Lachs-Knusperle

7,90 €

Die Lachs-Knusperle werden aus leckerem Lachs gemacht und in Tempurateig knusprig gebacken. Magst Du dazu lieber Kartoffelsalat oder unsere feinen Pommes? Entscheide Du!

#### Räuberteller

0,00 €


Du möchtest am liebsten etwas vom Teller deiner Eltern räubern und brauchst dazu einen Teller samt Besteck? Dann bestelle Dir unseren Räuberteller und schnapp' Mama und Papa die feinsten Sachen weg!



= vegetarisches Gericht

## Unsere Suppen und Vorspeisen



**Allgäuer Biersuppe mit Meckatzer Weiss-Gold**  6,90 €  
Unsere herzhafte Allgäuer Bierrahmsuppe ist ein echter Genuss - nicht nur für Bierliebhaber! Das feinwürzige Aroma von Hopfen und Malz macht die Suppe zu einem geschmacklichen Highlight.

**Tomaten-Orangensuppe**  5,90 €  
Genießen Sie unsere feine Tomatensuppe aus reifen Strauchtomaten, verfeinert mit dem Aroma frischer Orangen.

**Selbstgemachte Flädlesuppe** 4,90 €  
Ein Klassiker der bayerisch-schwäbischen Küche: Schwäbische Flädle (dünn geschnittene Kräuterpfannkuchenstreifen) an einer kraftvollen, klassischen Rinder-Consommé. Dazu gibt es unser Wurzelbrot.

### **Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!**

**Carpaccio vom Allgäuer Weiderind** 11,90 €  
Zartes Rindercarpaccio vom Allgäuer Weiderind mit selbstgemachtem Pesto und Balsamico-Schalotten, dekoriert mit Wildkräutern. Dazu gibt es unser feines Wurzelbrot.

### **Erstklassige Lachsqualität durch Kaltschlachtung**

**Gerauchter Lachs mit kleinem Wildkräutersalat** 11,90 €  
Genießen Sie unseren selbst gerauchten Lachs aus dem Barbecue-Smoker an einem kleinen Wildkräutersalat mit einem sommerlich-leichten Senf-Dill Dressing. Unser Lachs stammt aus Kaltschlachtung, einer besonders schonenden Methode für allerbeste Qualität.



= vegetarisches Gericht

## Unsere Salate

### Kleiner gemischter Salat

mit Rohkost- und Blattsalaten..



3,60 €

### Kleiner Blattsalat

Verschiedene feine Blattsalate, wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing.



3,60 €

### Gartensalat „Strandhaus“...

Große Portion verschiedener feiner Blattsalate und zweier Rohkostsalate. Wahlweise mit Joghurt- oder Balsamicodressing. Dazu gibt's unser Wurzelbrot.



9,50 €

Und auf Wunsch zusätzlich:

...mit feinstem Roastbeef aus dem Smoker

17,90 €

...mit zartem Rauchlachs aus dem Smoker

15,90 €

### Aus bester „Landzunge“-Wurst!

#### Bayerischer Wurstsalat mit Schinkenwurst

Für unseren bayerischen Wurstsalat verwenden wir nur beste Schinkenwurst in Landzunge-Qualität. Angemacht mit feinen Zwiebelringen, Essig und Öl. Dazu gibt's unser Wurzelbrot.

7,90 €

### Aus bester „Landzunge“-Wurst!

#### Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler

Hier gesellt sich zur Schinkenwurst noch feiner Emmentaler Käse - angemacht wie oben, auch hierzu unser Wurzelbrot

8,90 €



= vegetarisches Gericht





## Vegetarische und vegan Gerichte

### Pfänder-Pfännle (Käsknöpfele)



9,90 €

Selbstgemachte Kässpätzle aus feinstem Spätzlemehl und Hartweizengries, mit dem Spätzlehobel zu leckeren Knöpfle gerieben. Für den herzhaften Geschmack werden die Spätzle anschließend mit Emmentaler und würzigem Vorarlberger Bergkäse geschwenkt. Dazu gibt's geschmälzte Zwiebeln und einen kleinen Salat.

### Strandhaus Kaiserschmarrn



9,90 €

Gezupfter Eierpfannkuchen, verfeinert mit eingelegten Rosinen, gerösteten Mandeln und zartschmelzender Butter. Und dazu gibt's unser selbstgemachtes Apfelmus aus Bodenseeäpfeln.

### Mediterrane Bandnudeln



12,90 €

Feinste, von uns selbstgemachte Bandnudeln mit einer leckeren frisch gekochten Sauce aus frischen und getrockneten Tomaten, Oliven, Zucchini, Schalotten, Champignons und Paprika zu einem vegetarischen Highlight. Frisch gehobelte Parmesanspäne runden den Geschmack ab.

### Gemüse-Pfanne mit gegrilltem Tofu **vegan**

12,90 €

Gänzlich ohne tierische Produkte kommt unsere gegrillte Gemüsepfanne mit feinem Rauchtoufu aus. Der Tofu wird zunächst leicht geräuchert und mehrere Tage von uns mariniert, dann schmeckt der Tofu richtig schön würzig. Verfeinert mit frischem Zitronenthymian, Rosmarin und Knoblauch.

### Gegrillter Gemüse-Wrap mit Büffelmozzarella



11,90 €

Mit einer feinen Weizentortilla gerollter Wrap, gefüllt mit knackigen Sprossen, Karotten- und Zucchiniestreifen, selbstgemachter Guacamole, im Buchenholzfeuer gegrillter Paprika und mit echtem Büffelmozzarella. Dazu servieren wir einen Beilagensalat.



= vegetarisches Gericht



## Unsere Maultaschen & Wraps



Die Maultasche ist eine Spezialität unserer Region mit Geschichte. Auf diese Weise sollen im 16. Jahrhundert die Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn (daher auch der Name Maultasche) in der Fastenzeit das Fleisch vor dem lieben Herrgott versteckt haben, was im Volksmund zum Beinamen „Herrgottsbscheißerle“ führte.

### Allgäuer Bergmaultaschen in Bierrahm



14,90 €

Von uns handgefertigte Maultaschen aus frischem Nudelteig, gefüllt mit würzigem Bergkäse aus dem Allgäu und Schweizer Emmentaler. Serviert in Meckatzer Bierrahmsauce mit Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch.

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

### Raffinierte Barbecue-Maultaschen

15,90 €

Bei diesen Maultaschen vereinen wir die schwäbische Küche mit echtem Barbecue aus dem Holzofen. In Handarbeit gefüllt mit 12 Std. gegartem Weiderindfleisch braten wir die Maultaschen mit etwas Allgäuer Butter an und servieren sie Ihnen mit geschmälzten Rotweinschalotten.

## Unsere Wraps

### Gegrillter Gemüse-Wrap mit Büffelmozzarella



11,90 €

Mit einer feinen Weizentortilla gerollter Wrap, gefüllt mit knackigen Sprossen, Karotten- und Zucchiniestreifen, selbstgemachter Guacamole, im Buchenholzfeuer gegrillter Paprika und mit echtem Büffelmozzarella.

Dazu servieren wir einen Beilagensalat.

### Mit bestem „Landzunge“-Fleisch!

### Gegrillter Pulled Pork-Wrap

12,90 €

Genießen Sie einen Wrap der Extraklasse: Zartes Pulled Pork, das über 12 Std. im indirekten Holzfeuer gegart wurde, mit selbstgemachter Knoblauchmayonaise und Gemüse in einer Weizentortilla gerollt - und dazu unsere selbstgemachte Barbecuesauce und Tomaten-Whiskey-Chutney zum Dippen. Ebenfalls dabei: ein Beilagensalat. Guten Appetit!



= vegetarisches Gericht



## Unsere Nudelgerichte

Wenn Sie bei uns Nudeln essen sind diese immer von uns selbst gemacht: aus bestem Weizengrieß, den wir von unserem erstklassigen regionalen Müller Axel Redzich beziehen und Eiern - mehr Zutaten braucht es nicht für handgemachte Nudeln!

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

#### Trompetennudeln mit Pulled Pork

16,90 €

Unsere selbstgemachten Trompetennudeln heißen aufgrund ihres Aussehens so, wie sie heißen - und schmecken richtig lecker: Mit einer ebenfalls selbstgemachten mediterranen Sauce aus sonnenreifen Tomaten, Schalotten, etwas gebratenem Speck, Frühläuch, Paprika sowie feinstem Pulled Pork (12 Std. langsam im indirekten Holzfeuer gegartem Fleisch von Buchmanns Landschwein, das anschließend so zart ist, dass man es zupfen kann) sind die Pulled Pork Nudeln ein Highlight für Nudel- und Fleischfans gleichermaßen!

#### Mediterrane Bandnudeln



12,90 €

Feinste, von uns selbstgemachte Bandnudeln mit einer leckeren frischen gekochten Sauce aus frischen und getrockneten Tomaten, Oliven, Zucchini, Schalotten, Champignons und Paprika zu einem vegetarischen Highlight. Frisch gehobelte Parmesanspäne runden den Geschmack ab.



= vegetarisches Gericht



## Unsere Fleischgerichte aus dem Barbecue-Smoker

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

„Pulled Pork“-Burger von Buchmanns Landschwein 11,90 €

Bei unserem Barbecue-Burger füllen wir das Burgerbrötchen mit herrlich zartem, gezupftem Schweinenacken aus dem Smoker. Das Fleisch zerfällt fast und hatte eine Garzeit von rund 10 Std. Dazu kommen geschmälzte Zwiebeln, gegrillte Zucchini und Tomaten, unsere selbstgemachte Barbecue-Sauce sowie unser pikanter Coleslaw nach unserem Hausrezept mit Salatbouquet.

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

Zarte Spare Ribs von Buchmanns Landschwein 16,90 €

Unsere Spare Ribs („Leiterle“) werden aus dem hinteren Rippenstück geschnitten und stammen von Ralf Buchmanns oberschwäbischen Landschweinen. 8 Stunden langsam im warmen Buchenholzfeuer gegart sind unsere Spare Ribs herrlich zart und werden Ihnen mit unserer Barbecuesauce, frischen bayerischen Pommes und einem kleinem Beilagensalat serviert. Wie mögen Sie Ihre Ribs?

„**Classic**“: butterzart und herzhaft mariniert.

„**Südstaaten**“: ebenfalls butterzart und glasiert mit unserer selbstgemachten Glasur aus Ahornsirup, einem Hauch Whiskey, leichter Chili-Schärfe und weiteren Zutaten nach „Südstaaten“-Manier.. 17,90 €

Gesmoktes Entenbrustfilet mit Orangennudeln 19,90 €

Die Entenbrust wird zunächst bei Niedrigtemperatur in unseren Barbecuesmokern leicht angeraucht. Dann grillen wir das Brustfilet von beiden Seiten, bis es außen knusprig und innen zartrosa ist und servieren es Ihnen mit selbstgemachten Orangennudeln und feinem grünen Spargel an etwas Orangensauce.

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

Hochrücken vom Rind aus dem Barbecue-Smoker 17,90 €

Vielleicht kennen Sie diese Strandhaus-Spezialität schon von unseren Barbecue-Abenden. Der Hochrücken wird im warmen Rauch eines Buchenholzfeuers gegart. Wir servieren Ihnen unsere Spezialität auf feinem Wurzelgemüse und Speckbratkartoffeln. Dazu gibt's frisch geriebenen Meerrettich.

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

Rinderfilet-Steak aus dem Buchenrauch 32,90 €

Genießen Sie ein erstklassiges Rinderfilet, das zunächst leicht angeraucht wurde und nun nach Ihren Wünschen für Sie „auf den Punkt“ gegrillt wird. Dazu servieren wir Ihnen gegrillte Tranchen von der Süßkartoffel sowie Pimentos und einen kleinen Wildkräutersalat.



= vegetarisches Gericht



## Unsere Fleischgerichte

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

#### Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

15,90 €

Aus erstklassigem Schweinerücken geschnitten, von Hand paniert und klassisch in Butterschmalz gebraten, dazu wahlweise unsere frischen bayerischen Pommes Frites oder auf Wunsch mit Kartoffelsalat.

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

#### Wiener Schnitzel vom Kalb - das Original

17,90 €

Wann haben Sie das letzte Mal ein echtes Wiener Schnitzel vom Kalb gegessen? Aus der Kalbsoberschale geschnittenes zartes Schnitzel, von Hand paniert und klassisch in feinem Butterschmalz gebraten. Wir servieren Ihnen unser Kalbsschnitzel mit selbstgemachtem Preiselbeerkompott und frischen bayerischen Pommes Frites.

Oder, auf Wunsch, nach Wiener Originalrezeptur mit Petersilienkartoffeln oder ganz klassisch mit Kartoffelsalat.

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

#### Lindauer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle

21,90 €

Zwei regionale Klassiker auf einem Teller! Bei uns bekommen Sie einen Rostbraten vom gereiften Rinderrücken (Allgäuer Weiderind) mit würzigen geschmälzten Pfannenzwiebeln und an einer kräftigen Rotweinsauce. Wenn Sie nichts anderes sagen, grillen wir Ihren Zwiebelrostbraten medium.

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

#### Rumpsteak vom Allgäuer Weiderind

21,90 €

Klassisch gegrilltes Rumpsteak vom gereiften Rinderrücken mit Pfefferjus und selbstgemachter Kräuterbutter sowie frischen bayerischen Pommes Frites und einem kleinen Salat.

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

#### Filetpfanne „Strandhaus“ vom Allgäuer Weiderind

24,90 €

Zarte Würfel vom Rinderfilet, gegrillt und anschließend mit gebratenen Schalotten, frischen und getrockneten Tomaten sowie Oliven und Pilzen in selbstgemachtem Basilikum-Pesto geschwenkt. Dazu gibt es unsere selbstgemachten Bandnudeln mit feinen Rahmpilzen.

### Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!

#### Tagliata vom Weiderind mit Ruccola-Linguini

19,90 €

Zarte Filet-Tranchen vom Allgäuer Weiderind werden kurz scharf angegrillt. Anschließend ruht das Fleisch für ein paar Augenblicke und wird dann auf unseren selbstgemachten Linguini mit Kirschtomaten, frischen Parmesanhebeln und etwas Pfefferjus angerichtet.



= vegetarisches Gericht



## Unsere Fischgerichte

Der Bodensee ist ein erstklassiges Fischgewässer, das seit einigen Jahren eine herausragende Wasserqualität aufweist. Dieser Zustand führt dazu, dass die Fische wieder ganz natürlich (also langsam) heranwachsen, was nicht mehr mit dem schnellen Wachstum vergangener Jahrzehnte vergleichbar ist. Zudem tauchen die Fische in tiefere Wasserregionen ab, weil es dort mittlerweile wieder richtig viel Sauerstoff und Licht gibt - und sind so für die Fischerei teils unerreichbar. Das betrifft insbesondere den Kretzer bzw. Egli (ein Flussbarsch) und das Felchen, die mittlerweile nur noch selten und in sehr kleinen Mengen aus Frischfang zu haben sind. Daher servieren Ihnen zwei andere typische Bodenseefische, die wir von unseren Fischern am bayerischen und österreichischen Bodenseeufer bekommen sowie ein feines Lachsgericht, die wir allesamt sorgfältig für Sie zubereiten .

### Aus dem Bodensee

#### Zanderfilet mit Lauch-Fenchelgemüse

22,90 €

Wir servieren Ihnen das sorgsam gebratene, zarte Zanderfilet an einem schmackhaften Lauch-Fenchelgemüse und einem feinen Süßkartoffelpüree, das den Geschmack des Zanders perfekt unterstreicht.

### Aus dem Bodensee

#### Gerauchte Bodenseeforelle im Ganzen

18,90 €

Unsere Bodenseeforelle wird mit frischen Gartenkräutern gefüllt und im indirekten Buchenholzfeuer heiß geräuchert.

Wir servieren Ihnen die Forelle im Ganzen an buntem Wurzel-Gemüse, Petersilienkartoffeln und mit einer feinen Fischsauce.

### Mit bestem Lachs aus Kaltschlachtung!

#### Lachsfilet als Knusperle im Tempurateig

20,90 €

Wir servieren Ihnen Würfel vom Lachsfilet in einem feinen Tempurateig mit gebratenen Radieschen sowie unseren selbstgemachten Bandnudeln an einer feinen, fruchtigen Fischsauce. Den Lachs, den wir hier bei uns im Strandhaus zubereiten, ist aus Kaltschlachtung. Diese Methode ist die schonendste Schlachtung überhaupt, da der Fisch keine Stresshormone ausstößt und das Fleisch dadurch von allerbesten Qualität ist.



= vegetarisches Gericht



## Unsere Desserts

Ein Hinweis für unsere vegetarischen Gäste: Alle mit unserer Möhre gekennzeichneten Desserts sind ohne Gelatine hergestellt. Unsere Schokoladenmousse beispielsweise erhält ihre Konsistenz ausschließlich durch die sehr hochwertige und teure Schokolade!

### Gebackene Apfelkühle mit Vanille-Eis



6,50 €

Eine Spezialität unserer Region sind dicke Apfelringe, die in feinem Bierteig in der Pfanne gebacken und mit Zimt und Zucker sowie einer Kugel Vanille-Eis auf Mandelblättchen serviert werden.

### Bayerische Creme mit Himbeerkompott



6,50 €

Ein Klassiker der bayerischen Küche - und bei uns natürlich selbst gemacht. Die bayerische Creme erinnert in ihrer Konsistenz ein bisschen an Panna Cotta und erhält ihren feinen Geschmack durch das Fruchtmarmelade echter Bourbon-Vanilleschoten. Als fruchtige Ergänzung gibt's außerdem eine kleine Portion unserer Barbecue-Ananas dazu.

### Basilikum-Parfait mit Orangensalat



6,90 €

Unser Basilikumparfait besticht durch Frische und Geschmacksvielfalt, die durch den Abrieb einer Tonkabohne nochmals verfeinert wird. Der Salat aus Orangenfilets, dezent abgeschmeckt mit einem Spritzer Cointreau macht den Geschmacksknospen richtig Freude.

### Mini-Dessert „Strandhaus“ mit Espresso



4,90 €

Ein normales Dessert ist Ihnen zu viel und Sie haben eigentlich nur Lust auf etwas „kleines Süßes“ zum Schluss? Dann ist unser Mini-Dessert genau das Richtige für Sie! Zart schmelzende Callebaut-Schokoladenmousse mit einem selbstgemachten Schokoladenbrownie und dazu ein Tässchen erstklassigen Espresso aus unserer La Cimbali-Siebträgermaschine. .

### Ben & Jerry's - das Kulteis mit „Fair Trade“

5,40 €

Sie kennen sicherlich die amüsante Werbung aus dem Fernsehen mit der legendären Kuh, die Ihnen in amerikanischem Slang etwas vom weltbesten Eis aus allerbesten und zugleich fair gehandelten Rohprodukten erzählt: Das ist Ben & Jerry's! Wir servieren Ihnen dieses erstklassige Eis nun auch bei uns im Restaurant. Natürlich stilvoll im Prozeßanbecher in den Sorten Cookie Dough, Chocolate Fudge Brownie, Strawberry Cheesecake, Caramel Chew Chew und Cinnamon Buns. Genießen Sie ein echtes Sahneeis ohne künstliche Zusätze oder Zusatzstoffe - aber dafür mit extrem viel Geschmack.



= vegetarisches Gericht



## Unser Churasco Sonntag Abends

Genießen Sie Sonntag Abends von 17-20 Uhr unsere feinen Grillspieße, die wir „live“ für Sie in unserem Churrasco-Grill auf der Terrasse zubereiten. Dazu gibt es ein kleines Salatbuffet und natürlich unsere selbstgemachten Barbecue-Saucen und Chutneys sowie feines Brot.

Wie funktioniert's?

Sie bestellen am Tisch Ihren gewünschten Churasco-Spieß. Dann dürfen Sie auch schon zum Salatbuffet und sich an den Salaten und Brot bedienen. Ihren Churasco-Teller mit Fleisch und Gemüse sowie unseren selbstgemachten Saucen und Dips servieren wir Ihnen dann am Tisch. Guten Appetit!

Und wenn Sie uns beim Grillen zusehen wollen - sind Sie natürlich jederzeit willkommen.

### **Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!**

#### **Churasco-Spieß vom Rind**

24,90 €

Feinstes Rindfleisch aus der Steakhüfte vom Allgäuer Weiderind (Landzunge) mit frischem Gemüse und kleinen Grillkartoffeln am Spieß gegrillt. Dazu verschiedene Salate vom Buffet, feinstes Wurzelbrot und unsere selbstgemachten Chutneys und Saucen.

### **Aus bestem „Landzunge“-Fleisch!**

#### **Churasco-Spieß vom Schwein**

20,90 €

Zartes Schweinefilet von Buchmann's Oberschwäbischem Landschwein mit frischem Gemüse und kleinen Grillkartoffeln am Spieß gegrillt. Dazu verschiedene Salate vom Buffet, feinstes Wurzelbrot und unsere selbstgemachten Chutneys und Saucen.

#### **Churasco-Spieß von der Pute**

19,90 €

Saftige Stücke von der zarten Putenbrust mit frischem Gemüse und kleinen Grillkartoffeln am Spieß gegrillt. Dazu verschiedene Salate vom Buffet, feinstes Wurzelbrot und unsere selbstgemachten Chutneys und Saucen.

#### **Churasco-Spieß Mix (Rind, Schwein, Pute)**

22,90 €

Alle drei Fleischsorten (Steakhüfte, Schweinefilet und Pute) an einem Spieß, mit frischem Gemüse und kleinen Grillkartoffeln am Spieß gegrillt. Dazu verschiedene Salate vom Buffet, feinstes Wurzelbrot und unsere selbstgemachten Chutneys und Saucen.

#### **Churasco-Spieß vegetarisch**



15,90 €

Knackiges frisches Gemüse und kleine Grillkartoffeln am Spieß gegrillt. Dazu verschiedene Salate vom Buffet, feinstes Wurzelbrot und unsere selbstgemachten Chutneys und Saucen.



= vegetarisches Gericht