



**Regionalität & Saisonalität sind uns wichtig.
Wir haben unsere Produkte daher
sorgfältig ausgewählt und
pflegen sehr gute Kontakte
zu unseren Lieferanten.
Ihr Genuss ist uns viel wert –
aus diesem Grund beziehen wir
ausschließlich Produkte aus der Region:**

FLEISCH



Dem Anspruch auf heimische Herkunft, absolute Qualität, bestmöglichen Geschmack und nachhaltige Produktion bleibt efer konsequent treu. Von Beginn an sind wir DER starke Partner der österreichischen Landwirtschaft und der größte Abnehmer der Vorarlberger Bauern. Wir entwickeln und produzieren Fleisch- und Wurstwaren in erstklassiger handwerklicher Qualität und tragen mit unseren Produkten dazu bei, eine hohe Esskultur zu entwickeln und zu erhalten. Unsere Wertekette ist ein Vertrauensbild und Garant für bessere (Lebens)-Qualität.

FISCH



Die Geschwister Richard Güfel und Barbara Di Domizio-Güfel führen ihre Fischzucht in der Gemeinde Meiningen mit Naturliebe und Leidenschaft. Fisch bereichert die Speisekarte und ist aus einer gesunden Ernährung nicht mehr wegzudenken. Vorarlberg verfügt über eine sehr hohe Wasserqualität und eine nachhaltig betriebene Fischerei. So kann man die Spezialitäten mit gutem Gewissen genießen. Und das Beste: heimischer Fisch schmeckt einfach unvergleichlich gut!

GEMÜSE



Qualität & Frische, die sich sehen lassen kann.

Die Reichenau ist das südlichste Gemüseanbaugebiet Deutschlands. Das touristisch bekannte Bodenseegebiet ist die Wiege einer in Europa einzigartigen Gemüseinsel. Diese idealen klimatischen Bedingungen, die humusreichen, fruchtbaren Böden, das Engagement und die Qualifikation der Gemüsegärtner und die moderne genossenschaftliche Vermarktung begründen den ausgezeichneten Ruf der Reichenau als Gemüseinsel.

Neben den Speisen und Getränken in dieser Karte finden Sie Buchstaben. Die Legende am Ende dieser Seite zeigt Ihnen, welche Zutat sich hinter diesen verbirgt. Mit diesem Buchstabensalat können Sie - sofern es für Sie von Bedeutung ist - Allergene Zutaten erkennen.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU - Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Erdnüsse

F - Soja
G - Milch oder Laktose
H - Schalenfrüchte
L - Sellerie
M - Senf

N - Sesam
O - Schwefeldioxid und Sulfite
P - Lupinen
R - Weichtiere

FESTSPIEL GOURMET MENÜ

AGMO

Weisses Tomaten Mousse

mit marinierter Cantaloupe-Melone,
bunten Blattsalaten im Knusperkörnchen,
Oliventapenade und Serrano-Schinken



ALO

„Gazpacho Andaluz“

rassige Tomaten Kaltschale
mit Avocado Gemüse Tatar

oder

ACGLO

Consommé vom Rind mit altem Sherry

knackige Gemüseperlen und
hausgemachte Ravioli gefüllt
mit einer Kaninchen-Kräuter-Farce



GLO

Tournedo vom Ländle Jungrind

mit Rioja-Schalotten, knackigem Gemüse
und Rosmarin-Polenta

oder

ACFGLO

Gebratene Medaillons vom Duroc Freilandschwein

mit pikanter Chorizokruste, sommerlichem Gemüse
und Patatas bravas mit Aioli

oder

DGLOR

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

an rotem Paprika Noilly Prat Schaum
und Safran Muschel Risotto

oder

GLO

Pfifferlings-Risotto

an luftigem Kräuterschaum
mit knackigem Gemüse
und geschmorten Kirschtomaten



ACGLO

Dessertvariation „Carmen“

Crema catalana, Espresso Soufflé,
feines Mango Parfait

MENÜPREIS

4 Gang Menü Rind

€ 54,00

3 Gang Menü Rind

€ 48,00

4 Gang Menü Schwein & Fisch

€ 49,50

3 Gang Menü Schwein & Fisch

€ 44,00

4 Gang Menü Vegetarisch

€ 41,00

3 Gang Menü Vegetarisch

€ 35,00



FEINES ZU BEGINN

GHMO	Carpaccio vom Mastochsen im Kräutermantel mit Basilikum-Pesto, Grana Padano Spänen und sautierten Pfifferlingen	€ 15,70
AGMO	Weisses Tomaten Mousse mit marinierter Cantaloupe-Melone, bunten Blattsalaten im Knusperkörnchen, Oliventapenade und Serrano-Schinken	€ 12,50

KNACKIGE SALAT-KOMPOSITIONEN

GMO	Sommerliche Blattsalate mit Melonenkugeln, Vorarlberger Schafskäse und schwarzen Oliven	€ 11,80 kleine Portion € 8,80
GMO	Germania's bunter Salatteller mit Büffelmozzarella, Tomaten, Gurken und knackigen Blattsalaten	€ 9,40 kleine Portion € 6,40

AUS DEM SUPPENTOPF

ACGL	Kraftbrühe mit Kalbsbrät-Roulade	€ 5,80
ACGL	Kraftbrühe mit Riebel-Grießnockerl	€ 5,80
ACGL	Kraftbrühe mit Kaspressknödel	€ 5,80
ACGLO	Consommé vom Rind mit altem Sherry knackige Gemüseperlen und hausgemachte Ravioli gefüllt mit einer Kaninchen-Kräuter-Farce	€ 6,90



MUST HAVE

ALO	„Gazpacho Andaluz“ rassige Tomaten Kaltschale mit Avocado Gemüse Tatar	€ 6,90
ACGO	Feine Pfifferlinge in Kräuterrahm mit luftigen Serviettenknödeln und knackigem Gemüse	€ 15,90 kleine Portion € 13,40

FLEISCHLOS

ACG	Hausgemachte Ricotta Ravioli in würziger Salbei Butter und Paprika Junglauch Gemüse	€ 14,90 kleine Portion € 12,40
GLO	Pfifferlings-Risotto an luftigem Kräuterschaum mit knackigem Gemüse und geschmorten Kirschtomaten	€ 14,90

AUS SEE & MEER

ADGLO	Bodensee Fischteller Egli-, Zander- und Saiblingsfilet an schaumiger Weißweinsauce mit feinem Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€ 24,90
DGLOR	Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an rotem Paprika Noilly Prat Schaum und Safran Muschel Risotto	€ 23,90



GERMANIA KLASSIKER & EINFACH GUT

AGLO	Rosa gebratenes Lammrückenfilet in der Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und provenzalischem Gemüse	€ 29,50
GLO	Tournedo vom Ländle Jungrind mit Rioja-Schalotten, knackigem Gemüse und Rosmarin-Polenta	€ 28,90
ACFGLO	Gebratene Medaillons vom Duroc Freilandschwein mit pikanter Chorizokruste, sommerlichem Gemüse und Patatas bravas mit Aioli	€ 24,90
AGLO	Rosa gebratener Zwiebelrostbraten bei uns aus dem Rindsfilet geschnitten mit hausgemachten Rösti und frischen, grünen Speckbohnen	€ 22,90
ACG	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 21,50 kleine Portion € 17,50
G	Knuspriges Maishuhnbrüstchen an fruchtig-rassiger Currysauce mit gegrillten Früchten und Basmatireis	€ 18,80 kleine Portion € 16,30

GOL	Filetsteak vom „Ländle“ Jungrind an feinem Cognac-Pfefferrahm mit buntem Marktgemüse <i>(wir grillen Ihr Steak „medium“ – nach Wunsch auch anders)</i>	
	<u>zur Wahl:</u>	
	regular 200g	€ 31,50
	small 150g	€ 24,50
	<u>Ihre Wunschbeilage:</u>	
G	Hausgemachte Rösti	€ 4,50
G	Kartoffelgratin	€ 4,00
G	Pommes frites, Petersilienkartoffeln, Basmatireis	€ 3,00



DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

ACGLO	Dessertvariation „Carmen“ Crema catalana, Espresso Soufflé, feines Mango Parfait	€ 8,90
ACG	Schokoladen Tarte mit hausgemachtem Honig Thymian Eis und luftigem Schlagrahm	€ 7,50
O	Himbeer Sorbet mit Prosecco Canella, feinen Beeren und frischer Minze	€ 5,90
CGH	Café Affogato cremiges Vanilleeis mit Espresso und Schlagrahm	€ 4,20
CGH	Eiskaffee cremig gerührt mit Irish-Cream und Vanilleeis	€ 7,40

SELBSTGEMACHTES

O	Himbeer Sorbet	
O	Passionsfrucht Sorbet	
CG	Orangen Grand Marnier Eis	
CG	Honig Thymian Eis	
G	Sauerrahm Eis	
CGH	Vanille Eis	1 Kugel € 2,90 2 Kugeln € 4,60 3 Kugeln € 5,90

Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand, das Außergewöhnliche ihren Wert. Oscar Wilde (1854-1900)

Wir freuen uns, Sie auch an unserer **Bar** begrüßen zu dürfen und haben für Ihre Wünsche bis Mitternacht ein offenes Ohr.

In diesem Sinne wünscht Ihnen das gesamte Team einen guten Appetit und einen feinen Abend im **GERMANIA . Restaurant**.

