



**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 Gemüseanbauggebiet 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 | F - Soja | N - Sesam |
| B - Krebstiere | G - Milch oder Laktose | O - Schwefeldioxid und Sulfite |
| C - Eier | H - Schalenfrüchte | P - Lupinen |
| D - Fische | L - Sellerie | R - Weichtiere |
| E - Erdnüsse | M - Senf | |

DAS GERMANIA KÜCHENTEAM EMPFIEHLT DIESE WOCHE

LO	Wälder Ziegenfrischkäse mit Portweifeigen und Spargel an Wildkräutern und Birnenspalten	€ 8,90

AGO	Leichtes Schaumsüppchen vom Hörbranzer Bärlauch mit Brezen-Croûtons	€ 6,90

GLMO	Zarte Schweinemedallions an Madeira Jus mit warmem Spargelsalat und schwarzen Pommes frites	€ 22,50
	<u>oder</u>	
DGLO	Bachforellenfilet „schöne Müllerin“ mit weißem Spargel an Zitronenbutter und Dill-Kartoffeln	€ 21,50

CGE	Mousse von Belgischer Schokolade mit Cassis und Waldbeer Sponge	€ 8,50

MENÜPREIS

4-Gang-Menü Fleisch	€ 43,00
3-Gang-Menü Fleisch	€ 37,00
4-Gang-Menü Fisch	€ 42,00
3-Gang-Menü Fisch	€ 36,00

VEGETARISCHE WOCHEMPFEHLUNG

ACGO	„Arancinis“ mit Büffelmozzarella gefüllte Risotto Bällchen auf pikantem Tomatenragout und wildem Brokkoli	€ 12,90 kleine Portion € 11,00
------	--	-----------------------------------



FEINES ZU BEGINN

G	Angebratenes Carpaccio vom Kalb mit Senf und Wasabi parfümiert an jungem Parmesan und Rucola	€ 12,50
ABO	Black Tiger Garnelen aus Bayern auf Orangen-Rosmarin Couscous und knackigen Spargelspitzen	€ 13,50

KNACKIGE SALATE

GMO	Germania's bunter Salatteller mit Büffelmozzarella, Tomaten, Gurken und knackigen Blattsalaten	€ 9,40 kleine Portion € 6,90 ohne Mozzarella € 6,40
GO	Bunter Frühlingsalat mit Grapefruitfilets, frischen Rapunzeln, grünem Spargel und fruchtiger Mango Dressing	€ 11,80
G	mit: knusprigem Maishuhnbrüstchen	€ 16,90
DG	kross gebratener Fischvariation	€ 18,50
G	Tournedos vom Rindsfilet	€ 23,50

AUS DEM SUPPENTOPF

ACGL	Kraftbrühe mit Kalbsbrät-Roulade	€ 5,80
ACGL	Kraftbrühe mit Grießnockerl	€ 5,80
ACGL	Kraftbrühe mit Kaspressknödel	€ 5,80
ACGL	Suppentopf mit dreierlei Einlagen Kalbsbrät-Roulade, Riebel-Grießnockerl und Kaspressknödel	€ 8,80



MUST HAVE

- ACMO **Gemania´s Beef Tartar**
vom feinsten Rindsfilet pikant mariniert
mit Belper Knolle und Toastbrot als Vorspeise € 14,50
als Hauptspeise € 25,00
- ACBGO **Cappuccino von Topinambur und Spargel**
mit Flusskrebse
und knusprigem Pestostangerl € 7,90

FLEISCHLOS

- GLO **Cremiges Arborio Risotto**
mit grünem und weißem Spargel
an Tomberry Tomaten
und Parmesanspänen € 14,50
kleine Portion € 12,00
- ACG **Hausgemachte Gnocchi**
mit Hörbranner Bärlauch und jungem Gemüse
in leichtem Frischkäserahm € 13,50
kleine Portion € 11,00

AUS FLUSS UND SEE

- ADGLO **Fischvariation „Deluxe“**
heimische Fischfilets an schaumiger Weißweinsauce
mit feinem Blattspinat
und Petersilienkartoffeln € 23,50
- ABCDGO **Meininger Felchenfilet und Flusskrebse**
an Spargelnage
und glacierten Tagliolini € 22,50
kleine Portion € 19,50



GERMANIA KLASSIKER & EINFACH GUT

AGLO	Rosa gebratenes Lammrückenfilet im Oliven-Krokant mit cremiger Bärlauch Polenta und provenzalischem Gemüse	€ 29,50
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
ACL	Im Wurzelsud gesottener Bullentafelspitz mit cremigem Blattspinat, Röstkartoffeln und feiner Schnittlauchsauce	€ 19,50
G	Knuspriges Maishuhnbrüstchen an fruchtig rassistiger Currysauce mit gegrillten Früchten und Basmatireis	€ 17,90
ACG	Cordon bleu vom Schweinerücken in der Pfanne gebacken mit Pommes frites	€ 16,90

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind

mit buntem Marktgemüse

(wir grillen Ihr Steak „medium“ – nach Wunsch auch anders)

zur Wahl:

GOL	Cognac Pfefferrahm	x-large 300g	€ 39,50
GOL	Rosmarin Jus	regular 200g	€ 31,50
G	Kräuterbutter	small 150g	€ 24,50

Ihre Wunschbeilage:

G	Hausgemachte Rösti	€ 4,50
G	Cremige Bärlauch Polenta	€ 4,00
G	Pommes frites, Petersilienkartoffeln, Basmatireis	€ 3,00



DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

ACGHO	Dessertvariation Germania lassen Sie sich überraschen	€ 13,50
AEG	Snickers „mal anders“	€ 8,50
CG	Creme Brûlée nach alter Rezeptur mit Vanille und Rosmarin parfümiert	€ 6,70
O	Himbeer Sorbet mit Prosecco Canella, feinen Beeren und frischer Minze	€ 5,90
CGH	Café Affogato cremiges Vanille Eis mit Espresso und Schlagrahm	€ 4,40
CGH	Eiskaffee cremig gerührt mit Irish-Cream und Vanille Eis	€ 7,70

SELBSTGEMACHTES

O	Himbeer Sorbet	
CG	Orangen Grand Marnier Eis	
CG	Honig Thymian Eis	
CG	Sauerrahm Eis	
CO	Passionsfrucht Sorbet	
CGH	Vanille Eis	1 Kugel € 2,90 2 Kugeln € 4,90 3 Kugeln € 6,90

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**.

