



**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

ABCFN	<b>Gebackene Wan Tan Taschen</b> mit Garnelen Füllung auf Gemüse Glasnudelsalat	€ 10,50
	*****	
ACGLO	<b>Consommé vom Reh mit Rehnockerl</b> Gemüseperlen und Sherry	€ 7,50
	*****	
GLO	<b>Filetspitzen Stroganoff</b> mit knusprigen Rösti und knackigem Gemüse	€ 21,50
	<u>oder</u>	
DGLO	<b>Gebratenes Felchenfilet</b> auf Kartoffel-Kürbis Ragout	€ 21,50
	*****	
ACGO	<b>Zitronentarte</b> mit marinierten Himbeeren	€ 6,80

## MENÜPREIS

4-Gang-Menü	€ 39,00
3-Gang-Menü	€ 34,00

## VEGETARISCHE WOCHEMPFEHLUNG

AGLMO	<b>Gemüse-Pilz Couscous</b> mit Kräuterschaum, herbstlichem Gemüse und Rucola Salat	€ 13,40 kleine Portion € 10,90
-------	--	-----------------------------------



## FEINES ZU BEGINN

GHMO	<b>Carpaccio vom Mastochsen im Kräutermantel</b> mit Basilikum-Pesto, Grana Padano Spänen und sautierten Pilzen	€ 15,70
ACGO	<b>Edelbittere Blattsalate mit feiner Zitrusdressing,</b> gebackenen Hechtnockerln und Zitronen- Orangenfilets	€ 12,50

## KNACKIGE SALATE

AGMO	<b>Herbstliche Blattsalate</b> mit Äpfeln, Trauben, Walnüssen und gebackenen Kürbisspalten	€ 11,80 kleine Portion € 9,30
GMO	<b>Germania's bunter Salatteller</b> mit Büffelmozzarella, Tomaten, Gurken und knackigen Blattsalaten	€ 9,40 kleine Portion € 6,90

### mit:

G	knusprigem <b>Maishuhnbrüstchen</b>	€ 15,50
DG	<b>Fischfilets</b> aus dem Bodensee	€ 17,50
G	Tournedos vom <b>Rindsfilet</b>	€ 21,50

## AUS DEM SUPPENTOPF

ACGL	<b>Kraftbrühe mit Kalbsbrät-Roulade</b>	€ 5,80
ACGL	<b>Kraftbrühe mit Riebel-Grießnockerl</b>	€ 5,80
ACGL	<b>Kraftbrühe mit Kaspressknödel</b>	€ 5,80
ACGL	<b>Suppentopf mit dreierlei Einlagen</b> Kalbsbrät-Roulade, Riebel-Grießnockerl und Kaspressknödel	€ 7,80



## MUST HAVE

GO	<b>In Whiskey, Vanilleschote und Butter gebratene Jakobsmuscheln</b> auf luftigem Erbsenpüree	€ 26,50 kleine Portion € 18,50
ACGLO	<b>Kartoffel Kürbislasagne</b> mit feiner Kräuterrahmsauce	€ 13,90 kleine Portion € 11,90

## FLEISCHLOS

ACGLO	<b>Hausgemachte Kürbisteigtaschen</b> auf Balsamico Linsen mit knackigem Gemüse	€ 15,50 kleine Portion € 13,50
GLO	<b>Randig Birnenrisotto</b> mit frischem Rucola und luftigem Kräuterschaum	€ 13,40 kleine Portion € 11,40

## AUS SEE & MEER

ADGLO	<b>Bodensee Fischteller</b> Egli-, Zander- und Saiblingsfilet an schaumiger Weißweinsauce mit feinem Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€ 24,90
ACDGLO	<b>Dorade Royal</b> an luftigem Safranschaum mit gebratenem Orangen Fenchel und feinen Sepia Nudeln	€ 22,90 kleine Portion € 19,90



## GERMANIA KLASSIKER & EINFACH GUT

AGLO	<b>Rosa gebratenes Lammrückenfilet</b> in der Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und provenzalischem Gemüse	€ 29,50
AGLO	<b>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten</b> bei uns aus dem Rindsfilet geschnitten mit hausgemachten Rösti und frischen, grünen Speckbohnen	€ 22,90
ACG	<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 21,50 kleine Portion € 17,50
ACGLO	<b>Mit Kräutern gebratenes Filet vom Freilandschwein</b> mit Kastanien Speckkruste an kräftigem Rosmarinjus, feinen Nudeln und frischem, knackigen Gemüse	€ 23,50 kleine Portion € 19,90
G	<b>Knuspriges Maishuhnbrüstchen</b> an fruchtig rassisger Currysauce mit gegrillten Früchten und Basmatireis	€ 17,90
ACG	<b>Cordon bleu vom Jungschweinrücken</b> in der Pfanne gebacken mit Pommes frites	€ 16,90

### Filetsteak vom „Ländle“ Jungrind

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	Kartoffelgratin	€ 4,00
G	Pommes frites, Petersilienkartoffeln, Basmatireis	€ 3,00



## DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

ACGHO	<b>Dessertvariation Germania</b> lassen Sie sich überraschen	€ 11,50
CGO	<b>Parfait von der Kokosnuss</b> mit marinierten Kirschen und zartbitterem Schokoladen-Espuma	€ 8,50
ACGHO	<b>Zweierlei Crème brûlée</b> von Nougat und Kürbis mit Vanille Kernöl Eis	€ 9,50
O	<b>Himbeer Sorbet</b> mit Prosecco Canella, feinen Beeren und frischer Minze	€ 5,90
CGH	<b>Café Affogato</b> cremigies Vanille Eis mit Espresso und Schlagrahm	€ 4,20
CGH	<b>Eiskaffee cremig gerührt</b> mit Irish-Cream und Vanille Eis	€ 7,40

## SELBSTGEMACHTES

O	<b>Himbeer Sorbet</b>	
CG	<b>Orangen Grand Marnier Eis</b>	
CG	<b>Honig Thymian Eis</b>	
CG	<b>Sauerrahm Eis</b>	
CO	<b>Passionsfrucht Sorbet</b>	
CGH	<b>Vanille Eis</b>	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**.

