

**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  
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

## DAS GERMANIA KÜCHENTEAM EMPFIEHLT DIESE WOCHE

AGO	<b>Weißes Tomatenmousse mit Basilikumkern</b> bunte Blattsalate im Knusperkörbchen	€ 9,40
	*****	
ACGLO	<b>Klare Geflügelsuppe</b> mit Fasanenravioli und Gemüseperlen	€ 7,90
	*****	
GLO	<b>Rinderfiletspitzen „Stroganoff“</b> mit hausgemachtem Rösti und buntem Marktgemüse	€ 22,50
	<u>oder</u>	
DG	<b>Gebratenes Filet vom Bodenseefelchen</b> an Spargel-Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln	€ 22,50
	*****	
FG	<b>Parfait vom Waldmeister und weißer Schokolade</b> mit marinierten Erdbeeren	€ 7,50

## MENÜPREIS

4-Gang-Menü	€ 42,00
3-Gang-Menü	€ 36,00

## VEGETARISCHE WOCHEMPFEHLUNG

CGO	<b>Weißer Spargel aus Schrobenshausen</b> an Orangen-Sauce-Hollandaise und feinen heurigen Kartoffeln	€ 15,90
	kleine Portion	€ 12,90



## FEINES ZU BEGINN

GHMO	<b>Carpaccio vom Mastochsen im Kräutermantel</b> mit Rucola-Pesto, Grana Padano Spänen und gerösteten Pilzen	€ 15,70
ACFGO	<b>Tartar von Avocado und Karotte</b> mit knackigen Frühlingsalaten und knusprigem Toast	€ 10,70

## KNACKIGE SALAT-KOMPOSITIONEN

MO	<b>Frühlingshafter Blattsalat</b> an Himbeer-Vinaigrette, mariniertem Spargel und Erdbeeren	€ 11,80 kleine Portion € 8,80
GMO	<b>Germania's bunter Salatteller</b> mit Büffelmozzarella, Tomaten, Gurken und knackigen Blattsalaten	€ 9,40 kleine Portion € 6,40

### mit:

G	knusprigem <b>Maishuhnbrüstchen</b>	€ 15,50
DG	<b>Fischfilets</b> aus dem Bodensee	€ 17,50
G	Tournedos vom <b>Rindsfilet</b>	€ 19,50

## AUS DEM SUPPENTOPF

ACGL	<b>Kraftbrühe mit Kalbsbrät-Roulade</b>	€ 4,90
ACGL	<b>Kraftbrühe mit Riebel-Grießnockerl</b>	€ 4,90
ACGL	<b>Kraftbrühe mit Kaspressknödel</b>	€ 4,90
ACGL	<b>Suppentopf mit dreierlei Einlagen</b> Kalbsbrät-Roulade, Grießnockerl und Kaspressknödel	€ 6,60



## MUST HAVE

- ACGLO **Feines Schaumsüppchen vom Bärlauch**  
mit Himbeer Espuma  
und luftigem Butternockerl € 7,80
- CGLO **Filetsteak vom „Ländle“ Jungrind 150g**  
mit weißem Spargel aus Schrobenhausen  
an Orangen-Sauce-Hollandaise  
und heurigen Kartoffeln € 27,50

## FLEISCHLOS

- ACG **Hausgemachte Bärlauch Topfen Gnocchi**  
mit Gemüse und feinen Pilzen  
überbacken mit würzigem Bergkäse € 13,90  
kleine Portion € 11,40
- GLO **Spargel-Frühlings-Risotto**  
mit buntem Gemüse,  
geschmorten Kirschtomaten  
und luftigem Kräuterschaum € 13,90  
kleine Portion € 11,40

## AUS SEE & MEER

- ADGLO **Bodensee Fischteller**  
Egli-, Zander- und Saiblingsfilet  
an schaumiger Weißweinsauce  
mit feinem Blattspinat  
und Petersilienkartoffeln € 24,50
- ADGLO **Kross gebratenes Filet von der Lachsforelle**  
mit knackigem Spargel Risotto  
und Vermouth Schaum € 23,50  
kleine Portion € 20,50



## GERMANIA KLASSIKER & EINFACH GUT

AG	<b>Rosa gebratenes Lammrückenfilet</b> in der Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und provenzalischem Gemüse	€ 28,50
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>In Kräutern gebratenes Filet vom Freilandschwein</b> auf kräftigem Rosmarinjus mit Bärlauch-Topfen-Gnocchi und frischem, knackigen Marktgemüse	€ 22,50 kleine Portion € 19,50
AG	<b>Knuspriges Maishuhnbrüstchen</b> an fruchtig-rassiger Currysauce mit gegrillten Früchten und Basmatireis	€ 18,80 kleine Portion € 15,80
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 250g	€ 35,50
GOL	Rosmarin Jus	regular 200g	€ 29,50
LO	Kräuterbutter	small 150g	€ 23,50

#### 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
CFGO	<b>Parfait von der Zartbitterschokolade</b> mit marinierten Erdbeeren und Vanille Espuma	€ 8,50
ACGO	<b>Warmer Grießstrudel mit feinen Butterbrösel</b> an fruchtigem Rhabarber-Erdbeerragout	€ 7,90
O	<b>Passionsfrucht Sorbet</b> mit Prosecco Canella, feinen Beeren und frischer Minze	€ 5,90
CGH	<b>Café Affogato</b> cremiges Vanilleeis mit Espresso und Schlagrahm	€ 4,20
CFGHO	<b>Eiskaffee cremig gerührt</b> mit Irish-Cream und Vanilleeis	€ 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>	
AGN	<b>Getreide Molke Eis</b>	
CO	<b>Passionsfrucht Sorbet</b>	
CGH	<b>Vanille Eis</b>	1 Kugel € 2,90 2 Kugeln € 4,40 3 Kugeln € 5,70

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**.

