

## SUPPEN & VORSPEISEN

Tomatisierte **Flädlesuppe** mit und geröstetem Knusperbrot 6<sup>90</sup>

Traditionelle **Storchen Fischsuppe** vom Bodensee  
mit ofenfrischem Baguette - als Vorspeise 8<sup>90</sup>

**Tagessuppe** – fragen Sie unseren Service, 5<sup>90</sup>

**Carpaccio** mit gehobeltem Rohmilchkäse mit ofenfrischem Baguette 14<sup>50</sup>

**Veganer Frischkäse** auf Seesalat mit geröstetem Sesam  
und Agavendicksaft, dazu ofenfrisches Baguette 14<sup>90</sup>

**Riesengarnelen** gegrillt in würziger Tomaten-Kräuter-Butter mit Knoblauchbaguette 13<sup>90</sup>

verschiedene **Seesalate** mit Storchen-Dressing 6<sup>90</sup>

## SALATE

Kräuter-**Seesalate** an Hausdressing, dazu ofenfrisches Baguette  
... mit gebratenen knusprigen **Hähnchenbruststreifen** 17<sup>90</sup>  
... a la Pfahlbauten mit gebratenen **Zanderfilet** 18<sup>90</sup>  
... mit gegrillten **Rumpsteakstreifen** 19<sup>90</sup>

## VEGETARISCH

hausgemachte **Spinatserviettenknödel** in Walnußbutter gebraten  
mit gehobeltem Rohmilchkäse nach Bergkäseart 15<sup>90</sup>

**Käsespätzle** mit Ahauser Bergkäse im heißen Pfännle serviert  
mit knusprigen Röstzwiebeln 15<sup>90</sup>

**Rote Beete** in knusprigen Maispanade dazu Sellerie-Kartoffelpüree 15<sup>90</sup>

**Brokkoli-Nußecken** mit verschiedenen Seesalaten und Kräuterdip 15<sup>90</sup>

**Pfahlbau-Sticks** von verschiedenen Gemüsen und der Süßkartoffel  
mit leckerem Käuterdip 15<sup>90</sup>

Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee 6<sup>90</sup>

VOM HOF AUF DEN TELLER – PRODUKTE AUS DER REGION

## UNSER TIP!

Halbe knusprige **Hähnchen 750g** mit Kräuter mariniert,  
dazu Storchen-Pommes und zweierlei Dip – Ketchup und Allioli 14<sup>90</sup>

**Meersburger Kanonenkugel**, Kartoffelknödel gefüllt  
mit hausmacher grober Leberwurst auf Sauerkrautbett  
abgerundet mit einer hellen Speck-Zwiebelsoße  
und reichlich Schnittlauch 16<sup>90</sup>

**Mega  
lecker!**

Hausgemachte **Maultaschen** mit Rohmilchkäse überbacken,  
mit Butterschmelzzwiebeln 14<sup>90</sup>

Uhdinger **Röstipfanne** mit gerösteten Baconspeckscheiben  
dazu 3 Spiegeleier und Röstzwiebeln 14<sup>90</sup>

## KLASSIKER

**Storchenteller**, Steaks von der Hähnchenbrust und dem Landschwein,  
Waldpilzsoße, Gemüse, Knöpfle und Storchen-Pommes 23<sup>90</sup>

**Uhdinger Filettöpfele**, Schweinelendchen an Waldpilzsoße  
auf Käsespätzle mit Käse vom Moserhof, dazu knusprige Röstzwiebeln 22<sup>90</sup>

**Grillteller** mit Steaks vom Landschwein und Rind, Bratwurst mit Kräuterbutter,  
Bohnenbündchen, und Storchen-Pommes 24<sup>90</sup>

Traditionelle **Schweinebäckle** in hausgemachter Burgundersoße,  
Kartoffel-Gelbrübenstampf mit Speck und Zwiebeln 18<sup>90</sup>

Schwäbischer **Zwiebelrostbraten** 200g vom Steak des Rodeo Rindes  
mit kräftiger Bratenjus und Bergkäsespätzle 29<sup>90</sup>

**Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee** 6<sup>90</sup>

## FISCH

Traditionelle **Storchen Fischsuppe** vom Bodensee  
mit ofenfrischem Baguette - als Hauptspeise 15<sup>50</sup>

Fischvariation a la Storchen auf frischem Blattspinat  
vom Bodensee mit Rieslingschaum Röstinchen 25<sup>90</sup>

**Zanderfilet** in der Mandelkruste gebraten,  
mit Kartoffeln vom Bauern Frick 23<sup>90</sup>

**Zanderfilet** auf dem Zedernholz gegart und serviert mit einer Seesalatschüssel  
an Storchen-Hausdressing, dazu ofenfrisches Baguette 25<sup>90</sup>

**Riesengarnelen** auf dem Zedernholz im Backofen gegart  
mit Limetten, Salsa Verde und großem Seesalat an Hausdressing,  
dazu ofenfrisches Baguette 27<sup>90</sup>

**VOM HOF AUF DEN TELLER – PRODUKTE AUS DER REGION**

## STEAKS VOM RIND 220 g

### RUMPSTEAK

- Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 28<sup>90</sup>
- Rumpsteak an Pfeffersoße aus roten und grünen Beeren 28<sup>90</sup>
- Roastbeef rosa gebraten und tranchiert 28<sup>90</sup>

1 Beilage nach Wahl - Seesalatteller, Storchen-Pommes, Gemüse, Knöpfe, Rösti, Kroketten

**Dry Aged Burger** mit Bacon, Cheddarkäse, Honeyzwiebeln  
*Gurken- Relisch, Bugersoße, dazu unsere Storchen-Pommes 14<sup>90</sup>*

### FILETSTEAK

Rinderfilet rosa gebraten auf Spinatbett an Karotten-Kartoffel-Stampf 33<sup>90</sup>

Rinderfilet und Riesengarnele auf Zedernholz gegrillt  
mit 3 verschiedene Dips, Seesalaten an Hausdressing in der Schüssel 37<sup>90</sup>

Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee 6<sup>90</sup>

### SCHNITZEL

Du kannst wählen zwischen Schweine- oder Hähnchenschnitzel

Schnitzel mit hausgemachter Panade in Butterschmalz gebacken

- nach Wiener Art mit Zitrone und Storchen-Pommes 17<sup>90</sup>
- nach Försterin Art mit Waldpilzsoße dazu schwäbische Knöpfe 18<sup>90</sup>
- nach Schweizer Art mit Kernschinken und Schweizerkäse überbacken  
dazu Storchen Pommes 18<sup>90</sup>
- nach „Gyros Art“ - knusprige Schnitzelstreifen in Olivenöl gebraten mit Tzatziki,  
knackigem Krautsalat und Storchen Pommes 18<sup>90</sup>

### DEFTIGES

Wurstsalat mit Storchen Pommes 13<sup>50</sup>

Schweizer-Wurstsalat dazu Storchen Pommes 14<sup>50</sup>



### **Unsere Dessertempfehlung:**

Apfelküchle mit Vanilleeis 8<sup>90</sup>

Marillenknödel auf Vanillesoße 8<sup>90</sup>

lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern an Vanillesoße 8<sup>50</sup>

Crème Brûlée 8<sup>90</sup>

3 Pancakes - wahlweise mit Schokosoße, Nougatcreme, Himbeersirup oder Ahornsirup 7<sup>90</sup>

Kugel Eis 3<sup>60</sup>

Sorbetbecher mit Spezialitäten der Isnyer Eismanufaktur 7<sup>90</sup>

#### ÖFFNUNGSZEITEN UNSERER KÜCHE

Frühstück von 8 Uhr bis 11 Uhr

Restaurant- warme Küche vom 12 Uhr bis 21 Uhr

Bitte reservieren Sie vor Ihrem Restaurantbesuch telefonisch

Tel 07556-6591

Wir haben von 01.04.2023 bis 05. November 2023 an allen Wochentagen geöffnet  
Von November bis Ostern haben wir außer an Feiertagen Montag + Dienstag Ruhetag

## Die besondere Lokation für Feste unsere alte Wagnerei

**VOM HOF AUF DEN TELLER – PRODUKTE AUS DER REGION**