

Liebe Gäste,

es ist schön Sie in unserem Gasthof zu begrüßen. Bei uns trifft sich Tradition und moderne Gastlichkeit!

Unser ältester Bereich wurde ca. 1680 erbaut,

2017 haben wir das Fachwerk wieder frei gelegt. Der Gasthof wurde das erste Mal urkundlich erwähnt als Postkutschenstation mit Beherbergung und Gastronomie. Es war die Raststelle auf der historischen Postkutschenstrecke.

Das hinter dem Gasthof gelegene Gästehaus Storchen war eine große Scheune für Fuhrwerke und Pferde. Somit blicken wir auf eine sehr lange Geschichte zurück. Seit 1886 ist der Storchen im Besitz der Familie Wagner, die ihn nun seit fünf Generationen betreibt.



1873 bis 1887 Josef Wagner

1887 bis 1914 Martin Wagner

1915 bis 1960 Gebhard Wagner

1961 bis 1995 Siegfried & Gerhard Wagner

seit 1995 Marion Wagner mit Familie

Seit 2010 verfügen wir über 3.500 qm Außengelände im Ortskern von Oberuhldingen. Darin bieten wir Ihnen einen Natur-SPA mit beheiztem Außenpool, Altholz- und Zirbensauna, Whirlpool und Dampfbad, sowie einen Streichelzoo und Spielplatz.

Genießen Sie unsere täglich frisch, nach alten Hausrezepten zubereiteten Speisen. Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit beim Genuss unserer Speisen, zubereitet aus heimischen Produkten.

Ihre

*Marion Wagner*

mit dem ganzen Storchen-Team



## SUPPEN & VORSPEISEN

Tomatisierte **Flädlesuppe** mit und geröstetem Knusperbrot 7<sup>90</sup>

Traditionelle **Storchen Fischsuppe** vom Bodensee  
mit ofenfrischem Baguette - als Vorspeise 9<sup>90</sup>

**Tagessuppe** – fragen Sie unseren Service, 7<sup>90</sup>

**Carpaccio** mit gehobeltem Rohmilchkäse mit ofenfrischem Baguette 17<sup>90</sup>

**Veganer Frischkäse** auf Seesalat mit geröstetem Sesam  
und Agavendicksaft, dazu ofenfrisches Baguette 16<sup>90</sup>

**Riesengarnelen** gegrillt in würziger Tomaten-Kräuter-Butter mit Knoblauchbaguette 16<sup>90</sup>

verschiedene **Bodenseesalate** mit Storchen-Dressing 7<sup>90</sup>

## SALATPLATTEN

Kräuter- **Bodenseesalate** an Hausdressing, dazu ofenfrisches Baguette

... mit gebratenen knusprigen **Hähnchenbruststreifen** 20<sup>90</sup>

... a la Pfahlbauten mit gebratenen **Zanderfilet** 21<sup>90</sup>

... mit gegrillten **Rumpsteakstreifen** 22<sup>90</sup>

## VEGETARISCH

**saure Linsen** mit Knöpfle 16<sup>90</sup>

hausgemachte **Spinatserviettenknödel** an Waldpilzsoße 16<sup>90</sup>

**Käsespätzle** mit Ahauser Bergkäse im heißen Pfännle serviert  
mit knusprigen Röstzwiebeln 16<sup>50</sup>

**Rote Beete** in knusprigen Maispanade dazu Sellerie-Kartoffelpüree 17<sup>70</sup>

**Brokkoli-Nußecken** mit verschiedenen Seesalaten und Kräuterdip 17<sup>70</sup>

Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee 7<sup>90</sup>

## UNSER TIP!

Halbe knusprige **Hähnchen 750g** mit Kräuter mariniert, dazu Storchen-Pommes und zweierlei Dip – Ketchup und Allioli 18<sup>90</sup>

**Meersburger Kanonenkugel**, Kartoffelknödel gefüllt mit hausmacher grober Leberwurst auf Sauerkrautbett abgerundet mit einer hellen Speck-Zwiebelsoße und reichlich Schnittlauch 18<sup>90</sup>

**Mega  
lecker!**

Hausgemachte **Maultaschen** mit Rohmilchkäse überbacken, mit Butterschmelzzwiebeln 16<sup>90</sup>

Uhdinger **Röstipfanne** mit gerösteten Baconspeckscheiben dazu 3 Spiegeleier und Röstzwiebeln 17<sup>90</sup>

## KLASSIKER

**Storchenteller**, Steaks von der Hähnchenbrust und dem Landschwein, Waldpilzsoße, Gemüse, Knöpfele und Storchen-Pommes 27<sup>90</sup>

**Uhdinger Filettöpfele**, Schweinelendchen an Waldpilzsoße auf Käsespätzle mit Käse vom Moserhof, dazu knusprige Röstzwiebeln 26<sup>90</sup>

**Grillteller** mit Steaks vom Landschwein und Rind, Bratwurst mit Kräuterbutter, Bohnenbündchen, und Storchen-Pommes 28<sup>90</sup>

Traditionelle **Schweinebäckle** in hausgemachter Burgundersoße, Kartoffel-Gelbrübenstampf mit Speck und Zwiebeln 23<sup>50</sup>

Schwäbischer **Zwiebelrostbraten** 200g vom Steak des Rodeo Rindes mit kräftiger Bratenjus und Bergkäsespätzle 33<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 18<sup>50</sup>

Fischvariation a la Storchen auf frischem Blattspinat vom Bodensee mit Rieslingschaum Röstinchen 29<sup>90</sup>

**Zanderfilet** in der Mandelkruste gebraten, mit Kartoffeln vom Bauern Frick 27<sup>90</sup>

**Zanderfilet** auf dem Zedernholz gegart und serviert mit einer Seesalatschüssel an Storchen-Hausdressing, dazu ofenfrisches Baguette 28<sup>90</sup>

**Riesengarnelen** auf dem Zedernholz im Backofen gegart mit Limetten, Salsa Verde und großem Seesalat an Hausdressing, dazu ofenfrisches Baguette 29<sup>90</sup>

## STEAKS VOM RIND 220 g

### RUMPSTEAK

- Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 32<sup>90</sup>
- Rumpsteak an Pfeffersoße aus roten und grünen Beeren 32<sup>90</sup>
- Roastbeef rosa gebraten und tranchiert 32<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 18<sup>90</sup>*

### FILETSTEAK

Rinderfilet rosa gebraten auf Spinatbett an Karotten-Kartoffel-Stampf 37<sup>50</sup>

Rinderfilet und Riesengarnele auf Zedernholz gegrillt  
mit 3 verschiedene Dips, Seesalaten an Hausdressing in der Schüssel 39<sup>90</sup>

**Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee 7<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 19<sup>90</sup>
- nach Försterin Art mit Waldpilzsoße dazu schwäbische Knöpfe 20<sup>90</sup>
- nach Schweizer Art mit Kernschinken und Schweizerkäse überbacken dazu Storchen Pommes 20<sup>90</sup>
- nach „Gyros Art“ - knusprige Schnitzelstreifen in Olivenöl gebraten mit Tzatziki, knackigem Krautsalat und Storchen Pommes 20<sup>90</sup>

### DEFTIGES

Wurstsalat mit Storchen Pommes 16<sup>50</sup>

Schweizer-Wurstsalat dazu Storchen Pommes 17<sup>50</sup>



**Unsere Dessertempfehlung:**

Apfelküchle mit Vanilleeis 9<sup>90</sup>

Marillenknödel auf Vanillesoße 9<sup>90</sup>

lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern an Vanillesoße 9<sup>50</sup>

gemischtes Eis – Vanille, Erdbeere und Schokolade 8<sup>90</sup>

3 Pancakes - wahlweise mit Schokosoße, Nougatcreme, Himbeersirup oder Ahornsirup 8<sup>90</sup>

Sorbetbecher mit Spezialitäten der Isnyer Eismanufaktur 9<sup>50</sup>

Empfehlung der Chefin

frische Ananas mit Muskateis – ein Erlebnis! 11<sup>80</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 20.03.2024 bis 03. November 2024 an allen Wochentagen geöffnet  
Von November bis Ostern haben wir außer an Feiertagen Dienstag + Mittwoch Ruhetag

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

## Die besondere Lokation für Feste unsere alte Wagnerei



Original Wagnerei des Dorfes.



...des isch der Platz,  
wo's om guet got!

[www.storchen-uhldingen.de](http://www.storchen-uhldingen.de)

VOM HOF AUF DEN TELLER – PRODUKTE AUS DER REGION