

## SUPPEN & VORSPEISEN

Tomatisierte **Flädlesuppe** mit und geröstetem Knusperbrot 5<sup>90</sup>

Traditionelle **Storchen Fischsuppe** vom Bodensee  
mit ofenfrischem Baguette - als Vorspeise 8<sup>50</sup>

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

Carpaccio mit gehobeltem Rohmilchkäse mit ofenfrischem Baguette 13<sup>50</sup>

**Veganer Frischkäse** auf Seesalat mit geröstetem Sesam  
und Agavendicksaft, dazu ofenfrisches Baguette 13<sup>90</sup>

**Riesengarnelen** gegrillt in würziger Tomaten-Kräuter-Butter mit Knoblauchbaguette 12<sup>50</sup>

## SALATE

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

... mit gebratenen knusprigen **Hähnchenbruststreifen** 16<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 heißem Pfännle serviert  
mit knusprigen Röstzwiebeln 14<sup>50</sup>

**Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee** 6<sup>50</sup>

gebackene knusprige **Ziegenkäsepralinen** vom Bio-Ziegenkäse an buntem Seesalat  
mit Storchendressing , dazu ofenfrisches Baguette 16<sup>90</sup>

**Rote Linsencurry** in Mango-Kokossoße im Ring aus Bioreis serviert 15<sup>90</sup>

**Kichererbsenbratlinge** an Sellerie-Kartoffelpürree mit Curryschaum 14<sup>90</sup>

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

**Gegrillter Käse** auf Hummusbett mit knackigen Seesalaten 15<sup>90</sup>

## UNSER TIP!

Halbe knusprige **Hähnchen 750g** mit Kräuter mariniert,  
dazu Storchen-Pommes und zweierlei Dip – Ketchup und Allioli 13<sup>90</sup>

**Meersburger Kanonenkugel**, Kartoffelknödel gefüllt  
mit hausmacher grober Leberwurst auf Sauerkrautbett  
abgerundet mit einer hellen Speck-Zwiebelsoße  
und reichlich Schnittlauch 14<sup>90</sup>

Hausgemachte **Maultaschen** mit Rohmilchkäse überbacken,  
mit Butterschmelzzwiebeln 13<sup>90</sup>

Uhdinger **Röstipfanne** mit gerösteten Baconspeckscheiben  
dazu 3 Spiegeleier und Röstzwiebeln 12<sup>90</sup>



**Mega  
lecker!**

## KLASSIKER

**Storchenteller**, Steaks von der Hähnchenbrust und dem Landschwein,  
Waldpilzsoße, Gemüse, Knöpfle und Storchen-Pommes 21<sup>90</sup>

**Uhdinger Filettöpfele**, Schweinelendchen an Waldpilzsoße  
auf Käsespätzle mit Käse vom Moserhof, dazu knusprige Röstzwiebeln 19<sup>90</sup>

**Grillteller** mit Steaks vom Landschwein und Rind, Bratwurst mit Kräuterbutter,  
Bohnenbündchen, und Storchen-Pommes 22<sup>90</sup>

Traditionelle **Schweinebäckle** in hausgemachter Burgundersoße,  
Kartoffel-Gelbrübenstampf mit Speck und Zwiebeln 17<sup>90</sup>

**Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee** 6<sup>50</sup>

## FISCH

Traditionelle **Storchen Fischsuppe** vom Bodensee  
mit ofenfrischem Baguette - als Hauptspeise 13<sup>50</sup>

Fischvariation a la Storchen auf frischem Blattspinat  
vom Bodensee mit Rieslingschaum Röstinchen 24<sup>90</sup>

**Bodenseefelchen** in der Mandelkruste gebraten,  
mit Kartoffeln vom Bauern Frick 22<sup>90</sup>

**Zanderfilet** auf dem Zedernholz gegart und serviert mit einer Seesalatschüssel  
an Storchen-Hausdressing, dazu ofenfrisches Baguette 23<sup>50</sup>

**Riesengarnelen** auf dem Zedernholz im Backofen gegart  
mit Limetten, Salsa Verde und großem Seesalat an Hausdressing,  
dazu ofenfrischem Baguette 27<sup>50</sup>

## STEAKS VOM RIND 220 g

### RUMPSTEAK

- Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 27<sup>90</sup>
- Rumpsteak an Pfeffersoße aus roten und grünen Beeren 27<sup>90</sup>
- Roastbeef rosa gebraten und tranchiert 8

1 Beilage nach Wahl - Bratkartoffeln vom Bio-Hof, Seesalatteller, Storchen-Pommes, Gemüse, Knöpfe, Rösti, Kroketten

**Dry Aged Burger** mit Bacon, Cheddarkäse, Honeyzwiebeln  
*Gurken- Relisch, Bugersoße, dazu unsere Storchen-Pommes 13<sup>90</sup>*

### FILETSTEAK

Rinderfilet Rosa gebraten auf Spinatbett an Karotten-Kartoffel-Stampf 32<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>50</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 Bratkartoffeln 18<sup>90</sup>
- nach „Gyros Art“ - knusprige Schnitzelstreifen in Olivenöl gebraten mit Tzatziki,  
knackigem Krautsalat und Storchenpommes 18<sup>90</sup>

### DEFTIGES

Wurstsalat mit Bratkartoffeln 12<sup>50</sup>

Schweizer-Wurstsalat dazu Bratkartoffeln 13<sup>50</sup>

Lumpensalat mit Schwarzwurst, Lyoner und  
Limburger, Essiggurken, Zwiebeln und Brot 13<sup>50</sup>

# Empfehlung von Yaiza & Omar

Vorneweg zum naschen:

**Nachos** mit Guacamole, Salsa und Sauer-Rahm 5<sup>90</sup>

## Q U E S A D I L L A S,

*Quesadillas* sind mit Käse gefüllte Tortilla-Wraps, serviert wird das Gericht mit knackigem Salat, Salsa und Sauer-Rahm



### Q U E S A D I L L A S – J A L A P E N O S

*Jalapenos* ist ein sehr scharfe Paprika-Art 8<sup>50</sup>

### Q U E S A D I L L A S - C H O R I Z O

*Chorizo* ist wohl die bekannteste Wurst Spaniens. 8<sup>90</sup>

### Q U E S A D I L L A S - E L J A M Ó N

mit *Schinken* 8<sup>90</sup>

## B U R R I T O S

Burritos sind köstliche Rezepte mit Weizentortillas, serviert mit Salat, Guacamole, Salsa und Sauer-Rahm



### B U R R I T O D E P O L L O

mit Hühnerbrust, Käse und Gemüse 16<sup>50</sup>

### B U R R I T O D E R E S

mit Rumpsteak, Käse und Gemüse 19<sup>90</sup>



## Burger Tex Mex

wird serviert mit Potato Dippers, Salsa und Sauer-Rahm



Burger mit Rindfleisch, Chili-Mayo, Cheddar-Käse, Chillischoten 8<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 Ostern bis 01. November an allen Wochentagen geöffnet  
Von November bis Ostern haben wir außer an Feiertagen Montag + Dienstag Ruhetag

## Die besondere Lokation für Feste unsere alte Wagnerei



Original Wagnerei des Dorfes.



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

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

## Zusatzstoffe:

### Art Verwendung z.B. in

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 1 – Farbstoffe Cola, Lachsersatz                              |                            |
| 2 – Konservierungsstoffe Mayonnaise, Essiggurken              |                            |
| 3 – Nitritpökelsalz zum Pökeln von Zunge                      |                            |
| 4 – Antioxidationsmittel Essig, Brühen, Würzmittel            |                            |
| 5 – Geschmacksverstärker Gewürzmischungen                     |                            |
| 6 – Schwefeldioxid in Essig, Meerrettich                      |                            |
| 7 – Stoffe zur Oberflächenbehandlung zum Wachsen von Zitronen |                            |
| 8 – Süßstoffe Senf, Cola                                      |                            |
| 9 – Phosphate Kochschinken, Brühwürste                        |                            |
|   | 10 – Koffeinhaltig         |
|   | 11 – Chininhaltig          |
|   | 12 – enthält Phenylalanine |
|   | 14 – Säuerungsmittel       |
|   | 15 – Weizenmalz            |
|   | 16 – Gerstenmalz           |
|   | 17 – Hopfenextrakt, Hopfen |
|   | 18 – Hefe                  |
|   | 19 – Glucose, Fructose     |

### Allergenkennzeichnung

A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele/Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersoße), Fonds, Würzpasteten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Pasteten

C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele/Vorkommen: Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

D = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säuger

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Kakao, Wein, Molken-/Frucht-/Instantdrink

E = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, eingelegtes Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen,

F = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, Vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Marinaden, Desserts

G = Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse

In Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sup>2</sup>

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele/Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

H = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Marinaden, Satesauße (Erdnuss-Soße), Pommes Frites, Eis, Aromatisierter Kaffee

I = Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

J = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, Gluten freie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

K = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewnuss), Peccanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenlandnüsse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

L = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

M = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweisangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kafeeweißer,

N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Schnecken, Abalona, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alles Muscheln, Austern  
Beispiele/Vorkommen: (asiatische) Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen,