

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

mit dem ganzen Storchen-Team



SUPPEN & VORSPEISEN

Tomatisierte **Flädlesuppe** 7⁹⁰

Traditionelle **Storchen Fischsuppe** vom Bodensee
mit ofenfrischem Baguette - als Vorspeise 9⁹⁰

Tagessuppe – fragen Sie unseren Service, 7⁹⁰

Maultaschen in Rinderkraftbrühe 7⁹⁰

Carpaccio mit gehobeltem Rohmilchkäse mit ofenfrischem Baguette 17⁹⁰

Riesengarnelen gegrillt in würziger Tomaten-Kräuter-Butter mit Knoblauchbaguette 16⁹⁰

verschiedene **Bodenseesalate** mit Storchen-Dressing 7⁹⁰

SALATPLATTEN

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

... mit gebratenen knusprigen **Hähnchenbruststreifen** 20⁹⁰

... a la Pfahlbauten mit gebratenen **Zanderfilet** 21⁹⁰

... mit gegrillten **Rumpsteakstreifen** 22⁹⁰

VEGETARISCH

Rote Beete in knusprigen Maispanade dazu Sellerie-Kartoffelpüree 17⁷⁰

Brokkoli-Nußecken mit verschiedenen Seesalaten und Kräuterdip 17⁷⁰

hausgemachte **Spinatserviettenknödel** an Waldpilzsoße 16⁹⁰

Käsespätzle mit Ahauser Bergkäse im heißen Pfännle serviert
mit knusprigen Röstzwiebeln 16⁵⁰

Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee 7⁹⁰

UNSER TIP!

Halbe knusprige **Hähnchen 750g** mit Kräuter mariniert,
dazu Storchen-Pommes und zweierlei Dip – Ketchup und Allioli 18⁹⁰

Meersburger Kanonenkugel, Kartoffelknödel gefüllt mit hausmacher grober Leberwurst auf Sauerkrautbett abgerundet mit einer hellen Speck-Zwiebelsoße und reichlich Schnittlauch 18⁹⁰

**Mega
lecker!**

Hausgemachte **Maultaschen** mit Rohmilchkäse überbacken, mit Butterschmelzzwiebeln 16⁹⁰

Uhdinger **Röstipfanne** mit gerösteten Baconspeckscheiben dazu 3 Spiegeleier und Röstzwiebeln 17⁹⁰

K L A S S I K E R

Storchenteller, Steaks von der Hähnchenbrust und dem Landschwein, Waldpilzsoße, Gemüse, Knöpfle und Storchen-Pommes 27⁹⁰

Uhdinger Filettöpfele, Schweinelendchen an Waldpilzsoße auf Käsespätzle mit Käse vom Moserhof, dazu knusprige Röstzwiebeln 26⁹⁰

Grillteller mit Steaks vom Landschwein und Rind, Bratwurst mit Kräuterbutter, Bohnenbündchen, und Storchen-Pommes 28⁹⁰

Traditionelle **Schweinebäckle** in hausgemachter Burgundersoße, Kartoffel-Gelbrübenstampf mit Speck und Zwiebeln 23⁵⁰

Schwäbischer **Zwiebelrostbraten** 200g vom Steak des Rodeo Rindes mit kräftiger Bratenjus und Bergkäsespätzle 33⁹⁰

Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee 6⁹⁰

F I S C H

Traditionelle **Storchen Fischsuppe** vom Bodensee mit ofenfrischem Baguette - als Hauptspeise 18⁵⁰

Fischvariation a la Storchen auf frischem Blattspinat vom Bodensee mit Rieslingschaum Röstinchen 29⁹⁰

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten, mit Kartoffeln vom Bauern Frick 27⁹⁰

Zanderfilet auf dem Zedernholz gegart und serviert mit einer Seesalatschüssel an Storchen-Hausdressing, dazu ofenfrisches Baguette 28⁹⁰

Riesengarnelen auf dem Zedernholz im Backofen gegart mit Limetten, Salsa Verde und großem Seesalat an Hausdressing, dazu ofenfrisches Baguette 29⁹⁰

STEAKS VOM RIND 220 g

RUMPSTEAK

- Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 32⁹⁰
- Rumpsteak an Pfeffersoße aus roten und grünen Beeren 32⁹⁰
- Roastbeef rosa gebraten und tranchiert 32⁹⁰

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

Dry Aged Burger mit Bacon, Cheddar, Honeyzwiebeln
Gurken- Relisch, Bugersoße, dazu unsere Storchen-Pommes 18⁹⁰

FILETSTEAK

Rinderfilet rosa gebraten auf Spinatbett an Karotten-Kartoffel-Stampf 37⁵⁰

Die Empfehlung unseres Küchenchefs

Rinderfilet und Riesengarnele auf Zedernholz gegrillt
mit 3 verschiedene Dips, Seesalaten an Hausdressing in der Schüssel
und ofenfrischem Baguette 39⁹⁰

Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee 7⁹⁰

SCHNITZEL

Du kannst wählen zwischen Schweine- oder Hähnchenschnitzel

Schnitzel mit hausgemachter Panade in Butterschmalz gebacken

- nach Wiener Art mit Zitrone und Storchen-Pommes 19⁹⁰
- nach Försterin Art mit Waldpilzsoße dazu schwäbische Knöpfe 20⁹⁰
- nach Schweizer Art mit Kernschinken und Schweizerkäse überbacken
dazu Storchen Pommes 20⁹⁰
- nach „Gyros Art“ - knusprige Schnitzelstreifen in Olivenöl gebraten mit Tzatziki,
knackigem Krautsalat und Storchen Pommes 20⁹⁰

DEFTIGES

Wurstsalat mit Storchen Pommes 16⁵⁰

Schweizer-Wurstsalat dazu Storchen Pommes 17⁵⁰

Unsere Dessertempfehlung:

Apfelküchle mit Vanilleeis 9⁹⁰

Marillenknödel auf Vanillesoße 9⁹⁰

lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern an Vanillesoße 9⁵⁰

gemischtes Eis – Vanille, Erdbeere und Schokolade 8⁹⁰

3 Pancakes - wahlweise mit Schokosoße, Nougatcreme, Himbeersirup oder Ahornsirup 8⁹⁰

Fruchtbecher (laktosefrei)

Gemischtes Sorbet, Fruchtsoße, Obst

mit Spezialitäten der Isnyer Eismanufaktur 9⁵⁰

Empfehlung der Chefin

Vanilleeis mit Zwetschgenkomptt 8⁹⁰



ÖFFNUNGSZEITEN UNSERER KÜCHE

Frühstück von 8 Uhr bis 11 Uhr

Restaurant - warme Küche von 12 Uhr bis 21 Uhr

Bitte reservieren Sie vor Ihrem Restaurantbesuch telefonisch

Tel 07556-6591

Wir haben von September 2024 bis April 2025 am Dienstag und Mittwoch Ruhetag
(außer an Feiertagen)

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

VOM HOF AUF DEN TELLER – PRODUKTE AUS DER REGION