

SUPPEN & VORSPEISEN

Tomatisierte **Flädlesuppe** mit und geröstetem Knusperbrot 7⁹⁰

Traditionelle **Storchen Fischsuppe** vom Bodensee
mit ofenfrischem Baguette - als Vorspeise 9⁵⁰

Tagessuppe – fragen Sie unseren Service, 6⁹⁰

Carpaccio mit gehobeltem Rohmilchkäse mit ofenfrischem Baguette 16⁹⁰

Riesengarnelen gegrillt in würziger Tomaten-Kräuter-Butter mit Knoblauchbaguette 15⁹⁰

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** 21⁵⁰
... mit gegrillten **Rumpsteakstreifen** 22⁹⁰

Im Winter unsere WILDGERICHTE

Wilderer-Teller mit Hirschsauerbraten, Wildschweingulasch dazu Maronen,
Rotkraut und hausgemachten Spätzle 29⁹⁰

Hirschbraten mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle 24⁵⁰

Wildschweingulasch dazu Maronen, Rotkraut
und hausgemachte Haselnuss-Spätzle 24⁵⁰

VEGETARISCH

hausgemachte **Spinatserviettenknödel** in Walnußbutter gebraten
mit gehobeltem Rohmilchkäse nach Bergkäseart 18⁸⁰

Käsespätzle mit Ahauser Bergkäse im heißen Pfännle serviert
mit knusprigen Röstzwiebeln 18⁷⁰

Rote Beete in knusprigen Maispanade dazu Sellerie-Kartoffelpüree 18⁷⁰

Brokkoli-Nußbecken mit verschiedenen Seesalaten und Kräuterdip 18⁷⁰

UNSER TIP!

Halbes knuspriges **Hähnchen 750g** mit Kräutern mariniert, dazu Storchen-Pommes und zweierlei Dip – Ketchup und Allioli 16⁹⁰

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 16⁹⁰

K L A S S I K E R

Storchenteller, Steaks von der Hähnchenbrust und dem Landschwein, Waldpilzsoße, Gemüse, Knöpfele und Storchen-Pommes 26⁹⁰

Uhdinger Filettöpfele, Schweinelendchen an Waldpilzsoße auf Käsespätzle mit Käse vom Moserhof, dazu knusprige Röstzwiebeln 25⁹⁰

Grillteller mit Steaks vom Landschwein und Rind, Bratwurst mit Kräuterbutter, Bohnenbündchen, und Storchen-Pommes 27⁹⁰

Traditionelle **Schweinebäckle** in hausgemachter Burgundersoße, Kartoffel-Gelbrübenstampf mit Speck und Zwiebeln 22³⁰

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

Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee 7⁹⁰

F I S C H

Traditionelle **Storchen Fischsuppe** vom Bodensee mit ofenfrischem Baguette - als Hauptspeise 17⁴⁰

Fischvariation a la Storchen auf frischem Blattspinat vom Bodensee mit Rieslingschaum Röstinchen 29⁵⁰

Zanderfilet in der Mandelkruste gebraten, mit Kartoffeln vom Bauern Frick 26⁹⁰

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, Cheddarkäse, Honeyzwiebeln
Gurken- Relisch, Bugersoße, dazu unsere Storchen-Pommes 16⁹⁰

FILETSTEAK

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

Rinderfilet und Riesengarnele auf Zedernholz gegrillt
mit 3 verschiedene Dips, Seesalaten an Hausdressing in der Schüssel 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 15⁹⁰

Schweizer-Wurstsalat dazu Storchen Pommes 17¹⁰



Unsere Dessertempfehlung:

Apfelküchle mit Vanilleeis 9⁹⁰

Marillenkügelchen auf Vanillesoße 9⁹⁰

lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern an Vanillesoße 9⁵⁰

Crème Brûlée 9⁹⁰

3 Pancakes - wahlweise mit Schokosoße, Nougatcreme, Himbeersirup oder Ahornsirup 8⁵⁰

Kugel Eis 3⁹⁰

Sorbetbecher mit Spezialitäten der Isnyer Eismanufaktur 8⁵⁰

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 vom 22.03.2024 bis 3. November 2024 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-uhldingen.de

VOM HOF AUF DEN TELLER – PRODUKTE AUS DER REGION