

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 Spielplatz, Spielehaus und neu

Ab Mai 2017 SPA-Bereich mit Dampfbad, Zirben- und Altholzsauna sowie beheizten Salzwasser -Außenpool, in dem das ganz Jahr geschwommen werden kann.

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** mit und geröstetem Knusperbrot 5⁹⁰

Traditionelle **Storchen Fischsuppe** vom Bodensee
mit ofenfrischem Baguette - als Vorspeise 8⁵⁰

Tagessuppe – fragen Sie unseren Service, 5⁹⁰

Carpaccio mit gehobeltem Rohmilchkäse mit ofenfrischem Baguette 13⁵⁰

Veganer Frischkäse auf Seesalat mit geröstetem Sesam
und Agavendicksaft, dazu ofenfrisches Baguette 13⁹⁰

Riesengarnelen gegrillt in würziger Tomaten-Kräuter-Butter mit Knoblauchbaguette 12⁵⁰

SALATE

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

... mit gebratenen knusprigen **Hähnchenbruststreifen** 16⁹⁰

... a la Pfahlbauten mit gebratenen **Zanderfilet** 18⁹⁰

... mit gegrillten **Rumpsteakstreifen** 19⁹⁰

VEGETARISCH

hausgemachte **Spinatserviettenknödel** in Walnußbutter gebraten
mit gehobeltem Rohmilchkäse nach Bergkäseart 15⁹⁰

Käsespätzle mit Ahauser Bergkäse im heißen Pfännle serviert
mit knusprigen Röstzwiebeln 14⁵⁰

Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee 6⁵⁰

gebackene knusprige **Ziegenkäsepralinen** vom Bio-Ziegenkäse an buntem Seesalat
mit Storchendressing , dazu ofenfrisches Baguette 16⁹⁰

Rote Linsencurry in Mango-Kokossoße im Ring aus Bioreis serviert 15⁹⁰

Kichererbsenbratlinge an Sellerie-Kartoffelpürree mit Curryschaum 14⁹⁰

Pfahlbau-Sticks von verschiedenen Gemüsen und der Süßkartoffel
mit leckerem Käuterdipp 15⁹⁰

Gegrillter Käse auf Hummusbett mit knackigen Seesalaten 15⁹⁰

UNSER TIP!

Halbe knusprige **Hähnchen 750g** mit Kräuter mariniert, dazu Storchen-Pommes und zweierlei Dip – Ketchup und Allioli 13⁹⁰

Meersburger Kanonenkugel, Kartoffelknödel gefüllt mit hausmacher grober Leberwurst auf Sauerkrautbett abgerundet mit einer hellen Speck-Zwiebelsoße und reichlich Schnittlauch 14⁹⁰

Hausgemachte **Maultaschen** mit Rohmilchkäse überbacken, mit Butterschmelzzwiebeln 13⁹⁰

Uhdinger **Röstipfanne** mit gerösteten Baconspeckscheiben dazu 3 Spiegeleier und Röstzwiebeln 12⁹⁰



**Mega
lecker!**

KLASSIKER

Storchenteller, Steaks von der Hähnchenbrust und dem Landschwein, Waldpilzsoße, Gemüse, Knöpfele und Storchen-Pommes 21⁹⁰

Uhdinger Filettöpfele, Schweinelendchen an Waldpilzsoße auf Käsespätzle mit Käse vom Moserhof, dazu knusprige Röstzwiebeln 19⁹⁰

Grillteller mit Steaks vom Landschwein und Rind, Bratwurst mit Kräuterbutter, Bohnenbündchen, und Storchen-Pommes 22⁹⁰

Traditionelle **Schweinebäckle** in hausgemachter Burgundersoße, Kartoffel-Gelbrübenstampf mit Speck und Zwiebeln 17⁹⁰

Schwäbischer **Zwiebelrostbraten** 200g vom Steak des Rodeo Rindes mit kräftiger Bratenjus und Moser-Bergkäsespätzle 28⁹⁰

Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee 6⁵⁰

FISCH

Traditionelle **Storchen Fischsuppe** vom Bodensee mit ofenfrischem Baguette - als Hauptspeise 13⁵⁰

Fischvariation a la Storchen auf frischem Blattspinat vom Bodensee mit Rieslingschaum Röstinchen 24⁹⁰

Bodenseefelchen in der Mandelkruste gebraten, mit Kartoffeln vom Bauern Frick 22⁹⁰

Zanderfilet auf dem Zedernholz gegart und serviert mit einer Seesalatschüssel an Storchen-Hausdressing, dazu ofenfrisches Baguette 23⁵⁰

Riesengarnelen auf dem Zedernholz im Backofen gegart mit Limetten, Salsa Verde und großem Seesalat an Hausdressing, dazu ofenfrisches Baguette 27⁵⁰

STEAKS VOM RIND 220 g

RUMPSTEAK

- Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 27⁹⁰
- Rumpsteak an Pfeffersoße aus roten und grünen Beeren 27⁹⁰
- Roastbeef rosa gebraten und tranchiert

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

Dry Aged Burger mit Bacon, Cheddar, Honeyzwiebeln
Gurken- Relisch, Bugersoße, dazu unsere Storchen-Pommes 13⁹⁰

FILETSTEAK

Rinderfilet rosa gebraten auf Spinatbett an Karotten-Kartoffel-Stampf 32⁹⁰

Rinderfilet und Riesengarnele auf Zedernholz gegrillt
mit 3 verschiedene Dips, Seesalaten an Hausdressing in der Schüssel 37⁹⁰

Zu allen gerichten empfehlen wir unsere gemischten Salate vom Bodensee 6⁵⁰

SCHNITZEL

Du kannst wählen zwischen Schweine- oder Hähnchenschnitzel

Schnitzel mit hausgemachter Panade in Butterschmalz gebacken

- nach Wiener Art mit Zitrone und Storchen-Pommes 17⁹⁰
- nach Försterin Art mit Waldpilzsoße dazu schwäbische Knöpfe 18⁹⁰
- nach Schweizer Art mit Kernschinken und Schweizerkäse überbacken dazu Storchen Pommes 18⁹⁰
- nach „Gyros Art“ - knusprige Schnitzelstreifen in Olivenöl gebraten mit Tzatziki, knackigem Krautsalat und Storchen Pommes 18⁹⁰

DEFTIGES

Wurstsalat mit Storchen Pommes 12⁵⁰

Schweizer-Wurstsalat dazu Storchen Pommes 13⁵⁰

Lumpensalat mit Schwarzwurst, Lyoner und Limburger, Essiggurken, Zwiebeln und Brot 13⁵⁰

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.



VOM HOF AUF DEN TELLER – PRODUKTE AUS DER REGION