

Menü
2018

Preiskategorie € 11,80

Menü

- < Tomatencremesuppe
- < Fischstäbchen mit Kartoffelsalat
und Sauce Remoulade
- < Schokoladenpudding mit Sahne

Preis pro Person € 11,80
+ MwSt.

Preiskategorie € 12,90

Menü

- Vegetarisches Menü
- < Gemischter Salatteller
- < Zucchinilasagne
mit Tomatensauce
- < Frischer Fruchtsalat mit Eis

Preis pro Person € 12,90
+ MwSt.

Menü 2

Gemischter Salatteller „Reichenau“ mit Kräuterdressing
Schweinebraten mit Butternudeln und Broccoli
Ananas mit Erdbeereis

Preiskategorie € 15,90

Menü 1

- Vegetarisches Menü*
- < *Bouillon mit Flädle und Gemüsewürfel*
- < *Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Käse überbacken*
- < *Butterreis*
- < *Apfelstrudel mit Eis*

Menü 2

- < *Bouillon mit Brätknödel und Gemüsestreifen*
- < *Putenmedaillons an Champignonrahm*
- < *hausgemachte Spätzle*
- < *Eisparfait auf Fruchtspiegel*

Menü 3

- < *Gemischter Salatteller „Reichenau“ mit Kräuterdressing*
- < *Schweinenackensteak an Pfeffersauce*
- < *Polentataler und Mandelbroccoli*
- < *Frische Ananas mit Erdbeereis*

Menü 4

- < *Bouillon mit Backerbsen und Gemüsestreifen*
- < *Zanderfilet „Wiener Art“ mit Sauce Remoulade*
- < *Salzkartoffeln*
- < *Joghurt mit frischen Früchten der Saison*

*Preis pro Person € 15,90
Plus MwSt.*

Preiskategorie € 17,90

Menü 1

- < Bouillon mit Griesnockerl
- < Gekochtes Rindfleisch
mit Kren
- < Prinzessbohnen und
Butterkartoffeln
- < Mousse au chocolat
auf Fruchtspiegel

Menü 2

- < Gemüsecremesuppe
mit Sahnehaube
- < Cordon Bleu von der Pute
- < Pommes frites
- < Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleeis

Menü 3

- < Gemischter Salatteller
„Reichenau“
mit Kräuterdressing
- < Zanderfilet vom Bodensee
an Rahmspinat
- < Petersilienkartoffeln
- < Schokoladenpudding mit Sahne

Menü 4

- < Verschiedene Blattsalate
mit Kräuterdressing
- < Gegrillte Poulardenbrust
auf Blattspinat
- < Butterreis, Karottengemüse
- < Apfelstrudel
mit Vanilleeis

Preis pro Person

€ 17,90
+ MwSt.

Preiskategorie € 19,90

Menü 1

- < Broccolicremesuppe mit Mandelsahnehaube
- < Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahm
- < Butterspätzle
- < Apfelstrudel mit Eis

Menü 2

- < Kraftbrühe mit schwäbischen Maultaschen
- < Rinderbraten „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen
- < Kartoffelkroketten
- < Schwarzwälder Kirschtorte

Menü 3

- < Gemischter Salatteller „Reichenau“ mit Kräuterdressing
- < „Bodensee Fischteller“ Filet vom Zander, Felchen und Saibling auf Blattspinat an Rieslingsauce
- < Salzkartoffeln
- < Eisparfaitvariation mit frischen Früchten

Menü 4

- < Verschiedene Blattsalate mit Kräuterdressing
- < Rinderroulade „Bürgerlich“
- < Kartoffelpüree und Broccoligemüse
- < Dessertvariation (Mousse – Eis – Früchte)

Preis pro Perso € 19,90 + MwSt.

Preiskategorie € 39,60

Menü

*Amuse-Gueule
(Gruß aus der Küche)*

*Blattsalatvariation mit Limettendressing
und gegrillten Scampispißchen*

Kraftbrühe mit Käseschöberl

Zitronensorbet

*Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein
an Sauce Béarnaise, Kräuterbutter und Morchelsauce,
serviert mit frischem Marktgemüse
und Polentataler*

*Desservariation nach „Art des Hauses“
(Eis – Mousse – Früchte)*

*Preis pro Person € 39,60
zuzügl. MwSt.*

Gourmetmenü

Menü 1

Hausgemachte Tortellini auf Tomatenragout mit Ingwer

*Trilogie von geräucherten Bodenseefischen an Dillrahm,
Serviert mit Weißbrot und Butter*

Pfifferlingcremesuppe mit Lachsstreifen und frischen Kräutern

Rotbarschfilet auf Ratatouille mit Mischreis

Champagnersorbet mit Zitrone

*Allgäuer Rindermedaillons vom Grill
an Sauce Bernaise und glacierten Steinpilzen,
dazu servieren wir Rösti Wedges, Zuckererbsenschoten,
Blumenkohl polnisch und Vinchykarotten*

*Fruchtgarten vom Bodensee mit Bourbon-Vanilleeis,
Brombeermousse und Brandteigschwäne mit Amarettosahne*

Preis pro Person

*€ 63,50
+ MwSt.*

Menü 2

Steinpilzragout mit Makkaroni und frischen Kräutern

*Norwegischer Graved Lachs an Sahnemeerrettich,
serviert mit Weißbrot und Butter*

Kräutercremesuppe mit frischen Pfifferlingen

Bodenseehecht auf Rahmspinat mit Butterkartoffeln

Mangosorbet

*Kalbsmedaillons vom Vorarlberger Weiderind
an Sauce Cheron,
dazu servieren wir frisches Herbstgemüse
und Polentataler*

*Trilogie vom heimischen Obst mit Maronitörtchen,
Traubenmousse und Johannistartlets*

Preis pro Person

*€ 64,00
+ MwSt.*

Informationen zur Reservierung

Unsere Menüvorschläge sind natürlich unverbindlich.
Wenn Sie für Ihre Veranstaltung eine andere Zusammensetzung wünschen,
stehen wir gerne zur Verfügung.

*Wir bitten Sie, uns Ihren Menüwunsch spätestens 8 Tage,
sowie die Personenanzahl spätestens 24 Stunden vor dem
vorgesehenen Termin bekannt zu geben.*

Preise für Extras:

Menükarten

auf Anfrage

Eiswasser und Brot am Tisch
(nur Reisegruppen)

€ 0,50 pro Person (bei Gruppen)

Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Die Mehrwertsteuer beträgt in Deutschland 19%, in Österreich 10%.

Hubert Hübler und Mitarbeiter