

Vorspeisen

die Blattsalate	mit Vinaigrette (Essig-Öl), Kräuter-Joghurtdressing oder Feigensendressing	7,70 €
der Salatteller	bunter Salat, mit Vinaigrette (Essig-Öl), mit Kräuter- Joghurtdressing oder Feigensendressing	7,70 €
der Koeberle Salat	bunter Blattsalat mit Früchten, wahlweise mit: > gebratenen Hähnchenbrust > Rindfleischstreifen in der Pfefferbrotkruste	18,00 €
der Ziegenkäse	in der Pfefferbrotkruste, Salatbukett	15,00 €
der Garnelenspieß	in einer Pesto aus Knoblauch, Ingwer, Zitronengras und Thai-Chili gebraten, Mango-Dip	15,00 €
das Knoblauchbrot	drei Scheiben Baguette mit Knoblauchbutter gratiniert	5,80 €



Brotzeit

der Wurstsalat	mit Zwiebeln und Essiggürk'le	11,00 €
der Allgäuerwurstsalat	mit Zwiebeln, Essiggürk'le und Bergkäs aus Börserscheidegg	11,50 €
„Bodolzer Halb&Halb“	Saurer Käs (Limburger) und Wurstsalat	11,50 €
Michi´s Currywurst	selber „g'wurschtelt“ mit pikanter Tomaten-Currysoße, Zitronensahne	11,50 €
das Kassler	selbst geräuchert mit Salatgarnitur	11,00 €

Suppen

die Leberspätzle Flädle oder Brätstrudel	in der Rinderbouillon mit Gemüsestreifen	6,60 €
die Kokosmilchsuppe	„asiatisch“ mit Gemüse und Knusper-Garnele	8,50 €
die Gulaschsuppe	pikant nach ungarischer Art	8,50 €
das Bodolzer Rauchfischsüpl'e	mit sautierten Apfelstückl'e	10,90 €

diese Suppe musst Du selbst auslöffeln

„Vegetarier ist ein altes indianisches Wort. Es heißt: schlechter Jäger“

Vegetarisch/ Vegan

die Allgäuer Kässpätzle	hausgemacht mit würzigen Emmentaler und Bergkäse von Bösescheidegg, Backzwiebeln	15,50 €
der Blattspinatauflauf	mit Tomatensugo und Alpkäse überbacken dazu Kartoffelpüree	18,50 €
die Pasta	all'Arrabiata mit fruchtiger, pikanten Tomatensugo, Parmesan	18,50 €
das Gemüse-Curry	mit buntem Gemüse, Kichererbsen, roten Linsen, Bodenseeapfel- Chutney und Reis	18,50 €
die Falafel	hausgemacht auf Gemüse mit Curry-Kokosschaum	18,50 €

Vegan!



„Fischer Fritz fischt frische Fische, frische Fische fischt Fischers Fritze“

Fisch

Haben unser Bodenseefischer Klaus und Fabian Schmid aus Wasserburg Glück, dann haben Sie auch Glück.....denn nur dann gibt´s frischen Fisch aus dem See... bitte fragen Sie nach unserem Tagesangebot

das Zanderfilet	auf der Hautseite kross- gebraten mit Mandelbutter, Gemüse und Kartoffelpüree	28,50 €
--------------------	---	---------

Hauptgerichte

die Maultasche	handgerollt mit Backzwiebeln und gemischten Salat	19,50 €
das Schnitzel „Wiener Art“	vom Schweinerücken mit Wildpreiselbeeren und Pommes frites	19,50 €
das Piccata Milanese	Schweineschnitzel in Käseeihülle auf Tomaten-Pasta	22,50 €
das Berbauernschnitzel	mit Tomatensugo und Alpkäse überbacken, Gemüse und Kartoffelkroketten	22,50 €
die Schweinsbäckle	zart geschmort mit Gemüse und „Lindauer-Spätzle“ (Spinat und Butterspätzle)	22,50 €
das Schweinefilet	auf Rahm-Champignons, Gemüse-Bukett und Butterspätzle	23,90 €
das Backhendl	auf steirische Art in knuspriger Semmel-Kürbiskernpanade mit Kartoffel- Blattsalat	21,60 €
das Kabuli Palau	die Leibspeiße von unserem afghanischen Koch Davodd. Ein Reisgericht mit originalen Gewürzen, Karotten, Rosinen und gebratenen Rindfleischstreifen oder gebackenen Ziegenkäse	29,50 €
die Kalbsleber	gebraten mit Bodolzer- Apfelscheiben, Balsamico- Soße, Backzwiebeln und Kartoffelpüree	28,50 €
Oma´s Moschtbraten	von der Allgäuer Färse mit Gemüse und Semmelknödel	26,90 €
das Tri Tip	auch Bürgermeisterstück genannt - ist ein echter Geheimtipp für Steak-Liebhaber mit Rotweinzwiebeln, Gemüse, Kartoffelkroketten und Butterspätzle	28,50 €
das Surf&Turf	Tri Tip-Steak mit gebratenen Garnelenspieß, hausgemachter Kräuterbutter, Blattsalat, Gemüse und Pommes frites	33,30 €

für die Großen von morgen



Spätzle mit Soße

6,50 €

(für Kinder bis einschließlich 6 Jahre gratis)

kleine Tomaten-Pasta

6,50 €

kleines Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites

8,80 €

*Zander in Butter gebraten mit
Kartoffelpüree und Gemüse*

9,80 €

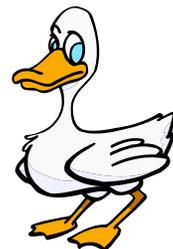
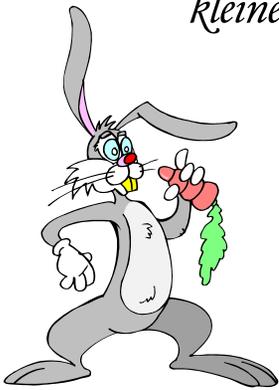
Portion Pommes frites rot & weiß

6,50 €

Räuberteller:

*ich kriege einen Teller mit Besteck,
raube von den Anderen was mir schmeckt
und zahle dafür nix!*

0,00 €



„ich könnte schwören, dass gerade
ein Dessert nach mir gerufen hat“



Desserts & Eis

unsere Eissorten:	Vanille, Schoko, Erdbeere, Haselnuss	je 2,00 €
der Affogato	Espresso mit Vanilleeis	5,20 €
der Schokobecher	Vanille & Schokoeis mit Soße und Sahne	9,90 €
der „Nussknacker“	Vanille-, Schoko und Nuss- Eis, Eierlikör und Sahne	9,90 €
der „steirische Traum“	zartes Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen, Schlagsahne und Kernöl	9,90 €
das Mousse au chocolat	black & white	7,90 €
die Kirschküchle	in Zimtzucker mit Vanillesoße, Haselnuss Eis	11,00 €
das Schokoladensoufflé	mit flüssigem Kern, Vanilleeis, Schlagsahne und Eierlikör	9,90 €
der Klassiker	karamellisierter Kaiserschmarrn mit Mandelblättchen und Rosinen, Zwetschgenröster	14,50 €
der Dessertteller „Gutsgasthaus Koeberle“	„traumhaft“- lass Dich überraschen !!	15,00 €

alle Eisbecher gibt´s auch in Mini 5,50 €

