

*Villa*  *Linde*

---

*Seerestaurant*

## Unsere saisonalen Empfehlungen

Gemischte Blattsalate von der Insel Reichenau mit  
eingelegtem Gemüse und sautierten Steinpilzen

16 €

Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten, sautierten Steinpilzen  
und Parmesan

23 €

Holunder-Quarkmousse mit Heidelbeerkompott

9 €

## Salate

Gemischte Blattsalate der Insel Reichenau, mariniert mit  
unserem Hausdressing „Villa Linde“ und eingelegtem  
Gemüse der Saison

12,50 €

kleiner Salat

9 €

mit Räucherfisch

17,50 €

mit karamellisiertem Ziegenkäse

15,50 €

## Vorspeisen und Suppen

Lauwarme Quiche von Lauch und Speck mit aufgeschlagener  
Kräuter-Crème fraîche und mariniertem Zupfsalat

14,50 €

Hausgebeizter Saibling mit Senf-Dill-Sauce, süßsauer  
mariniertem Quinoa und gerösteten Walnüssen

17 €

Rinderkraftbrühe mit gefülltem Kräuterflädle, kleinem  
Wurzelgemüse und Schnittlauch

9,50 €

Pfifferlingschaumsuppe mit Quarkknödel  
und Kräuter-Crème fraîche

9 €

## Hauptgerichte

Frische Tagliatelle in Tomatensugo mit confierten  
Cocktailtomaten

16 €

Gebratenes Zanderfilet mit Risotto vom Arborio Reis,  
Paprikacrème, Parmesan und Rucola

27 €

Risotto vegetarisch

17 €

Rehragout mit  
Pilz-Lauch-Gemüse und Serviettenknödel

27 €

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle  
und kleinem Reichenauer Salat

32 €

## Desserts

Hausgemachter New York Cheesecake  
mit Passionsfruchteis

12 €

Kleine Sorbetvariation mit Fruchtgel  
und Butterstreusel

9 €

Kleine Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

12 €

Hausgebackener Kuchen  
von unserer Chef Patissière Bettina Ramsauer

## Für unsere kleinen Gäste

Spätzle mit Sauce

7 €

Nudeln mit Tomatensauce

9 €

Fischknusperle mit Pommes

12 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes

15 €

Eine Kugel Eis (Vanille, Erdbeere oder Schokolade)

mit Sahne

3 €



Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

# Frühstück

Genießen Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet mit besten Produkten von handverlesenen Erzeugern der Region.

Unsere Frühstückszeiten:

Montag bis Donnerstag: 7:00 bis 10:30 Uhr

Freitag und Samstag: 7:30 bis 11:30 Uhr

Sonntag: 7:30 bis 12:30 Uhr

Am Sonntag halten wir ein erweitertes Frühstücksbuffet mit Prosecco für Sie bereit!

Unser Obst und Gemüse beziehen wir täglich frisch von der Insel Reichenau, hier steht Qualität und Frische der Produkte an erster Stelle.

Das Aufschnittangebot ist von der Landmetzgerei Bernhorst Koch aus Bodman. Metzgermeister Bernhorst Koch steht für handwerkliche Tradition und Liebe zum Produkt.

Das backfrische Brot liefert die Bäckerei Breiler aus Ludwigshafen. Die Bäckerei verarbeitet nur erstklassige und sorgsam ausgewählte Rohstoffe und dies seit 1968.

Wir freuen uns, Ihnen einen Tisch zum Frühstück reservieren zu dürfen!

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer