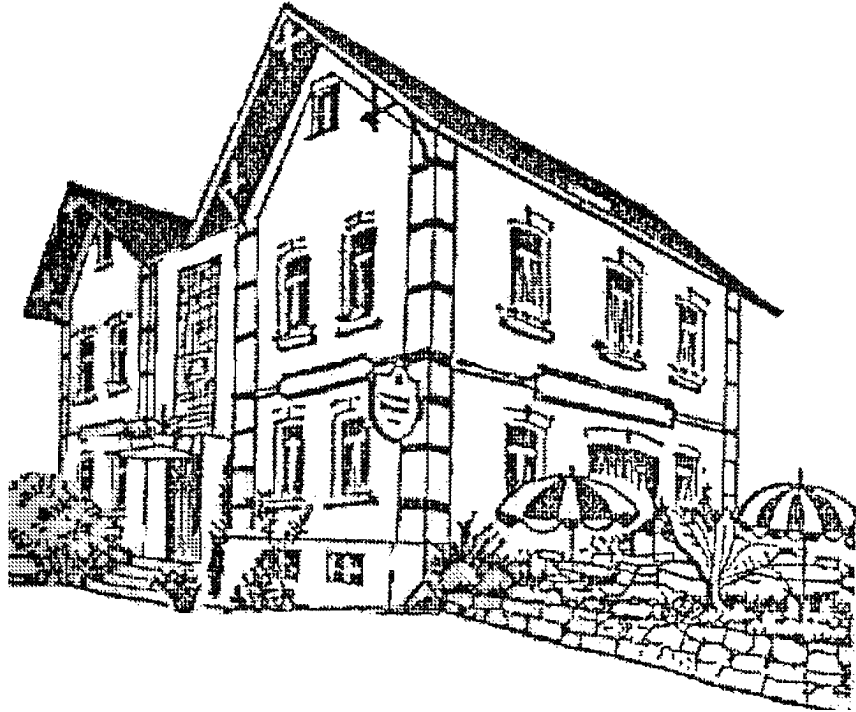


Carta de Menú



Gasthof **Liegler**

Hotel + Restaurante

88131 Lindau - Oberreitnau

Bodenseestrasse 32

Más de 100 años de tradición

*Comidas calientes de 11.30 a 13.45 horas
y de 18.00 hora*

Cerrado por la tarde de 14.00 a 17.00 horas

Cuarto de huéspedes con ducha, WC y teléfono con discado directo

Conexión con Internet, caja fuerte y TV por satélite

Día de descanso: martes

Bienvenidos Estimados Huéspedes:

Nos complace de saludarles hoy en nuestro Hotel/Resaturante Ziegler. Desde 1910 se encuentra nuestra casa en posesión de la familia; es ya la tercera generación.

Disfruten ustedes de unas horas tranquilas, dejando de pensar en la vida cotidiana y permítanos servirles nuestros delicados manjares. En nuestra carta de menú encontrarán ustedes prácticamente todo tipo de manjares, desde finas bebidas y comidas caseras hasta los más esquisitos platos gourmets.

En calidad de bocado especialmente delicado les recomendamos nuestros pescados especialidad del Lago de Constanza y nuestras especialidades de la temporada.

Garantizamos a ustedes que preparamos nuestras comidas siempre con el mayor cuidado, con alimentos absolutamente frescos y aplicando nuestra gran experiencia profesional. Tanto la carne, el pescado, las carnes de caza como la verdura, las compramos diariamente frescas y con prioridad en nuestra región natal del Allgäu y Lago de Constanza.

Para iniciar la comida le recomendamos tomar un fino aperitivo

Nr.

| | |
|--|------------------------------------|
| <i>1 Una cava seca, marca de casa</i> | <i>0,1l 2,50 €</i> |
| <i>2 Martini blanco o rojo</i> | <i>5 cl. 2,50 €</i> |
| <i>3 Kir Royal Cassis con cava</i> | <i>0,1l 3,20 €</i> |
| <i>4 Cava con licor de flores de saúco</i> | <i>0,1l 3,20 €</i> |
| <i>5 Campari - naranja o soda</i> | <i>2 cl. 2,70 € / 4 cl. 3,70 €</i> |
| <i>6 Jerez Sandeman medio-seco</i> | <i>5 cl. 2,50 €</i> |
| <i>7 Jerez seco</i> | <i>5 cl. 2,50 €</i> |

Sopas



- | | |
|--|--------|
| 8 Schwäbische sopa con pasta | 3,20 € |
| 9 Sopa de pasta "Spätzle" de hígado | 3,20 € |
| 10 Crema fina de salmón ahumado casero y Mauritius bicudo ahumado | 3,80 € |

Nuestra especialidad de la casa:

- | | |
|--|--------|
| 11 Mauritius bicudo ahumado y salmón silvestre sueco ahumado casero, con una pequeña ensalada de lechuga y tostada de ajo | 8,60 € |
|--|--------|

Diariamente ensalada y verdura fresca

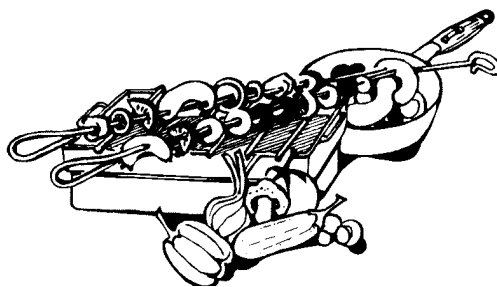
- | | |
|--|--------|
| 12 Plato de ensalada mixta | 3,70 € |
| 13 Plato grande de ensalada | 5,00 € |
| 14 Plato Fitness Pavo: Ensalada mixta grande con tiras de pavo | 8,20 € |
| 15 Plato Fitness Champi Ensalada mixta grande con huevo y champiñones empanados | 8,20 € |
| 16 Plato Fitness Mozzarella Ensalada mixta grande con Mozzarella empanados | 8,20 € |

Para nuestros pequeños clientes tenemos una carta extra o bien tú pides lo mismo que tus padres pero a la mitad del precio de la porción grande.

Vegetariano, Pasta y Tortillas

**Porción
pequeña / grande**

- 17 “Schwäbische Käsespätzle”, especialidad regional
de pasta con queso) con cebollas salteadas y ensalada mixt 7,50 € / 9,00 €
- 18 “Schwäbische Maultaschen”, especialidad
regional con relleno de carne y espinaca, con salsa de nata,
cebollas y queso rallado,
guarnecida con patatas cocidas y plato de ensalada mixt 7,00 € / 9,00 €
- 19 “Maultaschen” vegetariana, especialidad regional
con salsa de nata, cebollas y queso rallado,
guarnecida con patatas cocidas y plato de ensalada mixt 7,00 € / 9,00 €
- 20 Fideos de la casa con fina salsa de nata
con verduras, champiñones y ensalada mixta 7,80 € / 9,80 €



Especialidades de cerdo A la parrilla o a la sartén

**Porción
pequeña / grande**

- 21 Escalope a la nata con champiñones, pasta “Spätzle”
salsa “Hollandaise” y plato de ensalada 8,50 € / 10,50 €
- 22 Especialidad a la parrilla:
Bistec de cerdo y pavo con embutido a la parrilla
con tocino ahumado, salsa picante, patatas fritas
y plato de ensalada 8,50 € / 11,50 €
- 23 Escalope de cerdo empanado en la sartén
con patatas fritas y plato de ensalada 8,50 € / 10,50 €
- 24 Plato de lomo “Schwäbischer”:
Delicado lomo de cerdo con verduras frescas
y salsa de nata con champiñones y “Hollandaise”
guarnecido con pasta casera “Spätzle” 12,50 € / 15,50 €
- 25 Delicado filete de cerdo con salsa de nata con champiñones
salsa “Hollandaise” croquetas de patata y plato de ensalada 12,50 € / 15,50 €

Delicias de pavo



- 26 *Deliciosos bistecs de pavo con salsa de nata con champiñones, pasta casera "Spätzle" y plato de ensalada* 8,80 € / 11,80 €
- 27 *Deliciosos bistecs de pavo en fina salsa curry con fruta guarnecidos con arroz y plato de ensalada* 9,50 € / 13,00 €

Bistecs de vacuno

Nuestros filetes provienen exclusivamente del solomillo de vacuno argentino del tipo "Black Angus". La carne fresca es de óptima calidad y la conservamos en nuestra cámara frigorífica para que madure durante 4 semanas llegando a ser la mejor carne para bistecs.



**Porción
pequeña / grande**

- 28 *Bistec de lomo de vacuno a la "Hofmeister" (solomillo de vacuno tipo Angus de 140 / 200 g) con fina mantequilla a las hierbas patatas fritas y plato de ensalada* 13,50 € / 17,50 €
- 29 *Asado de ternera a la cebolla "Schwäbisch" (solomillo de vacuno tipo Angus de 140 / 200 g) con pasta casera "Spätzle" y plato de ensalada* 13,90 € / 17,90 €
- 30 *Bistec a la pimienta (solomillo de vacuno tipo Angus de 140 / 200 g en fina salsa de cognac, con granos de pimienta verde, arroz a la mantequilla y plato de ensalada* 14,50 € / 18,50 €
- 31 *Solomillo al ajo (solomillo de vacuno tipo Angus de 140 / 200 g) con salsa de ajo fresco, patatas fritas y plato de ensalada* 14,50 € / 18,50 €

Garstufen beim Steak, auf

Deutsch

*innen roh
im Kern blutig
rosa gebraten, saftig
durch gebraten*

Englisch

*rare
medium rare
medium
well done*

Französisch

*bleu
saignant
à point
bien cuit*

Adquirimos nuestra carne de corzo exclusivamente de los cazadores de la zona

**Porción
pequeña / grande**

- 32 *Delicado ragout de corzo (sin hueso) con pasta casera "Spätzle" arándano rojo* 11,00 € / 14,00 €
- 33 *Delicados medallones de corzo Diana de espalda y pernil con salsa de nata de hongos con pasta casera "Spätzle" y pera con arándanos rojos* 14,50 € / 18,50 €

Diariamente pescado fresco del Lago de Constanza adquiridos de nuestros pescadores profesionales Roland Stohr




- 34 *"Felchen" completo, especialidad del Lago de Constanza "a la Molinera" (aprox. 350 g) con patatas cocidas y ensalada mixta* 15,50 €
- 35 *Filete de "Felchen" especialidad del Lago de Constanza asado en mantequilla con patatas cocidas y ensalada mixta* 10,80 € / 14,80 €
- 36 *Filete de "Felchen" especialidad del Lago de Constanza asado en mantequilla de almendras con patatas cocidas y ensalada mixta* 11,00 € / 15,00 €
- 37 *Filete de lucioperca especialidad del Lago de Constanza "a la Molinera" con patatas a la mantequilla y ensalada mixta* 13,50 € / 17,50 €
- 38 *Especialidad de filetes del Lago de Constanza Tres filetes de lucioperca, "Felchen" y perca asados en mantequilla con patatas cocidas y ensalada mixta* 13,50 € / 17,50 €



Dulces caseros y helados de "Schöller"

***Porción
pequeña / grande***

- | | | |
|---|---|-----------------|
| 39 <i>Helado variado</i> |  | 2,20 € / 3,00 € |
| 40 <i>Helado variado con nata</i> | | 2,50 € / 3,50 € |
| 41 <i>Helado y caliente</i> <i>Helado de vainilla con frambuesas calientes y nata</i> | | 3,50 € / 4,80 € |
| 42 <i>Banana Split</i> <i>Helado de vainilla con trozos de plátano</i> <i>salsa de chocolate y nata</i> |  | 3,50 € / 4,80 € |
| 46 <i>Mousse de Toblerone casero triple</i> <i>con espejo de pulpa de frambuesas, nata montada y frutas</i> | | 4,00 € / 5,80 € |
| 47 <i>Crêpes al horno sobre espejo de</i> <i>frambuesas y manzanas con helado de vainilla</i> | | 3,50 € / 5,90 € |
| 48 <i>Plato de postres variados:</i> <i>con helado casero "Parfait" y Mousse de Toblerone</i> <i>crêpes al horno y frutas</i> | | 7,80 € |

***Ustedes encontrarán otros postres de temporada en nuestra
carta de especialidades.***