



## Vorspeisen

*Klein/groß*



Boquerones vom Bodensee- Rotauge

*Rotaugenfilet in Kräuteressig-marinade mit Emmer-Crostino  
und Hecht-Botarga*

13,50€



Rotaugen Matjes nach Hausfrauen Art

*Rotaugenfilet / Apfel / Höri-Bülle / Schmand*

13,50€



Salat nach Art der Mooser Fischersfrau

*Gebratenes Fischfilet mit Bülle-Vinaigrette und Blattsalaten*

14,50€



Felchenkaviar

*mit selbstgemachter Creme Fraiche, Pellkartoffel und Dill*

15€

Petrusteller (ab 2 Personen)

*Verschiedene Fischvorspeisen aus Wildfang und Teichwirtschaft je nach Saison*

*Gebeizte Fischfilet / Boquerones / Felchenkaviar / Rotaugen-matjes /*

*geräucherte Fische / Barbentunke*

15€/Pers.

## Suppen und Salate



Bodenseefischsuppe mit Röstbrot, Sauce Rouille und Parmesan

10,50€ / 15€

Mooser Fischtopf – die Bodenseebouillabaise *mit verschiedenen Fischfilet,*

*Hechtklösschen, Röstbrot, Sauce Rouille und Parmesan*

30€

gemischte Blattsalate und Rohkost vom Mooser Feld

7,50€/11,50€

Mooser Salat wahlweise mit

- gebeiztem Fischfilet
- Spieß vom Rind und Schwein mit geräuchertem Bauchspeck
- gegrilltem Ziegenkäse von der Hofkäserei vom Höchsten

19€



## Fischgerichte



Fischfilet aus Wildfang mit Hörigemüse und Butter-rösti *klein/groß*  
25€/29€

Saiblingsfilet aus regionaler Teichwirtschaft mit Hörigemüse und Butter-rösti 22€/26€



Hausgemachte Barbenmaultaschen an Blattspinat und Hecht-Botarga-Butter 23€



Hechtklösschen an Blattspinat mit Zitronen-Estragonsoße und Dampfkartoffeln 21€/25€



Gebratener Kräuter-Aal mit Tomatenragout und Butterkartoffeln 28€

Ganze Fische vom Tagesfang aus Wildfang und aus regionaler Teichwirtschaft  
Müllerin Art oder Blau mit Beurre blanc und Dampfkartoffeln ab 26€

Unterseeplatte (ab 2 Personen)

Gebratene Fischfilets aus Wildfang und regionaler Teichwirtschaft  
mit Hörigemüse und Butter-rösti 35€/Pers.

## Hauptgerichte

Rumpsteak vom badischen Rind mit Kalbsjus, Kräuterbutter und Butter-rösti 24€/28€

Schweinefilet im Stück gebraten mit Rahmchampignons und Knöpfe 19€/23€

Gebratene Maispoulardenbrust mit Tomatenragout, gegrillten Salatherzen,  
Emmerrisotto und Heggelbacher Felsbrocken 24€

Hörیتeller

Buntes Gemüseallerlei von der Höri mit wahlweise

- gebratenem Fischfilet
- Spieß vom Rind und Schwein mit geräuchertem Bauchspeck
- gegrilltem Ziegenkäse und vegetarischer Maultasche

21€



## Nachspeisen

|  |  |  |       |
|--|--|--|-------|
| Käseauswahl von der Hofkäserei Heggelbach<br><i>mit Rhabarber-Bülle-Chutney und Emmerbrot</i>                            |     |  | 11€   |
| Topfenmousse vom Rahmquark der Hofkäserei Heggelbach<br><i>mit Rhabarber-röster, Schokoladen-Crumble und Mandelhippe</i> |  |  | 8,50€ |
| Selbstgemachte Meringue mit Vanilleeis und Schokoladensauce  |  |  | 8,50€ |
| Gourmetkaffee<br><i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>  |  |  | 6€    |
| <i>Alternativ mit Gelbmöstler Schnaps vom Biohofladen Neidhart</i>   |  |  | 9,50€ |
| Unsere Eis- und Sorbet-Sorten:<br><i>Schokolade, Vanille, Sorbet von Gartenbeeren und Streuobst</i>                      |  | Kugel  | 4€    |

## Für unsere kleinen Gäste

|  |        |
|--|--------|
| Portion Knöpfele mit Rahmchampignons                       | 7,50€  |
| Gebratenes Fischfilet mit Pommes, Spinat, Ketchup und Mayo | 13,50€ |
| Pommes mit Ketchup und Mayo                                | 6€     |
| Rahmschnitzel natur vom Schwein mit Knöpfele               | 11€    |