

Speise- und Getränkekarte



Herzlich Willkommen in der Weinstube Glückler

Öffnungszeiten:

Täglich von 17:00 bis 24:00 Uhr

Küche von 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Sonn-, und Feiertags von 10:00 bis 14:00 und 17:00 bis 24:00 Uhr

Olgastraße 23, 88045 Friedrichshafen 07541/22164

Vorspeisen

Avocado – Crevetten – Cocktail mit Brot 2,9,11 Avocado-Shrimp-Coctail	9,80 €
Carpaccio von der hausgebeizten Lachsforelle 1,4, Salmon trout slices with oul and spices	11,90 €
Neptunteller (Vorspeise von allem etwas) 1,2,4,7,9, Lachs, Crevetten, Scampi, Felchenkaviar, Zitrone, Weißbrot, Butter Salmon, shrimp, scampi, white fish caviare and lemon	14,90 €
Gebratene Champignons mit Knoblauch-Kräuter-Mayonaise 2, Fresh mushrooms with garlic mayonaise	8,90 €
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum, Oliven 7,	8,90 €

Feines aus dem Suppentopf

Tagessuppe	4,00 €
Kraftbrühe mit Kräuterflädle 5, „Bouillon“ beef soup with stripes of pancake	4,80 €
Klare Fischsuppe mit Safran und Fischeinlagen 2,5, Bouillon with fish, vegetables and saffron	7,50 €
Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube 5, Creme of tomatoe soup	5,20 €

Die Vitaminbombe Salat

Beilagensalat	4,00 €
Grüner Salat lettuce	4,80 €
Gemischte Salatschale Bowl of mixed salad	5,20 €
Salatplatte „Florida“ mit Körner und frischen Früchten 2, Salad with fruits	9,80 €
Chefsalat , mit Schinken, Käse und gekochtem Ei 2,3, Salad with ham and cheese egg	10,20 €
Salatplatte „Bodensee“ mit gebratenen Fischfilets und Sesam Salad with grilled fish	11,80 €
Salatplatte „Reichenau“ mit gebratenen Putenstreifen Salad with turkey stripes	11,80 €
Salatplatte „Mainau“ mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln 2,4, Salad with tuna olive and onions	10,20 €
Bauernsalat , mit Schafskäse und Oliven 1,4,7, Salad ewe`s milk cheese, pepperoni and olives	9,50 €

Fischspecialitäten

Ganzes Felchen oder Saibling	16,80 €
gedünstet oder gebraten mit zerlassener Butter und Dampfkartoffeln Hole fish boiled or grilled with potatoes	
Felchen oder Saiblingsfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln	16,80 €
Fishfilet grilled with almondbutter potatoes	
Zanderfilet „Konstanz“ 2,6,	17,20 €
Tomaten, Champignons, Zwiebeln mit Käse überbacken, Petersilienkartoffeln Pike-perch filet with tomato mushrooms onions and cheese	
Lachsforellenfilet	18,50 €
mit Blattspinat an Hummerschaumsauce dazu Butterreis Salmontrout in crayfish sauce, spinach, rice	
Kretzerfilet	18,50 €
gebraten in Pinienkernbutter dazu Dampfkartoffeln Fishfilet „kretzer“ in pinenutsbutter potatoes	
„Bodenseefischteller“	18,50 €
Zander, Saibling, Felchen, Kretzer, in Kräuterbutter gebraten dazu Dampfkartoffeln Three different fishfilet with herb butter and potatoes	
„Fischteller Seeblick“ 1,5,	18,80 €
Drei verschiedene Fischfilet gedünstet, Weißweindillsauce, hausgemachte Bandnudeln Three different fishfilet with whitewinesauce and noodles	
„Skipperteller“ 2,5,	19,50 €
gebratene Garnele, Flusskrebs, Grünschalmuschel, Tintenfisch, Zander-, und Lachsforellenfilet, zweierlei Saucen dazu Reis Garnele crayfish mussels calmare shrimps pike-perch salmontrout rice	

Nudelgerichte

Spaghetti „Bologneser Art“ Hackfleischsauce, Blattsalat 2,5,8,9,	9,20 €
Spaghetti „Pesto“ mit Tomatenwürfel und Mozzarella überbacken 2,5,	9,20 €
Spaghetti nach Art des Hauses	14,50 €
Meeresfrüchte, verschieden Fischfilets, Krebsschaumsauce 1,2,5, Spaghettti with different fish and crayfishsauce	
Maultaschen an Lauch Sahne Gemüse mit Käse überbacken 2,5	9,50 €
Leek creme with cheese	
Maultaschen mit Zwiebeln abgeschmälzt, Kartoffelsalat, Bratensauce 2,5	9,50 €
With onions and potaoes salad	
Maultaschen auf Tomatensauce, gebratene Speckstreifen, Salat 2,5,	9,80 €
With tomato bacon salad	
Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salat	10,80 €
Homemade noodles with cheese onions and salad	

Geflügelspezialitäten

½ Hähnchen mit Brot fried chicken with bread	7,20 €
½ Hähnchen mit Pommes fried chicken with chips	9,50 €
½ Hähnchen mit Salat fried chicken with mixed salat	9,50 €
Chickenwings mit Pommes oder Salat, pikanter Sauce 2,4,5, Chicken wings fried with spice sauce chips or salad	8,90 €
½ Original Backhenderl mit Pommes oder Salat ½ chicken viennese style salad or chips	10,80 €
Panierte Hühnerbrust mit Pommes oder Salat Chicken breast viennese style salad	11,80 €
Hähnchen „Amerikanische Art „ gefüllte Tomate, Speck, Kräuterbutter, Farmerkartoffeln Chicken „american style“ tomato grilled bacon herb butter spicy wedges	13,20 €
Betrunkenes Huhn Huhn in Calvadosrahmsauce, Apfelscheibe dazu Butternudeln Drunken chicken with apple and noodles	12,20 €
Gebratene Hühnerbrust mit Rosmarinkartoffel an Balsamicojus Grilled chicken breast with rosmarin potatoes and balsamic sauce	12,20 €
„Cordon Bleu“ von der Pute mit Gemüse und Pommes Turkey cordon blue with ham und cheese chips	12,80 €
Putensteak mit Tomaten Mozzarella überbacken mit Kartoffelbällchen Turkey steak with tomato and mozzarella croquette	12,80 €

Fleischgerichte

Paniertes Schnitzel , Pommes oder Kartoffelsalat „Wiener schnitzel“ with chips or potatoesalad	10,80 €
Schweinerückensteak mit Champignon al a Creme, Kartoffelbällchen 2,6, Steak of pork mushrooms croquette	13,20 €
Schweinerückensteak „Holzfäller Art“ Röstzwiebeln, gebratene Speckscheiben, Bratkartoffeln 2, Steak of pork bacon roasted potatoes	13,20 €
Schweinemedailons Tomaten Chilispätzle, Käsesauce, Blattsalat Filet of pork chilli noodles letuce	14,50 €
Schweinefilet Hausgemachte Bandnudeln, Pfeffersauce, gemischter Salat Filet of pork noodles pepersauce and mixed salad	14,50 €
Schwabentopf Kleiner Rostbraten, Schweinemedailons auf Kässpätzle, Pfifferlingrahmsauce, Röstzwiebeln, buntes Gartengemüse 6,5, Beef and pork filet cheese noodles onions vegetables and chantarelle sauce	15,80 €
Hüftsteak vom Kalb Pfifferlingrahmsauce, Butterspätzle und Gartengemüse 2,5, Steak of veal chantarellas homemade noodles	18,20 €
„Züricher Kalbsgeschnetzeltes“ Berner Rösti und gemischter Salat Sliced veal mushroomscrem swiss potatoes salad	19,50 €
Zwiebelrostbraten Butterspätzle, gemischter Salat, Roatbeef with roasted onions and home made swabian noodles	19,50 €
Rumpsteak ca. 250 Gramm, Kräuterbutter und Pommes Rumpsteak 250 gram herb butter and mixed salad	18,20 €
Rumpsteak ca. 250 Gramm, Speckchampignons, Bratkartoffeln Rumpsteak 250 gram bacon mushrooms roasted potatoes	18,20 €
Hüftsteak in geschrotetem Pfeffer gebraten, Pommes und Salat Beef steak with pepper chips and mixed salad	17,20 €

Eine Spezialität aus der Bretagne

Galette 1 (Butter und Zwiebeln) 7, butter, onions	5,00 €
Galette 2; (Käse, Tomaten, Zwiebeln) 7, cheese, tomato, onions	5,50 €
Galette 3; (Käse, Schinken, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter) 6, Cheese, ham, tomato, onion, garlic, herbs	7,80 €
Galette 4; (Roquefort, Butter, Zwiebeln)7, bluecheese, onions, garlic, herbs	9,20 €
Galette 5; (Käse, Schinken, Roquefort, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter) 7, Cheese, ham, bluecheese, garlic, herbs	9,70 €
Galette 6; (Ziegenkäse, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter) 7, Goatcheese oliveoil garlic herbs	9,00 €
Galette 7; (Camenbert, Preiselbeeren) 1,7, camenbert cranberrys	9,00 €
Galette 8; (Champignons, Käse, Zwiebeln, Kräuter) 5,7, Mushrooms cheese onions herbs	9,30 €
Galette 9; (Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch) 2,4, tuna, onions, garlic	9,30 €
Galette 10; (Hähnchenbrust, Rahmchampignons) Stripes from chickenbreast and mushrooms	9,80 €
Galette 11; (Meeresfrüchte in Öl, Kräuter, Zwiebeln) 2,4,9, With scampi, calmare, shrimp, onions, garlic	10,50 €
Galette 12; (Tomaten, Mozzarella, Basilikum) 2, tomato, mozzarelle, cheese,	9,30 €
Galette 13; (Crevetten, Dill, Weißweinsauce) 2,5, Shrimps, herbs, cremesauce	10,80 €

Vesperkarte

Wurstsalat mit Brot 2,3,5,9, Sausage salad	6,80 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot 2,3,5,9, Sausage salad with cheese	7,30 €
Saurer Käs mit Brot 2, Cheese sour onions „swabian special“	6,80 €
Käsebrot 2, Cheesbread	6,80 €
Gebackener Camenbert mit Preiselbeeren 1,2,5, Backed camenbert with cranberrys	8,90 €
Gemischte Käsewürfel mit Brot 2,7,9, Mixed cheese cube	7,80 €
Lachsbrot von hausgebeizter Lachsforelle Homemade salmon bread	9,50 €

Desserts aus Frankreich (mit geschrotetem Weizen)

Crepes mit Zucker sugar	4,80 €
Crepes mit Apfelmus stewed apple	5,20 €
Crepes mit Himbeeren rasberris	6,80 €
Crepes mit Grand Manier flambiert flambe	7,50 €
Crepes mit Nuss Nugat / Banane nutscreme, banana	6,90 €
Zu allen Crepes servieren wir eine Kugel Vanilleeis With every type of crepe we offer you vanilla ice cream	

Kaffee und Dessert

Glas Tee	2,20 €
Tasse Kaffee 10,	2,50 €
Tasse Espresso 10,	2,40 €
Tasse Cappucino 10,	2,80 €
Latte Macchiato 10,	2,80 €
Heiße Schokolade	2,80 €

Gemischtes Eis	4,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90 €
Walnussbecher , Walnusseis mit Walnußstückchen und Sahne	5,90 €
Zitronensorbet mit Sekt	5,80 €
Überraschungsdessert nach Art des Hauses	9,20 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	4,80 €
Tagesdessert	4,50 €

Aperitif

Martini rot oder weiß	3,80 €
Sherry , Amontillado halbtrocken oder Fino Dry elegant halbtrocken	3,80 €
Campari , Soda oder Orange 1,	4,80 €
Cynar , Artischockenbitter mit Soda, wenig Alkohol	4,80 €
Pernod , mit Wasser oder Coca Cola 1,10,	4,80 €
Kir Royal , Cassislikör mit Sekt	5,20 €
Glas Sekt , trocken Pur oder mit Orangen Sekt	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l	2,50 €
Selters mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	4,90 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	2,80 €
Schweppes Tonic Water	0,20 l	2,80 €
Bluna, Coca Cola oder Spezi	0,30 l	2,80 €
	0,40 l	3,80 €
Apfelsaft klar oder naturtrüb	0,25 l	2,50 €
Orangensaft	0,25 l	2,80 €
Traubensaft, Johannisbeer-, Sauerkirschnektar	0,25 l	2,90 €
Multivitaminnektar	0,25 l	2,90 €
Saftschorle	0,40 l	3,80 €
Apfelschorle, Jugendgetränk	0,40 l	3,00 €
Cidre Apfelwein ca. 4 % Vol	0,25 l	4,20 €

Biere zum Genießen

Jever Pils vom Faß	0,30 l	3,00 €
Jever „Fun“ alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Tannenzäpfle Pils Staatsbrauerei Rothaus	0,30 l	3,00 €
Export Allgäuer Brauhaus	0,50 l	3,30 €
Hefeweizen Staatsbrauerei Rothaus	0,50 l	3,30 €
Kristallweizen Farny Brauerei	0,50 l	3,30 €
Dunkles Hefeweizen Erdinger Brauerei	0,50 l	3,30 €
Leichtes Hefeweizen Erdinger Brauerei	0,50 l	3,30 €
Alkoholfreies Weizen Erdinger Brauerei	0,50 l	3,30 €
Apfelmost Rot pur oder Schorle	0,50 l	3,00 €

Cocktails und Longdrinks

Jack Daniels mit Ginger Ale	2 cl	5,00 €
Wodka Lemon	2 cl	4,80 €
Gin Tonic	2 cl	4,80 €

Whiskys

<u>Scotch</u> Chivas	4 cl	6,90 €
<u>Bourbon</u> Jack Daniels	4 cl	5,90 €
Southern Comfort	4 cl	5,90 €

Weinbrände und Cognac

Remy Martin (VSOP)	2 cl	4,50 €
Hennesy (VSOP)	2 cl	4,50 €

Spiritosen

Cöxchen mit Fruchtauszug	2 cl	3,80 €
Obstler	2 cl	2,50 €
Zwetschgenwasser	2 cl	3,00 €
Williams Birne	2 cl	3,00 €
Williams Birne mit Fruchtauszug	2 cl	3,80 €
Malteser Kreuz	2 cl	3,50 €
Aquavit	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Fernet	2 cl	3,50 €
Grappa ab	2 cl	3,50 €
Baileys Irish Cream	2 cl	3,80 €

Weissweine 0,25 l

<u>Baden</u>	Oberbergener Baßgeige Ruländer Qualitätswein mit Prädikat	4,50 €
	Wolfenweiler Gutedel Qualitätswein/trocken/feiner Gutedelcharakter	4,20 €
	Oberbergener Baßgeige Burgunder Qualitätswein trocken	4,60 €
<u>Bodensee</u>	Hagnauer Müller Thurgau Qualitätswein trocken	4,80 €
	Meersburger Weißer Burgunder Qualitätswein trocken	4,90 €
	Meersburger Müller Thurgau Staatsweingut Domänenviertel/Qualitätswein/trocken	4,90 €
<u>Württemberg</u>	Heilbronner Stiftsberg Riesling/trocken/feiner Duft/leicht/locker/..Tip!!	4,30 €
	Heilbronner Stiftsberg Riesling/halbtrocken/Qualitätswein	4,30 €
<u>Frankreich</u>	Cardonnay – Vin de Pays d`Oc Sortentypisches Bukett/harmonisch,elegant, fruchtig	4,30 €
	Edelzwicker AOC Frisch, vollmundig, trocken	4,40 €
	Vin de Pays L`Herault ein junger, fruchtiger, frischer, trockener Wein	4,00 €
<u>Italien</u>	Pinot Grigio del Veneto Frisch, rassig, elegant	4,30 €
<u>Österreich</u>	Grüner Veltiner Qualitätswein, fruchtig, feine Säure, trocken	4,60 €

Weinschorle 0,25 l

Weiss,- Rose-, und Rotwein 3,00 €

Rotweine 0,25 l

<u>Bodensee</u>	Hagnauer Spätburgunder Qualitätswein/trocken	5,10 €
	Meersburger Spätburgunder Qualitätswein/trocken	5,10 €
<u>Württemberg</u>	Lauffener Kirchenweinberg Schwarzriesling Qualitätswein von Rilling	4,50 €
	Heilbronner Staufenberg , granatrot, samtig Trollinger / Qualitätswein	4,50 €
	Haberschlachter Heuchelberg Trollinger/Lemberger Qualitätswein, Granatrot, halbtrocken	4,50 €
<u>Frankreich</u>	Französischer Landwein Vin de Pays/trocken/vom Department Gard	4,10 €
	Cabernet Sauvignon 100% Cabernet Traube	4,50 €
	Merlot , süffig, vollmundig, trocken, D`OC	4,50 €
<u>Italien</u>	Merlot del Vento I.G.T. helles rubinrot, weiniger Leicht würziger Duft, angenehm füllig, harmonischer Geschmack	4,50 €
	Barbera DOC – Calissano Del Muferrato / Qualitätswein / trocken	4,60 €
	Valpolicella DOC Augusto	4,60 €
	Montepulciano	4,60 €
	Lambrusco , fruchtig, süffig, leichte Süße	3,50 €
<u>Spanien</u>	Tempranillo La Mancha	4,50 €

Roséweine 0,25 l

<u>Baden</u>	Hagnauer Weißherbst Qualitätswein trocken	5,10 €
	Meersburger Weißherbst Qualitätswein, trocken	5,10 €
	Schillerwein , Lachsrot feinfruchtig, Qualitätswein, halbtrocken	4,40 €
<u>Italien</u>	Chiaretto Augusto DOC Bardolino Rosè	4,10 €
<u>Frankreich</u>	Rosè Vin de Pays/feines/fruchtiges Bukett, süffig/trocken	4,10 €

Flaschenweine Weiss 0,75 l

<u>Bodensee</u>	Meersburger Sangerhalde Grauer Burgunder/Qualitatswein/trocken	23,00 €
	Hagnauer Muller Thurgau Qualitatswein, typisch, trocken	22,00 €
<u>Frankreich</u>	Sancerre Kraftig, feinblumig, elegant, trocken	31,00 €
	Chablis AOC –Burgund- E. Raoul, Probie a Chablis, feine Blume, rassig, trocken	29,00 €
<u>Italien</u>	Pinot Grigio DOC Trentino-Santi/elegante Frucht, sehr wenig, trocken	20,00 €
	Chardonnay Santi Trentino/elegante Frucht, trocken	20,00 €
<u>Spanien</u>	Rioja Blanco DO Valdemar Bodegas Fujana S.A., Oyon-Rioja Fruchtiges Aroma, feiner ausgewogener Duft, trocken	18,00 €
<u>osterreich</u>	Gruner Veltiner „Animo“ Qualitatswein Ein Wein fur jede Lebenslage	23,00 €

Flaschenweine Rose 0,75 l

<u>Bodensee</u>	Meersburger Jungfernstieg Spatburgunder Weiherbst / Qualitatswein / trocken	23,00 €
	Hagnauer Weiherbst Qualitatswein / trocken	23,00 €
<u>Italien</u>	Chiaretto Linfinito Bardolino classico rose	19,00 €
<u>Spanien</u>	Rioja Rosardo do Valdemar Sehr aromatisch, fruchtig, elegant, trocken	18,00 €

Flaschenweine Rot 0,75 l

<u>Bodensee</u>	Meersburger Spätburgunder Qualitätswein / trocken Goldene Medaille, Landesweinprämierung	25,00 €
	Hagnauer Spätburgunder Qualitätswein / trocken	24,00 €
<u>Frankreich</u>	Chateau Valade, Bordeaux AOC Schloßabzug, J.Hoffmann, Viticulteur, Saint Ferme Vollmundig. Ausdrucksvoll	24,00 €
	St. Emilion Chateau Lamarzelle	48,00 €
	Domaine du Courtal Fitou kräftiger Körper, duftig, trocken	24,00 €
<u>Italien</u>	Vigneti Ca`Bordenis -Santi- Bardolino Classico DOC, Venetien Ein Wein aus der Spitzenlage Ca `Bordenis Elegant, vollmundig, trocken	21,00 €
	Valpolicella, Corte figaretto	24,00 €
	Barolo DOCG Piemont Kräftiger Farbton, feines Fruchtbukett, trocken	52,00 €
	Cabernet –Grave del Friuli- Ausdrucksvoll, weich, trocken	21,00 €
	Montepulciano d `Abruzzo Vollmundig, fruchtig, samtig, trocken	21,00 €
<u>Spanien</u>	Conde de Valdemar Rjoja Reserva tinto Bodegas Martinez Bujanda/samtig elegant	32,00 €

Sekt und Champagner

Hausmarke Weinstube Glückler	0,75 l	19,00 €
Prosecco	0,75 l	20,00 €
Champagner Nomine` -Renard Brut	0,75 l	59,00 €

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Nitrat/Pökelsalz, 4 Antioxidationsmittel, 5 Geschmacksverstärker,
6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 Süßungsmittel, 9 Phosphat, 10 Koffein