

WIRTSCHAUS
Bürgerstuben

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in unserem Restaurant Wirtshaus Bürgerstuben.

Es liegt uns am Herzen, dass Sie sich wohlfühlen.

Wir verarbeiten überwiegend regionale und frische Produkte.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an. Sie finden am Ende der Speisekarte eine Liste der Zusatzstoffe.

Genießen Sie die gewohnte Qualität und Vielfalt unserer traditionsreichen Küche.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und Guten Appetit.

Ihr Bürgerstuben Team

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

433	Brisanti „Die Bodensee Limo“ Apfel–Birne–Holunder (wird in der Flasche serviert)	0,33l	4,80 €
437	Pepsi Cola ^{1,4,10,15}	0,2l 0,4l	3,90 € 5,70 €
438	Pepsi Max Zero ^{1,10,11,15} (wird in der Flasche serviert)	0,33l	4,70 €
440	Schwip Schwap Orange ^{1,4,11,15}	0,2l 0,4l	3,90 € 5,70 €
441	Seven Up ^{4,15}	0,2l 0,4l	3,90 € 5,70 €
442	Spezi ^{1,4,10,11,15}	0,2l 0,4l	3,90 € 5,70 €
443	Eistee Zitrone	0,2l 0,4l	3,90 € 5,70 €
444	Schweppes Bitter Lemon ^{4,15}	0,2l 0,4l	3,90 € 5,70 €
447	Schweppes Wildberry ^{1,15} (wird in der Flasche serviert)	0,2l	3,90 €
446	Thomas Henry Tonic Water ¹⁵ (wird in der Flasche serviert)	0,2l	4,30 €
445	Schweppes Ginger–Ale ¹⁵ (wird in der Flasche serviert)	0,2l	4,10 €
448	Teinacher Limonade Johannisbeere–Holunder Zitrone Orange–Mandarine	0,33l	4,70 €
449	Red Bull (wird in der Dose serviert)	0,25l	6,90 €

APERITIFS

400	Aperol Spritz		7,50 €
401	Hugo		7,50 €
403	Campari Soda ¹		6,90 €
404	Campari Orange ¹		7,20 €
405	Rhabarber-Spritz		7,60 €

SEKT & PROSECCO

407	Bürgerstuben Sekt „Hausmarke“	0,1l	5,50 €
408	Bürgerstuben Sekt „Hausmarke“	Flasche 0,75l	29,50 €

MINERALWASSER

410	Tafelwasser ohne Kohlensäure	0,2l	3,40 €
		0,4l	4,80 €
411	Tafelwasser mit Kohlensäure	0,2l	3,40 €
		0,4l	4,80 €
422	Teinacher Naturell ohne Kohlensäure (wird in der Flasche serviert)	0,5l	6,10 €
412	Teinacher Sprudel mit Kohlensäure (wird in der Flasche serviert)	0,5l	5,80 €
413	Teinacher Sprudel mit Kohlensäure (wird in der Flasche serviert)	0,75l	7,30 €

FRUCHTSÄFTE

Unsere Säfte kommen von der Firma Schlör aus Radolfzell am Bodensee.

414	Saftschorle	0,2l	3,90 €
		0,4l	5,60 €
	Säfte und Nektare	0,2l	3,90 €
	Apfelsaft	0,4l	5,70 €
	Orangensaft		
	Johannisbeernektar		
	Kirschnektar		
	Maracujanektar		

BIER VOM FASS

460	Bürgerstuben Kellerbier „naturtrüb“	0,3l	3,90 €
		0,5l	5,20 €
		1,0l	9,50 €
461	Rothaus Helles	0,3l	3,90 €
		0,5l	5,20 €
		1,0l	9,50 €
465	Rothaus Hefeweizen	0,3l	3,90 €
		0,5l	5,20 €
462	Rothaus Pils	0,3l	3,90 €
		0,4l	5,10 €
463	Radler „süß oder sauer“	0,3l	3,90 €
		0,5l	5,30 €

FLASCHENBIER

466	Maisel´s Hefe alkoholfrei	0,5l	5,30 €
467	Maisel´s Kristallweizen	0,5l	5,30 €
468	Maisel´s Hefeweizen Dunkel	0,5l	5,30 €
469	Cola Weizen ^{1,4,10,15}	0,5l	5,40 €
470	„Bleifrei“ Pils alkoholfrei	0,33l	4,50 €
471	Köstritzer	0,5l	5,40 €

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

700	Bodensee – Coexle Spitalkellerei Konstanz	2cl	5,80 €
701	Elstar Spitalkellerei Konstanz	2cl	5,10 €
702	Mirabellenbrand Spitalkellerei Konstanz	2cl	4,90 €
703	Williams–Christ–Birnenbrand Spitalkellerei Konstanz	2cl	4,90 €
727	Grappa Hausmarke	2cl	6,20 €
707	Obstwasser	2cl	3,80 €
726	Baileys	2cl	3,80 €
712	Jägermeister	2cl	3,80 €
714	Ramazotti	2cl	3,80 €
719	Vodka Hausmarke	2cl	3,80 €
729	Havana Club (3 Jahre)	2cl	3,80 €
735	Bürgerstuben Cocktail Gin, Holunder und Pils		7,80 €
736	Cuba Libre		7,50 €
737	Vodka Lemon		7,50 €
738	Gin Tonic		7,80 €

WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK

WEISSWEINE

		0,1l	0,2l	0,5l
650	Müller-Thurgau QW, Spitalkellerei Konstanz –halb trocken– Frisch, rassig, saftig. Ein echter See Müller.	3,50 €	6,20 €	13,50 €
651	Seetröpfle Bodensee Cuvée QW, Weingut Engelhof –trocken– Vermählung von Grau- und Weißburgunder ergeben ein aromatisches Feuerwerk.	3,60 €	6,80 €	13,80 €
653	Wildspontan Cuvée QW, Weingut Merkle, Württemberg –fruchtig– Riesling und Müller überzeugen mit animierender, erfrischender Fruchtsüße.	3,50 €	6,50 €	13,50 €
654	Riesling QW trocken, Weingut Wittmann, Rheinhessen –trocken– Kräftige Struktur, saftige Frische und feiner Duft nach gelben Früchten.	3,60 €	6,80 €	13,80 €
655	Chardonnay del Veneto IGT, Soligo, Venetien –trocken– Rebsortentypische Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Nüssen.	3,50 €	6,50 €	13,50 €

ROSÉWEINE

656	Spätburgunder Weißherbst QW, Stwk. Meersburg –feinherb– Angenehm fruchtig und frisch mit leichtem Säurespiel.	3,80 €	6,80 €	13,80 €
657	Rosé QW, Weingut Kress –trocken– Moderner Bodensee-Rosé, der mit frischer und klarer Frucht überzeugt.	3,90 €	7,20 €	14,50 €

ROTWEINE

658	Bodensee Spätburgunder QW, Markgraf v. Baden –trocken– Hell, klar und leicht. Saftige Kirschfrucht, Säure und Tannin zurückhaltend.	3,80 €	6,50 €	13,80 €
659	Spätburgunder QW, Staatsweinkeller Meersburg –feinherb– Ungezwungene, süffige Leichtigkeit und Fruchtigkeit.	3,60 €	6,80 €	13,80 €
660	Merlot IGT, Cantina Lavis, Venetien –trocken– Leichter, saftiger Merlot mit feinem Duft.	3,50 €	6,20 €	13,50 €
662	Primitivo Puglia IGT, Ambre Vini, Apulien –trocken– Dichte, offene Frucht mit zurückhaltender Säure und weichen Tanninen.	3,60 €	6,80 €	13,80 €

WEINSCHORLE

663	Schorle Weiß süß oder sauer	0,2l	5,50 €
665	Schorle Rot süß oder sauer	0,2l	5,50 €

FLASCHENWEINE

SCHAUMWEINE

0,75l

- 667 **Bodensee Secco Weiss QW** –trocken– **27,70 €**
Markgraf von Baden, Salem – Bodensee
Leicht und spritzig mit einem Hauch exotischer Früchte. Es dominieren feine, gelbe Früchte, Weinbergs Pfirsich und reife Aprikose.
- 668 **Pinot Rosé Sekt Brut** –trocken– **43,90 €**
Sekthaus Krack, Pfalz
Feine rote Frucht, weiche Tannine, zarter Schmelz und viel Frische am Gaumen.
Durch traditionelle Flaschengärung und 18 Monate Hefelager fast schon ein Champagner.

WEISSWEINE

- 669 **Weissburgunder QW, Hohentwieler Olgaberg** –trocken– **33,20 €**
Staatsweingut Meersburg, Bodensee – Baden
Dieser Weißburgunder ist von nussigen, buttrigen Noten geprägt. Mit seiner guten Statur und seiner feinen Säure entsteht ein schon in der Jugend komplexer Wein.
- 670 **Grauburgunder QW, Hagnauer Burgstall** –trocken– **32,20 €**
Winzerverein Hagnau, Bodensee – Baden
Elegante Burgunder-Nase mit dem Duft von frischen Äpfeln und mineralisch nussigen Akzenten. Klingende Frucht, füllige Statur, gestrafft von lebendiger Sruchtsäure.
- 671 **Cuvée Blanc QW** –trocken– **32,20 €**
Weingut Kress, Bodensee – Baden
Weiße Burgundersorten bringen eine stoffige Grundlage mit, die vom schwungvollen Charakter des Müller-Thurgau ihr i-Tüpfelchen erhält. Ein frecher weißer Allrounder.
- 672 **Sauvignon Blanc QW** –trocken– **30,70 €**
Graf Neipperg, Württemberg
In der Nase dominieren Aromen von gelber Stachelbeere, Limette und Kiwi.
Am Gaumen knackig, frisch mit schönem Spiel von Holunderblüte.
- 673 **Riesling "Von Unserm" QW** –trocken– **30,70 €**
Balthasar Ress, Rheingau
„Von Unserm“ ist nicht nur die Visitenkarte des Weingutes, mit ihm genießt man trockenen Wein für hohe Ansprüche. Sehr mineralisch mit feiner Frucht.

FLASCHENWEINE

ROSÉWEINE

0,75l

- 674 **Cuvée Rosé QW** –trocken– **34,50 €**
Weingut Schmidt, bay. Bodensee
Was für ein rassiges Kraftpaket! Spätburgunder und Zweigelt geben sich ein fruchtiges Stelldichein. Hagebutte und Himbeeren sind die Grundlage des Aromas.
- 675 **Phillips Rosé QW** –trocken– **30,90 €**
Weingut Philliph Kuhn, Pfalz
Ein absoluter Sommerklassiker aus fünf Rebsorten.
Leicht, feinfruchtig mit intensivem Duft nach Waldbeeren.

ROTWEINE

- 676 **Spätburgunder Qw, Hagnauer Burgstall** –halbtrocken– **35,00 €**
Winzerverein Hagnau, Bodensee – Baden
Fruchtig-würzige Komposition von Schwarzkirschen und dunklen Beeren.
Am Gaumen vertieft sich der Fruchteindruck, das Tannin zeigt sich gut verpackt.
- 677 **Cuvée Noir QW** –trocken– **34,70 €**
Weingut Kress, Bodensee – Baden
Die mediterrane Antwort vom Bodensee. Beerig-würzige Cuvée aus Pinot Noir und Cabernet. Stoffig und vollmundig mit milder Säure und saftigem Finale.
- 678 **Imperia Cuvée Qw, Spitalkellerei Konstanz** –trocken– **43,70 €**
Spitalkellerei Konstanz, Bodensee – Baden
Eine Kreation aus Spätburgunder, Regent und Cabernet Mitos. Dunkle Frucht, warme Aromatik, seriöser Gerbstoff, feine Holznote.
- 679 **Blackprint Rotweincuvée Qw** –trocken– **47,20 €**
Markus Schneider, Pfalz
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa und Blaufränkisch sind die Partner.
Am Gaumen sehr konzentriert mit viel dunkler Frucht.

HEISSGETRÄNKE

600	Espresso ¹⁰	2,90 €
601	Doppelter Espresso ¹⁰	5,20 €
602	Cappuccino ¹⁰	4,50 €
603	Latte Macchiato ¹⁰	4,80 €
604	Latte Macchiato ¹⁰ mit Sirup Vanille, Karamell, Haselnuss oder Kokosnuss	5,40 €
605	Kaffee ¹⁰	3,10 €
606	Kaffee Hag (koffeinfrei)	3,30 €
607	Milchkaffee ¹⁰	4,50 €
608	Heiße Schokolade (Vollmilch, Dunkel oder Weiß)	4,60 €
609	Dunkle Schokolade mit Chili und Koriander	5,20 €
610	Baileys Kaffee	5,70 €
611	Heiße Milch mit Honig	4,30 €

TEE

	Kanne frischer Tee	6,80 €
640	Kamillenblüte Ein sehr wohltuendes, aromatisches Aufgussgetränk. 5–10 Minuten ziehen lassen.	
641	Nana Minze Diese Minzart zeichnet sich durch ihre belebende Frische aus. 5–10 Minuten ziehen lassen.	
642	Früchteparadies Eine Geschmacksexplosion nach reifen Erdbeeren und lieblicher Aprikose mit angenehm frischer Säure. 5–10 Minuten ziehen lassen.	
643	Earl Grey Nr. 69 Der Klassiker mit dem zitrusähnlichen Geschmack der Bergamotte. 2 Minuten ziehen lassen.	
644	Japan Sencha Belebend–frisch und eindeutig. Japanischer Klassiker. 1 Minuten ziehen lassen.	
645	Passionsfrucht Saftige Passionsfrucht mit ihrem süß–sauren Geschmack 5 Minuten ziehen lassen.	
636	Tee mit Rum	7,70 €

FRÜHSTÜCK

10	Münchner Frühstück Weißwurst mit Brezel und süßem Senf	9,80 €
11	Wirtshaus Frühstück Bratkartoffeln mit Spiegelei und Speck dazu ein Glas Kellerbier	11,90 €
12	Französisch Leicht Croissant mit Butter und Marmelade	7,80 €
13	Bodensee Frühstück Käseauswahl mit Butter, Marmelade, Salami und gekochter Schinken dazu ein gekochtes Ei	10,80 €



BEILAGEN ZUM FRÜHSTÜCK

16	Croissant	2,80 €
17	Brezel	2,90 €
18	2 Spiegeleier	3,90 €
19	Rührei mit Speck	5,50 €
20	Rührei mit Schinken	5,50 €
21	Rührei Natur	4,50 €
22	Rührei mit Tomaten	5,50 €
23	Portion Butter	1,20 €
24	Portion Marmelade	1,20 €
25	Käseauswahl	3,80 €
26	Schinken und Salami Auswahl	3,80 €







SUPPEN

31	Kartoffelcremesuppe mit Croûtons	8,70 €
32	Flädlesuppe	8,70 €
35	Gulaschsuppe	10,50 €

STARTER & KNACKIGE SALATE

33	Kleiner gemischter Beilagensalat	8,70 €
36	Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Essiggurken  	13,80 €
43	Fitness-Salat mit Hähnchenbrust und Champignons	17,80 €
44	Gemischter Salat mit Fischknusperle	17,80 €
34	Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Paprika, Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse	16,80 €





UNSERE BÜRGERSTUBEN KLASSIKER

120	Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln  	13,80 €
129	Schwäbische Maultaschen   mit abgeschmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	14,80 €
127	Schweinshaxe an Kellerbiersauce   mit Kartoffelknödel und Sauerkraut	16,80 €
128	Schweinebraten in Kellerbiersauce mit Sauerkraut und Kartoffelknödel	17,80 €
130	Wirtshaus Pfanne mit Kartoffeln, Zwiebeln, Bratenfleisch, Kellerbiersauce, Appenzeller und Spiegelei	17,20 €

AUS DEM OFEN

40	Ofenkartoffel mit Rahmspinat mit gebackenem Fetakäse an Salatbouquet	14,80 €
38	Ofenkartoffel mit Rinderstreifen mit Kräuterschmand an Salatbouquet	17,80 €
65	Flammkuchen mit Spinat und Fetakäse	14,20 €
60	Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse	14,20 €

UNSERE FISCHGERICHTE

77	Lachssteak mit Perlgraupenrisotto und glasierter Rote Bete	31,50 €
78	Zanderfilet Konstanzer Art an Weißweinsauce mit Salzkartoffeln, Champignons und Tomatenconcassé	29,50 €
79	Ganze Forelle Müllerin Art   dazu bunter Salat	25,80 €
82	Bodensee Fischteller   mit Zanderfilet, Forelle und Wels dazu Reichenauer Gemüse	35,50 €

UNSERE BÜRGERSTUBEN KLASSIKER

71	Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind ca. 220gr mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	30,80 €
80	Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln	31,80 €
81	Höllische Rinderfetzen Rinderfetzen pikant angebraten mit Zwiebeln und Paprika dazu Bratkartoffeln	22,50 €
73	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln	30,50 €
74	Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes Frites	24,50 €
75	Schweinerückensteak   an Champignon-Speckrahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle	24,50 €
76	Hähnchenbrust auf Grillgemüse mit Kräuterschmand	25,80 €

EXTRA BEILAGE

90	Hausgemachte schwäbische Eierspätzle	4,30 €
91	Pommes Frites	4,00 €
93	Bratkartoffeln	4,30 €
96	Buntes Gemüse	5,50 €
94	Süßkartoffelpommes	4,30 €
97	Sauerkraut	4,30 €
92	Kartoffelknödel	4,80 €

EXTRA SAUCEN

Für Saucen berechnen wir pro Portion 2,50 €

108	Kellerbiersauce
99	Champignon-Speckrahmsauce
101	Rahmsauce
100	Kräuterbutter

UNSERE BÜRGERSTUBEN KLASSIKER

Zu allen Burger servieren wir eine Portion Pommes Frites.

Die Pattys werden aus 100% regionalem **Rinderhackfleisch** hergestellt.

49	Bürgerstuben Burger mit Tomaten und Zwiebeln	10,80 €
50	Classic Burger mit Cheddar­käse, Burger Sauce, Salat, Essiggurken, Tomate	13,50 €
51	Hähnchen Burger mit Hähnchenbrustfilet, Cheddar­käse, Tomate, Salat und Coleslaw	14,50 €
52	Maulsperre Burger mit doppelt Fleisch und Cheddar­käse, Salat, Zwiebeln, Tomate, Essiggurken	18,50 €

DEINE IDEE: DEIN GESCHMACK

STELLE DIR DEINEN LIEBLINGSBURGER AUS EINER AUSWAHL AN ZUTATEN SELBST ZUSAMMEN.

EXTRA BEILAGEN UND BELAG

53	Cheddar­käse	2,60 €
54	Speck	2,90 €
55	Geschmorte Zwiebeln	2,30 €
56	Spiegelei	2,70 €
57	Chilischoten	2,60 €
58	Süßkartoffel Pommes	2,60 €
59	Weißkraut	2,30 €

KINDERGERICHTE

(für Kinder bis 11 Jahre)

110	Hausgemachte schwäbische Eierspätzle mit Rahmsauce	8,50 €
111	Fischknusperle mit Pommes Frites	9,50 €
112	Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	12,50 €

DESSERT

131	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	8,50 €
132	Frisch zubereiteter Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Vanilleeis	9,80 €
880	Eiscafé	7,80 €
881	Eisschokolade	7,80 €
882	Schokobecher, Eis mit Vanillegeschmack, Sahne, Brownies, Malzzucker und heißer Schokolade	7,80 €

EIS

Kugel Eis	2,00 €
Unsere Sorten: Vanillegeschmack, Schokolade, Erdbeere, Mango, Walnuss und Joghurt-Holunder	
Portion Sahne	1,50 €

**Eine Auswahl an Torten und Kuchen finden Sie in unserer Kuchenvitrine.
Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.**

Essen und genießen mit Verstand!

Gerade für Allergiker oder Personen mit Unverträglichkeiten sind Inhaltsstoffe ein wichtiger Teil einer verträglichen Ernährung.

Damit Sie mit gutem Gewissen und entspannt speisen können, finden Sie hier eine Auflistung der wichtigsten Inhaltsstoffe unserer Produkte.

Gerne bringen wir Ihnen eine gesonderte Allergene-Speisekarte.

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Nitritpökelsalz
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Milcheiweiß
- 10) koffeinhaltig
- 11) mit Süßungsmittel(n)
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) Süßungsmittel

**Wir haben unsere Kennzeichnung nach bestem Wissen und Gewissen ausgeführt.
Wenn Sie Allergiker sind und unsicher sind, fragen Sie bitte vor der Bestellung unser Servicepersonal.**



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

So schmeckt Baden-Württemberg

Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen Institution kontrollieren.

Lassen Sie es sich schmecken!

Unsere Lieferanten der regionalen Speisekarte sind:

 Otto Müller Fleisch- und Wurstwaren GmbH, Fruchthof Konstanz GmbH, C&C Netzhammer Grosshandels GmbH