





RESTAURANT  
BELVEDERE

## Aperitif

|  |       |          |
|--|-------|----------|
| Glas Prosecco <sup>(1)</sup>   | 0,1l  | EUR 4,30 |
| Glas Riesling Sekt vom Weingut Klumpp <sup>(1)</sup><br>pur oder mit Orangensaft     | 0,1l  | EUR 4,80 |
| Martini bianco oder rosso <sup>(1)</sup>   | 0,05l | EUR 4,00 |
| Campari <sup>(2)</sup><br>Soda oder mit Orangensaft                                  | 0,2l  | EUR 5,50 |
| Aperol Sprizz<br>(Aperol <sup>(2,3)</sup> , Prosecco <sup>(1)</sup> , Mineralwasser) | 0,2l  | EUR 6,50 |
| Lillet Wild Berry  | 0,2l  | EUR 6,50 |
| Prisecco alkoholfrei <sup>(2)</sup>  | 0,1l  | EUR 4,30 |

## Vorspeisen

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| Gratinierter Honig-Ziegenkäse<br>auf Salatbett                |               | EUR 10,50 |
| Vitello Tonnato<br>Scheiben vom Kalbfleisch in Thunfischsauce |  | EUR 12,50 |
| Carpaccio vom Rind<br>mit Spänen vom Parmesan & Rucola        |  | EUR 13,00 |
| Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung<br>auf Linsen-Curry-Crème    |  <i>Vegan</i> | EUR 12,50 |

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der aktuellen gesetzlichen MwSt.  
Zusatzstoffe: 1 Sulfite, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Natrium und Phosphat, 5 geschwärzt, 6 Süßstoffe  
Bei Fragen zu Allergenen reichen wir Ihnen gerne unsere zusätzliche Dokumentation.



RESTAURANT  
BELVEDERE

## Suppen

|  |              |          |
|--|--------------|----------|
| <i>Klare Rinderkraftbrühe<br/>mit Maultascheneinlage</i> |              | EUR 5,50 |
| <i>Tomatensuppe<br/>mit hausgemachten Croûtons</i>       | <i>Vegan</i> | EUR 5,50 |

## Salate

|  |          |                        |
|--|----------|------------------------|
| <i>Gemischter Salat<br/>mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing</i>                       | <i>V</i> | EUR 5,50               |
| <i>Blattsalate<br/>mit gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing</i>                  | <i>V</i> | EUR 6,50               |
| <i>Caesar Salad<br/>Romanasalat mit Caesar-Dressing und Parmesan</i>                   |          | EUR 9,50               |
| <i>wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen<br/>oder mit gegrillten Garnelen</i> |          | EUR 12,50<br>EUR 14,50 |
| <i>Großer gemischter Salat<br/>mit Rumpsteakstreifen oder mit gegrillten Garnelen</i>  |          | EUR 16,50              |


## Pasta

|  |          |           |
|--|----------|-----------|
| <i>Tagliatelle<br/>mit Steinpilzen, Kirschtomaten und Parmesan</i>                     | <i>V</i> | EUR 16,00 |
| <i>Tortellini<br/>gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter mit Kirschtomaten</i> | <i>V</i> | EUR 15,50 |
| <i>Linguine<br/>mit Meeresfrüchten</i>   |          | EUR 16,50 |

*Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der aktuellen gesetzlichen MwSt.  
Zusatzstoffe: 1 Sulfite, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Natrium und Phosphat, 5 geschwärzt, 6 Süßstoffe  
Bei Fragen zu Allergenen reichen wir Ihnen gerne unsere zusätzliche Dokumentation.*



## Klassiker aus allen Regionen

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| Schweizer Wurstsalat <sup>(4)</sup><br>mit Pommes frites  |   | EUR 10,50 |
| Allgäuer Käsespätzle<br>mit Zwiebeln und Blattsalaten   |  | EUR 12,00 |
| Schwäbische Maultaschen<br>mit Zwiebeln oder gebratenem Ei, mit kleinem Beilagensalat   |   | EUR 13,00 |
| Hausgemachter Hamburger<br>vom Kalb und Rind, mit Bacon, überbacken mit würzigem Käse,<br>dazu Zwiebel-Walnuss-Chutney, Pommes frites und Salatgarnitur |   | EUR 18,50 |

## Fleisch

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| Gebratenes Schweinefilet<br>an dunkler Sauce mit Pilzen und hausgemachten Spätzle  |  | EUR 18,00 |
| Original Wiener Schnitzel<br>vom Kalb mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln  |  | EUR 18,50 |
| Geschmorte Rinderbäckchen<br>in Rote-Beeren-Sauce mit Tagliatelle  |  | EUR 18,50 |
| Rumpsteak medium gebraten<br>wahlweise mit Kräuterbutter oder Chili-Hollandaise oder Zwiebeln<br>Gemüse und Rosmarinkartoffeln |  | EUR 22,00 |
| Rinderfilet medium gebraten<br>mit Gemüse und Pommes frites  |  | EUR 29,50 |

## Fisch

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| Gegrilltes Lachsfilet<br>mit gratiniertem Gemüse und Salzkartoffeln |  | EUR 23,50 |
| Seeteufel vom Grill<br>mit Kichererbsencreme und schwarzem Risotto  |  | EUR 23,50 |



RESTAURANT  
BELVEDERE

## Desserts

|   |          |
|---|----------|
| <i>Crème Brulée</i><br>mit Eis von roten Beeren | EUR 7,50 |
| <i>Panna Cotta</i><br>mit roter Grütze          | EUR 7,50 |
| <i>Dessertvariation Belvedere</i>               | EUR 8,50 |

## Kaffee und Tee

|  |          |
|--|----------|
| <i>Espresso</i>  | EUR 2,40 |
| <i>Espresso doppio</i>   | EUR 3,90 |
| <i>Espresso macchiato</i>  | EUR 2,70 |
| <i>Cappuccino</i>  | EUR 3,10 |
| <i>Latte macchiato</i>   | EUR 3,20 |
| <i>Café crema</i>  | EUR 2,50 |
| <i>Milchkaffee</i>   | EUR 3,20 |
| <i>Affogato mit Vanilleeis</i>                                     | EUR 4,10 |
| <i>Becher Tee</i><br>(schwarz, grün, Früchte, Kräuter, Minze etc.) | EUR 2,50 |

*Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der aktuellen gesetzlichen MwSt.  
Zusatzstoffe: 1 Sulfite, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Natrium und Phosphat, 5 geschwärzt, 6 Süßstoffe  
Bei Fragen zu Allergenen reichen wir Ihnen gerne unsere zusätzliche Dokumentation.*