



Sabine Schmid – Küchenchefin

In Schmid's Auszeit ist Sabine Schmid die Küchenchefin. Aufgewachsen in Thiergarten im Donautal wurde sie bereits als Kind im elterlichen Gasthaus Hammer an das Kochen herangeführt. Ihre Kochlehre absolvierte sie in der Kleberpost in Bad Saulgau. Anschließend verfeinerte sie ihre Kochkünste im Seehotel Sieber in Konstanz, bevor sie in den elterlichen Betrieb nach Thiergarten zurückkehrte. Seit 2018 ist sie die Küchenchefin im Restaurant.

Ihre Auszeit bei uns

Sie, liebe Gäste, sollen ganz einfach nur gerne Ihre Auszeit bei uns verbringen. Sie sollen genießen, die Seele baumeln lassen und entspannt verweilen. Wir freuen uns, wenn sich jeder Besuch wie nach Hause kommen für Sie anfühlt.

Bei uns ist alles regional – auch die Mentalität der Gastfreundschaft, die Liebe zu gutem und gesundem Genuss und zu einem Gespräch zwischen den Gängen. Von Longhorn Burgern, Spinatknödeln und richtig gutem Sonntagsessen erzählt Ihnen unsere kleine, aber feine Speisekarte. In liebevoller Handarbeit servieren wir Ihnen selbstgemachte Speisen und Getränke aus biologischem Anbau. Unsere kreative, bunte Küche soll nicht nur Ihrem Gaumen, sondern auch Ihrer Seele Freude bereiten.

Unser Familienbetrieb bietet Ihnen drinnen Wohnzimmerflair und individuell-moderne Gemütlichkeit. Draußen erwartet Sie Loungeatmosphäre auf unserer Sonnenterrasse mit Lounge-Zelt, das bei Bedarf auch beheizt wird.

Extraklasse im Geschmack

Bei der Qualität und der Zubereitung der Zutaten machen wir keine Kompromisse.

Unsere Lieferanten:





- Fleisch – Färber Mengen
- Fleisch – Aygüler Herbertingen
- Pute – Klosterhof Habsthal
- Fisch – Störk Forellenzucht
- Gemüse/Salat – Nusser Ostrach
- Kaffee – Rösterei Hensler
- Quinoa – Senn Lausheim
- Mehl – Getreidemühle Bremen
- Bio Eis – Yammi Überlingen
- Fleisch – Bodensee Longhorns
- Eier – Kästle Einhart

Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten finden Sie in unserer separaten Allergiker Karte. Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter im Service nach der Allergiker Karte.

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe 	
mit Gemüse und Rindfleisch	6,50 €
Tomaten Mozzarella Salat	
mit Mangodressing, Basilikum	6,90 €
Feiner Blattsalat	
gegrilltem Ziegenkäse, Mango Chutney 	10,50 €
Gegrillte Avocado mit	
Knoblauchgarnele und Kräuterbutter Brot	10,50 €

Salate

Auszeitsalat 	
mit selbstgebackener Brotstange, Kräuterdip	
• mit Auszeitpommes	12,40 €
• mit Truthahnmedaillons 	17,50 €
• mit Lachsforellenfilet 	18,90 €
• mit Schafskäse in Cornflakes paniert 	18,90 €
Rindfleischsalat vom deutschen Tafelspitz	
• mit selbstgebackener Brotstange	13,50 €
• mit Auszeit Pommes	17,50 €
• mit Süßkartoffelpommes	21,00 €
Wurstsalat mit Käse, Essiggurken und Zwiebeln	
• mit selbstgebackener Brotstange	12,80 €
• mit Auszeit Pommes	16,80 €
• mit Süßkartoffelpommes	20,50 €

Hauptspeisen

Deutsches Roastbeef mit meiner Pfeffercognacsoße Pfirsichspalten, Speckbohnen, Auszeitpommes	32,50 €
Zwiebelrostbraten mit Rotweinsoße mit selbstgemachten Käsespätzle und Bohnen	32,50 €
Truthahn Cordon Bleu gefüllt mit herzhaftem Bergkäse und saftigem Schinken, Auszeit Pommes	26,90 €
Deutsches Wildschweinrückensteak mit Madeirarahm, selbstgemachte Spätzle und Blattsalat	26,90 €
Schweinelendchen Staufer Art mit Flädle, Pilzen, Hollandaise und selbstgemachten Spätzle	25,90 €
Spinatknödel mit Rote Bete Spaghetti  brauner Butter und Parmesanspänen	23,50 €
Selbstgemachte Spinatkäsespätzle  und Röstzwiebeln dazu kleiner Auszeitsalat	17,60 €

Für Kinder und Senioren
machen wir gerne kleiner Portionen für 3,00 € weniger

Burger

Alle Burger gibt es mit selbstgebackenem Brot (auch glutenfrei) und

Rindfleisch Burger vom Bodensee Longhorn  **19,50 €**

Deutscher-Rind-Patty, BBQ Sauce, Bergkäse, Spiegelei, Bacon
Röstzwiebeln, Salat und Gurke,

Schwoba Burger **17,50 €**

Gezupfte Schweinerippe mit Käspätzle,
Röstzwiebeln, Cocktailsoße Salat, Gurke und Tomate,

WILD BURGER **18,50 €**

Wildfleisch-Patty, Preiselbeeren, Camembert, Röstzwiebeln,
gebratene Pilze, Salat und Gurke

Caesar Burger  **17,90 €**

Truthahnmedaillon in Cornflakes paniert, Knoblauch Mayonnaise,
Parmesanspäne, Tomate, Salat und Gurke

Schafskäse Burger  **17,90 €**

Schafskäse in Cornflakes paniert, Kräuterdip, Rote Beete,
Salat und Gurke

Quinoa Burger   **17,90 €**

selbstgemachter Quinoa-Patty BBQ Soße, Avocado,
Tomate, Salat und Gurke

Beilagen:

Auszeit Pommes **4,00 €**

Süßkartoffel Pommes **8,00 €**

Pommes Halb/Halb **6,00 €**

Portion Spätzle **4,50 €**

Bratkartoffel **5,00 €**

Kräuter Dip, Ketchup, Mayo **je 1,00 €**

Bratensoße **2,00 €**

Brotstange **1,50 €**

Desserts

Blaubeer Cheesecake

mit Lavendel-Chantilly

9,90 €

Zitronen Tiramisu

Löffelbiscuit/Mascarpone/Limoncello

9,90 €

Grünes Kürbiskerneis

mit Himbeergelee und Karamelisiertem

Erdnusscrumble

9,90 €

Auszeit Dessert

„von allem Etwas“

13,90 €

Affogato al Caffè

eine Kugel Vanilleeis übergossen mit Espresso

5,60 €

Kugel Vanille Eis mit Eierlikör

4,90 €

Oder 1 Kugel leckeres Eis/Sorbet mit Sahne

3,50 €

ohne Sahne

3,00 €

- Joghurt

- Pistazie

- Haselnuss

- Vanille

- Schokolade

- Kürbiskerneis

- Himbeersorbet

- Erdbeersorbet

- Zitronensorbet

- Mangosorbet

Sorbets sind Vegan

