



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

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

Gerauchte Kürbissuppe

mit Chorizo, ohne Chorizo vegan

6,50 €

Klare Forellensuppe



mit Gemüsestreifen und Lachsforelle

6,90 €

Feiner Blattsalat

gegrilltem Ziegenkäse, Mango Chutney



10,50 €

Gegrillte Avocado mit

Knoblauchgarnele und Kräuterbutter Brot

10,50 €

Salate

Auszeitsalat



6,90 €

mit selbstgebackener Brotstange, Kräuterdip

- mit Auszeitpommes

12,40 €

- mit Truthahnmedaillons



17,50 €

- mit Lachsforellenfilet



18,90 €

- mit Schafskäse in Cornflakes paniert



18,90 €

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, selbstgemachten Spätzle und Blattsalat	26,90 €
Schweinelenndchen Staufer Art mit Flädle, Pilzen, Hollandaise und selbstgemachten Spätzle	25,90 €
Selbstgemachte Kürbistravioli  mit Salzeibutter, Geröstete Champignons, Parmesan	23,50 €
Lemon Ricotta Pasta mit Lachsforelle und Erbsen	23,50 €
Selbstgemachte Spinatkäsespätzle  mit 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

Kürbiskerneis 7,90 €
mit Wintercrumble

Dunkle Mousse au Chocolat 10,50 €
Callebaut Schokolade/ frischen Früchte/
Fruchtspiegel

Auszeit Dessert 13,90 €
„von allem Etwas“

Affogato al Caffè 5,60 €
eine Kugel Vanilleeis übergossen mit Espresso

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

