Sabine Schmid – Küchenchefin

In Schmids 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

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 32,50 €
mit meiner Pfeffercognacsoße
Pfirsichspalten, Speckbohnen, Auszeitpommes

Zwiebelrostbraten mit Rotweinsoße 32,50 €
mit selbstgemachten Käsespätzle und Bohnen

Truthahn Cordon Bleu 26,90 €
gefüllt mit herzhaftem Bergkäse
und saftigem Schinken, Auszeit Pommes

Deutsches Wildschweinrückensteak 26,90 €
mit Madeirarahm, selbstgemachten Spätzle
und Blattsalat

Schweinelendchen Staufer Art 25,90 €
mit Flädle, Pilzen, Hollandaise und selbstgemachten Spätzle

Selbstgemachte Kürbisravioli 23,50 €
mit Salbeibutter, Geröstete Champignons, Parmesan

Lemon Ricotta Pasta 23,50 €
mit Lachsforelle und Erbsen

Selbstgemachte Spinatkäsespätzle 17,60 €
mit Röstzwiebeln dazu kleiner Auszeitsalat

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 Schweineripple 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 9,90 €
mit Wintercrumble

Gewürzspekulatius Tiramisu 10,50 €
Tiramisu mit Früchten

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

Auszeit Dessert
„von allem Etwas“ 13,90 €

Affogato al Caffe 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