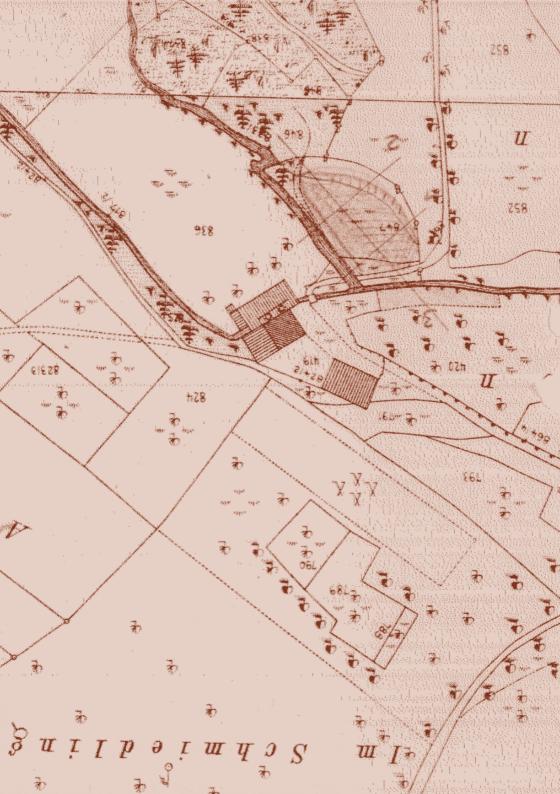
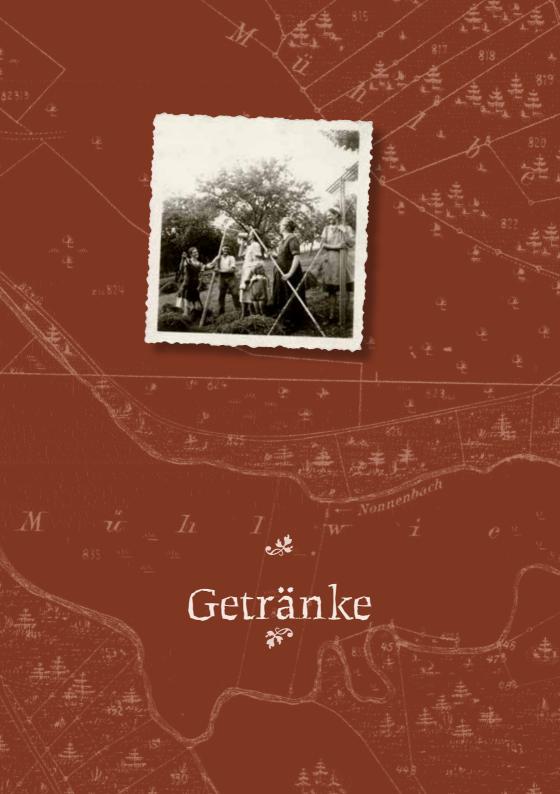
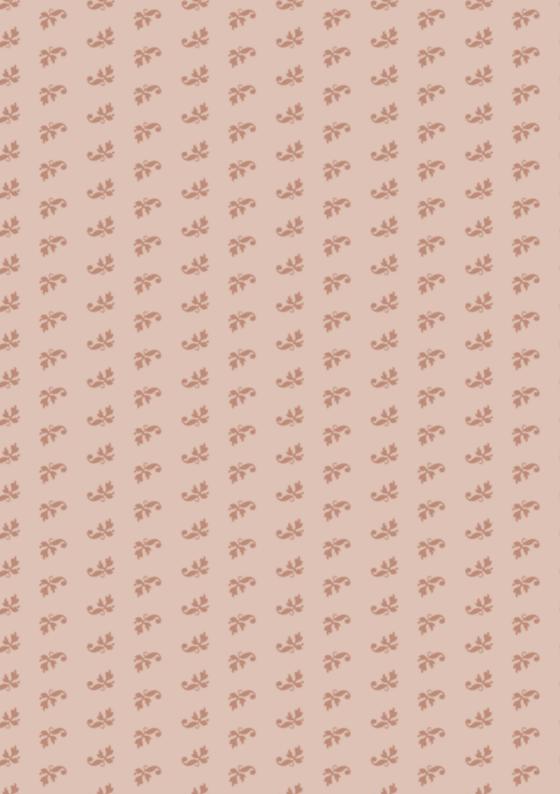


# Martinsmühle







## Wie wär's mit einem Aperitif?

Sekt	0,10 l€	3,50
Sekt mit Holunderblüte	0,10  €	4,00
Mühlen Sprizz	0,25  €	6,00
Aperol Sprizz	0,25  €	6,00
Hausgemachte Limonade	0,30 l€	5,00

mit Zitrone und Minze

### Alkoholfreie Getränke

#### Unser Tafelwasser, mit oder ohne Kohlensäure

0,25 l€	2,00
0,50 l€	3,00
1,00  €	4,00

#### Unser Tafelwasser mit Sirup

hausgemacht, aus Garten, Wald und Wiese

0,25  €	3,00
0,50 l€	4,00
1,00  €	6.00

#### Unser Apfelsaft (auch als Schorle)

von naturbelassenen Hochstämmen unserer Streuobstwiese, eigene Pressung

0,25  €	3,50
0,50 l€	4,50



### Alkoholfreie Getränke im Fläschle

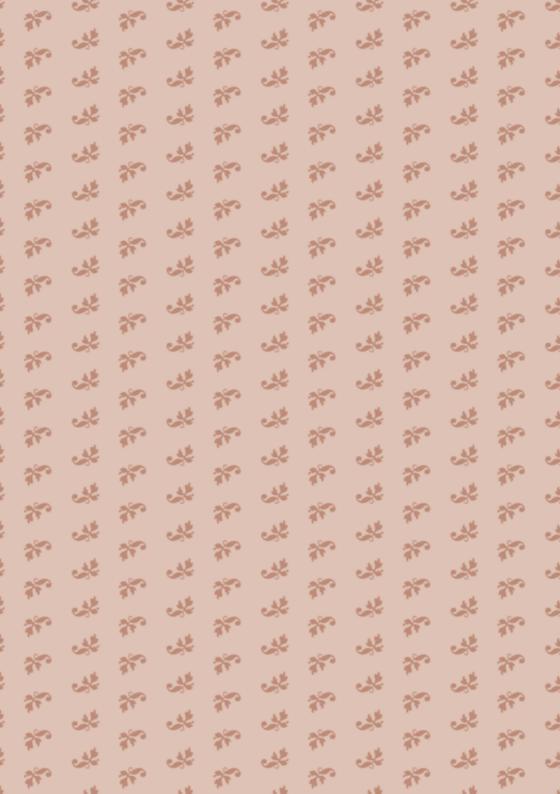
Zitronenlimonade, feinherb	0,33  €	3,50
"Alpenzischer" Holunderblüten	0,33  €	3,50
"Seezüngle" Bio		
Kirsche	0,33  €	3,50
Birne	0,33  €	3,50
"Lindauer Fruchtgarten"		
Johannisbeere, schwarz	0,33  €	3,50
Rhabarber	0,33  €	3,50

## Fass-Bier von der Meckatzer Löwenbräu

Weiss-Gold, das Klassisc	The melie (auch als Radier)		
großes Bier	0,50 l	€	4,50
kleines Bier	0,30	€	3,50

### Flaschen-Bier von der Meckatzer Löwenbräu

Hefeweizen, hell	0,50  €	4,50
Hefeweizen, dunkel	0,50 l€	4,50
Hefeweizen, leicht	0,50  €	4,50
Hefeweizen, alkoholfrei	0,50  €	4,50
Weiss-Gold, alkoholfrei	0,33  €	3,50



## Weißwein Bio

Johanniter	Limette, Maracuja	trocken
------------	-------------------	---------

Glas	0,10 l €	3,50
Glas	0,20 l €	6,50
Flasche	0.751 € 3	21 00

#### Muscaris | Pfirsich, Birne, Rosenduft | trocken

Glas	0,101€	3,50
Glas	0,20 l €	6,50
Flasche	0,75 l € 2	21,00

### Solaris | Ananas, Pfirsich | halbtrocken

Glas	0,10 l €	3,50
Glas	0,20 l €	6,50
Flasche	0,75 l €	21,00

### Roséwein

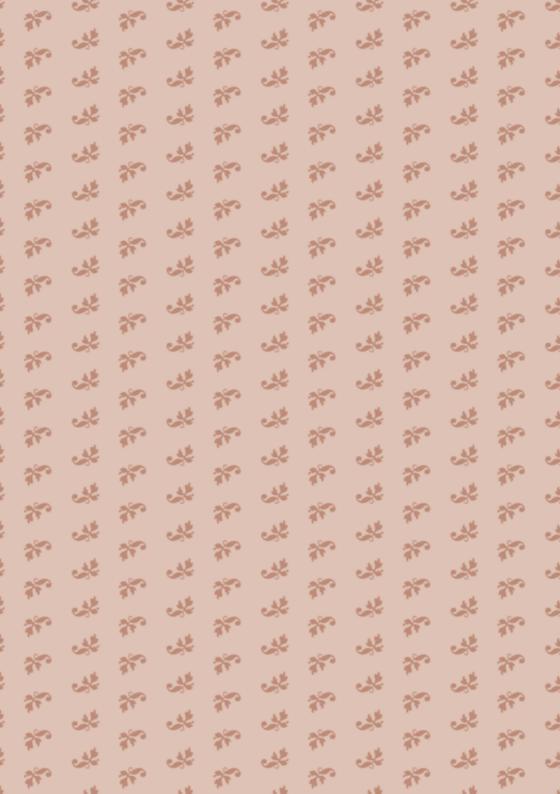


Weingut Haug, Lindau, Bioland

#### Rosalinde | frisch und fruchtig | halbtrocken

Glas	0,10 l €	3,50
Glas	0,20 l €	6,50
Flasche	0.75   €	21 00

Weinschorle weiß, rot, rosé 0,20 l ......€ 4,50



#### Rotwein

Weingut Haug, Lindau, Bioland Bio



**Spätburgunder** | Barrique | Süßkirsche, Mandel | trocken

Glas	0,10 l € 3,80
Glas	0,20   € 7,00
Flasche	0.75   € 24.00

Azienda Agricola Riparbello, Toscana, Italien

**Solatio** | Barrique | samtig weich | trocken

Glas	0,10 l € 3,	30
Glas	0,20   € 7,0	00
Flasche	0.75   € 24 (	ററ

### Prickelndes



Weingut Haug, Lindau, Bioland

Secco Rosé | Erdbeere, Kirsche | trocken

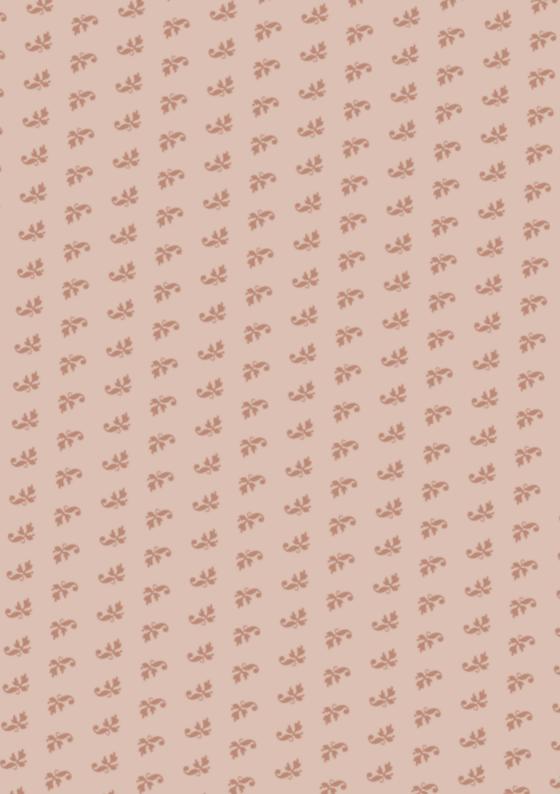
0,75 | ..... € 21,00 Flasche

Pétillant Naturel | naturtrüber Schaumwein | trocken

Flasche 0,75 | ..... € 29,00



Sowohl das "Weingut Haug" als auch die "Azienda Riparbello" sind kleine familiengeführte Weingüter, die ihre Weine mit viel Liebe und Engagement produzieren.



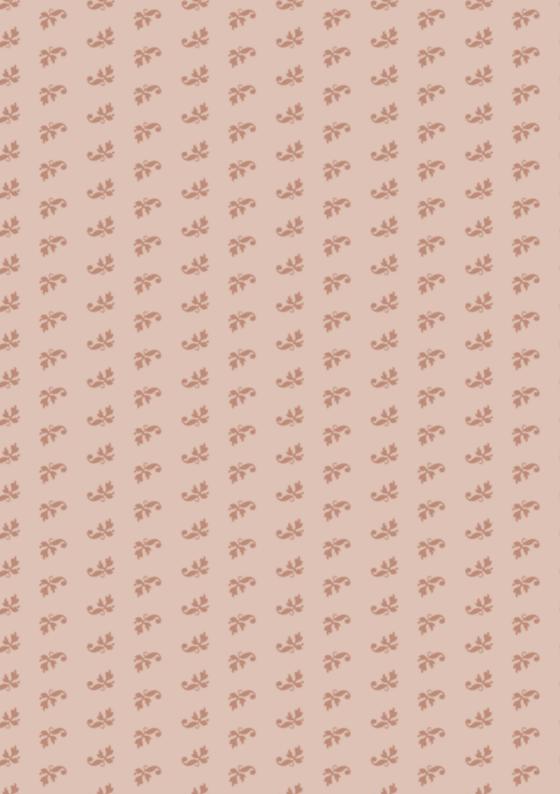
## Aus unserer Brennerei (40%)

Von unserem Hochstammobst

Obstler	2 cl €	3,00
Obstler Barrique im Eichenfass gereift	2 cl€	3,00
Rheinischer Bohnapfel	2 cl€	3,00
Boskoop Apfel	2 cl€	3,00
Cox-Orange-Apfel	2 cl €	3,00
Oberösterreichische Mostbirne	2 cl €	3,00
Conference Birne	2 cl €	3,00
Williams-Christ-Birne	2 cl €	3,00
Quitte	2 cl €	3,00
Ebneter Süßkirsche	2 cl €	3,00
Mirabelle	2 cl €	3,00
Hauszwetschge Barrique im Eichenfass gereift	2 cl €	3,00
Tresterbrand Merlot	2 cl €	3,00
Der Schwarze Abt Alpenkräuterspirituose	2 cl €	3,00
Hausgemachte Liköre	2 cl€	3,00

Himbeere, Brombeere, Holunderbeere, rote Johannisbeere, schwarze Johannisbeere, Jostabeere, Süßkirsche, Kornellkirsche, Zwetschge, Esskastanie, Walnuß





## Tee-Spezialitäten



Im Henkelbecher und in Bioqualität

Darjeeling, Assam, Earl Grey, Chai, Yogi-Tee

Grüner Tee, Rooibos, Bergkräuter,

Hagebutte, Früchte

Aus Floras Garten:

Pfefferminze, Zitronenmelisse, wilde Kräutermischung

jeweils ...... € 3,00

## Kaffee-Spezialitäten

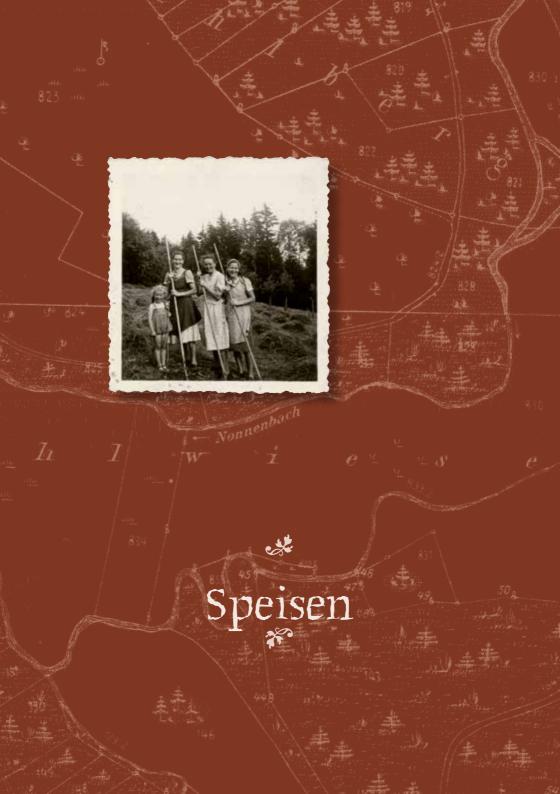
Aus der alteingesessenen Lindauer Kaffeerösterei Hensler. Handgebrüht auf unserer italienischen Siebträgermaschine.

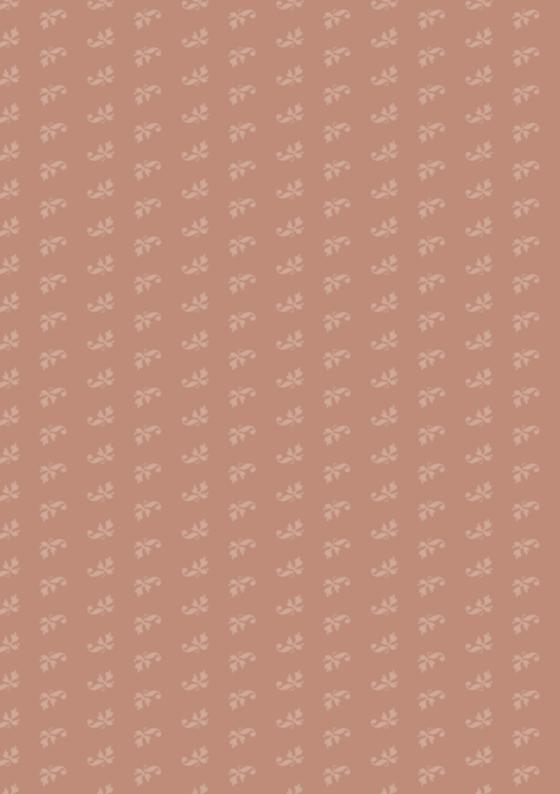
Espresso€	2,50
Espresso, doppelt €	3,00
Cappuccino €	3,50
Cappuccino, groß €	4,20
Milchkaffee €	4,20
Tasse Kaffee €	3,00
Heiße Schokolade €	4.20

Wir verwenden frische Heumilch, auf Wunsch auch Hafermilch.









#### Käsebrett

Eine Auswahl bester Käsesorten vom Bodensee, aus dem Allgäu und dem Bregenzerwald, Butter ......€ 14,00

## Vesperbrett

mit geräuchertem Schinken, Bergkäse, Antons Liebe (Weichkäse) Landleberwurst, Griebenschmalz, Butter:

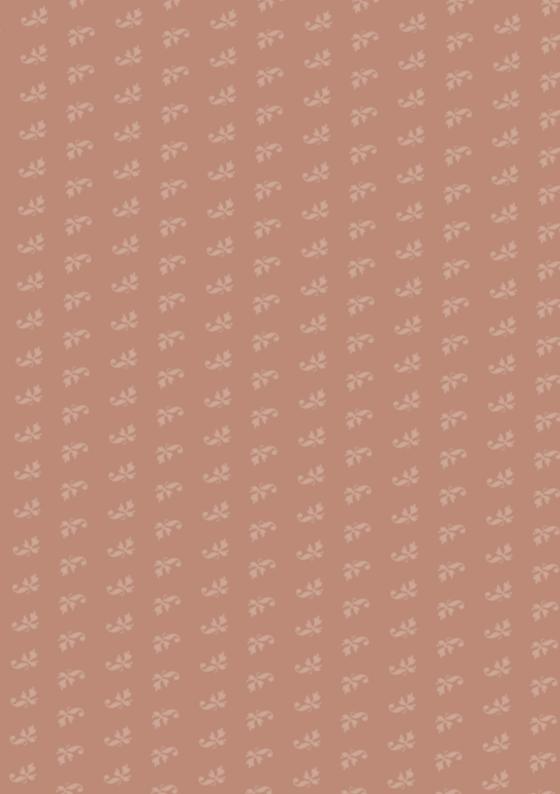
für eine Person€	14,00
für zwei Personen€	24,00

Dazu reichen wir Bauernbrot der Bäckerei Straub aus Laimnau. Die Wurstwaren kommen von der Metzgerei Micheler aus dem Allgäu.

### Traditionelles Bauernbrot

Serviert auf dem Holzbrett mit:

hausgerührtem Kräuterquark €	8,50
Frischkäse & Schnittlauch €	8,50
Tomatenscheiben & Schnittlauch (nur zur Tomatenzeit) €	8,50
cremigem Hummus €	8,50
Allgäuer Bergkäse €	9,50
Apfel-Griebenschmalz €	6,50
Allgäuer Landleberwurst€	8,50
fein geräuchertem Schinken €	9,50
"Strammer Max" (Schinkenbrot mit zwei Spiegeleiern) €	12,00
"Strammer Moritz" (Bergkäsebrot mit zwei Spiegeleiern) €	12,00



Knackige Salate von der Bodensee-Insel Reiche Alle Salate mit Vinaigrette und Brot	nau
Gemischter Salat€	5,50
Hirtensalat, mit eingelegtem Schafskäse & Oliven€	•
Müllersalat, mit gebratener Maishähnchenbrust €	
-	
Salat Bowl, mit Hirse, Rote Beete, Apfel, Walnuss, Olive €	12,50
Suppen & Würstel	
Klare Gemüsebrühe mit Einlage, Brot €	4,00
Tomatencremesuppe, Brot €	5,00
1 Paar Würstel mit Senf oder Bio-Ketchup, Brot €	4,00
Heiße Pellkartoffeln mit:	
mildem Hüttenkäse&Butter€	9,50
mit cremigem Hummus&Butter €	9,50
hausgerührtem Kräuterquark&Butter €	10,50
herzhaftem Limburger & Butter €	10,50
Allgäuer Landleberwurst & Butter €	10,50
Räucherschinken, Kräuterquark&Butter €	
gebratener Maishähnchenbrust, Kräuterquark&Butter €	
<b>3</b>	,
Gebratenes	

## Landhotel Martinsmühle

mit Kartoffelgratin, Kräuterbutter und Tomaten .......... € 17,50

Kotelett vom freilaufenden Bodensee-Landschwein,



## Mühlenfladen aus Bio-Dinkelmehl

knuspriger Flammkuchen mit Sauerrahm aus dem Schamottofen

5	
<b>Nr. 1</b> mit Speck & Zwiebeln €	8,50
<b>Nr. 2</b> mit Speck, Zwiebeln & Knoblauch €	9,00
<b>Nr. 3</b> mit Speck, Zwiebeln & Käse €	9,50
<b>Nr. 4</b> mit Speck, Zwiebeln & Kartoffeln €	9,50
<b>Nr. 5</b> mit Speck, Zwiebeln & Schwarzwurst €	9,50
<b>Nr. 6</b> mit Zwiebeln, Limburger&Kümmel €	9,50
<b>Nr. 7</b> mit Zwiebeln, Schafskäse & Oliven €	9,50
<b>Nr. 8</b> mit Zwiebeln, Lauch & Blauschimmelkäse€	9,50
<b>Nr. 9</b> mit Zwiebeln, Kartoffeln&Käse€	9,50
izza	
t klassischem Hefeteig aus dem Schamottofen	

## Pi

mit

<b>Nr. 1</b> Tomaten, Mozzarella €	10,00
<b>Nr. 2</b> Tomaten, Mozzarella & Salami €	11,00
<b>Nr. 3</b> Tomaten, Mozzarella&gekochter Schinken€	12,00
Nr. 4 Tomaten, Mozzarella, Peperoni & Oliven €	12.00

## "Dreikäsehoch"

Käse aus dem Allgäu, passt gut zum Wein

Portion Bergkäsewürfel	€	7,00
------------------------	---	------





## Frisch gebackene Buttermilch-Waffeln

mit Puderzucker

pur €	4,50
mit hausgemachtem Apfelmus oder Kompott€	6,00

## Milch-Eis

aus der Allgäuer Eismanufaktur Isny

150 ml-Becher€ 3	3,50
------------------	------

Joghurt-Maracuja, Joghurt-Heidelbeere, Stracciatella,

Haselnuß, Schoko, Vanille, Salz Karamell, (aus Allgäuer Bio-Heumilch)

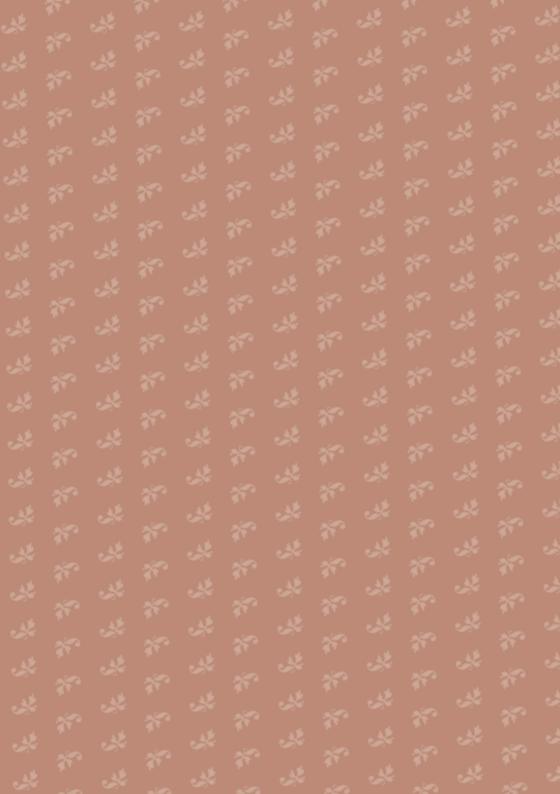
### Frucht-Eis

aus der Allgäuer Eismanufaktur Isny

150 ml-Becher€	3,50
----------------	------

Erdbeere, Mango, Zitrone, (vegan)







Stand: 04-2024 | atelier-am-see.com

Unsere Vesperstube ist täglich von 18.00 – 23.00 Uhr geöffnet. Küche bis 20.30 Uhr. Der Donnerstag ist unser Ruhetag.

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer.



Landhotel Martinsmühle · Familie Kirnbauer

Bechtersweiler 25 · 88131 Lindau im Bodensee · Telefon 0 83 82 / 58 49 · Telefax 0 83 82 / 63 55

www.landhotel-martinsmuehle.de · relax@landhotel-martinsmuehle.de