Qualitätsweine vom Bodensee

Weißweine:

Müller-Thurgau (Rivaner) 0,25l. € 6,20 0,75l. Fl. € 18,60
Qualitätswein trocken, Baden/Bodensee
Im Boquet an reife Ananas erinnernd, gepaart mit einer feinen Muskatnote.

Weissburgunder 0,25l. € 7,20 0,75l. Fl. € 21,60
Qualitätswein trocken, Baden/Bodensee
Ein feinfruchtiger Burgunder mit einer erfrischenden Säure.

Chardonnay 0,75l. Fl. € 33,00
Qualitätswein trocken, Baden/Bodensee
Ein Chardonnay, der auf Fruchtaspekte vinifiziert wurde. Tropische Frucht und herrlich süffig.

Roséwein:

Spätburgunder Rosé 0,25l. € 7,20 0,75l. Fl. € 21,60
Qualitätswein feinherb, Baden/Bodensee
Ein frischer spritziger Rosé mit einer fruchtigen Nase.

Rotweine:

Spätburgunder 0,25l. € 7,20 0,75l. Fl. € 21,60
Qualitätswein trocken, Baden/Bodensee
Ein kräftiger "Cabernet" für verwöhnte Genießer.

Regent 0,25l. € 8,80 0,75l. Fl. € 26,40
Qualitätswein trocken, Baden, Bodensee
Ein süffiger Rotwein für gesellige Stunden.

Exzellenz 0,75l. Fl. € 38,00
Qualitätswein Cuvée trocken, Baden/Bodensee
Komposition der besten Trauben des Jahrgangs der Sorten Cabernet Mitos und Pinot Noir.

Cabernet Mitos 0,75l. Fl. € 49,00
Qualitätswein trocken, Baden/Bodensee
In neuen Fässern 18 Monate gereift sorgt er bereits nach ein paar Jahren zusätzlicher Flaschenreifung für manch tolle Überraschung. Es handelt sich um einen strengstens reduzierten Ertrag.

Vom Weingut Engelhof, dem südlichsten Weingut Deutschlands.
Exklusiv abgefüllt für das Constanzer Wirtshaus

Prosecco und Champagner

Prosecco D.O.C. Treviso Frizzante 0,1l. € 4,50
Terra Serena 0,75l. Fl. € 29,00

Prosecco Superiore D.O.C.G 0,75l. Fl. € 33,00
Valdobbiadene Spumante Extra Dry 1,5l. Fl. € 59,00
Terra Serena, Superiore

Champagne de Vilmont 0,75l. Fl. € 79,00
Premier Cru Grande Réserve

Champagne de Vilmont Rosé 0,75l. Fl. € 89,00
Cuvée Prestige Brut Rosé Millésime

Champagne de Vilmont Blanc de Blancs 0,75l. Fl. € 99,00
Brut Blanc de Blancs

Edle Brände vom Bodensee

Constanzer Bierbrand (Hausschnaps) 38% Vol	2cl.	€ 3,00
Williams Selektion mit Fruchtauszug 38% Vol	2cl.	€ 3,50
Williams Premium (klar) 40% Vol.	2cl.	€ 3,50
Cöxchen Selektion mit Fruchtauszug 38% Vol.	2cl.	€ 3,50
Mirabelle Selektion mit Fruchtauszug 38% Vol.	2cl.	€ 3,50
Obstler 40% Vol.	2cl.	€ 3,20
Zwetschgen-Likör 20% Vol.	2cl.	€ 3,20
Sauerkirsch-Likör im Schokoladenbecher 20% Vol.	2cl.	€ 4,20

Vom Familienbetrieb Edelbrände Senft aus Salem.
Hergestellt aus handgelesenen Früchten und exklusiv für das Constanzer Wirtshaus abgefüllt.

Spirituosen

Bodensee Whisky 42% Vol. 4cl. € 7,80
Brennerei Senft, Salem
Ein goldfarbener und wunderbar weicher Single Malt.

Bodensee Wodka 40% Vol. 4cl. € 6,50
Brennerei Senft, Salem
In speziellen Barrique-Rotweinfässern verwandelt sich dieser Wodka von einer ordinär klaren Spirituose in einen exquisiten, goldgelb schillernden Trank. Ins Rampenlicht geboren, betört der Avantgardist im Geschmack mit Fruchtigkeit und Weichheit und im Finale mit einer deutlichen Eichennote.

Bodensee Dry Gin 44% Vol. 4cl. € 6,50
Brennerei Senft, Salem
Durch die vielseitigen und exklusiven Gewürz- und Fruchtaromen ist unser Bodensee-Gin ein Gedicht für den feinschmeckenden Gaumen und ein Geschmackserlebnis für alle Genießer.

Bodensee Rum 40% Vol. 4cl. € 7,20
Brennerei Senft, Salem
Dieser Rum ist eine tropische Fruchtexplosion, mit einem Hauch von Vanille, Rosenblättern und dem einzigartigen Jamaika-Wood-Finish – ein sommerliches Geschmacksabenteuer.

Unsere Spirituosen sind wunderbar pur zu genießen. Gerne reichen wir Ihnen auch zu Gin & Wodka ein 0,2l. Fläschchen Tonic Water oder Bitter Lemon zu € 3,50.

Alkoholfreie Getränke in der Markenflasche

Teinacher Gourmet Mineralwasser - medium -	0,33l.	€ 3,50	0,75l.	€ 5,80
Teinacher Gourmet Mineralwasser - still -	0,5l.	€ 4,00	0,75l.	€ 5,80
Teinacher Apfelschorle			0,33l.	€ 3,80
Teinacher Apfel-Johannisbeerschorle			0,33l.	€ 3,80
Apfelsaft			0,2l.	€ 3,00
Orangensaft			0,2l.	€ 3,00
Teinacher Eistee Zitrone			0,33l.	€ 3,80
Teinacher Eistee Pfirsich			0,33l.	€ 3,80
Coca Cola [3]			0,33l.	€ 4,00
Coke Zero [3]			0,33l.	€ 4,00
Fanta			0,33l.	€ 4,00
Mezzo Mix [3]			0,33l.	€ 4,00

Kaffeespezialitäten

Espresso [3]	€ 2,50
Tasse Kaffee [3]	€ 3,00
Cappuccino [3]	€ 3,20
Milchkaffee [3]	€ 3,80
Latte Macchiato [3]	€ 3,80
Heißer Kakao mit Schokoladengeschmack	€ 3,00
Heißer Kakao mit Schokoladengeschmack und Sahne	€ 3,50
Tee – Bio-Qualität	€ 3,20

Japan-Sencha, Waldkobold, Kamille, Pfefferminz, Earl Grey, China-Nebeltee

Constanzer Wirtshaus

UNSERE HAUSBIERE VOM FASS

Constanzer Helles

Constanzer Weissbier Hell

Constanzer Bockbier

Aus dem Suppentopf

Maultaschensuppe € 6,80
Hausgemachte Maultasche in würziger Gemüsebrühe [7, 8, 10, 11, 13, 15, 21, 22]

Kaspressknödelsuppe € 7,20
Hausgemachter Kaspressknödel in würziger Gemüsebrühe [7, 10, 11, 15, 21]

Vorspeisen

Vorspeisensalat, kleiner gemischter Salatteller [8, 13, 15, 21, 22, 26] € 6,50
Speck-Krautsalat [5, 7] € 5,20
Frische Brezel [10, 24, 25, 26, 27, 28, 29] Stück € 2,00

Brotzeit und Allzeitgerichte

Vegane Brettljause € 9,20
Hausgemachter Hummus-Brotaufstrich, serviert mit Gürkle, Radiesle, Zwiebeln und frischem Bauernbrot [10, 15, 18, 26]

Schmalztöpfle € 7,80
Frisches Bauernbrot mit würzigem Griebenschmalz, Zwiebeln, Radieschen und Schnittlauch [10, 11, 15, 26]

Obazda € 9,50
Hausgemachter Obazda aus mildem Camembert, serviert mit Zwiebeln und frischem Bauernbrot [8, 10, 11, 26]

Vesperbrett € 13,50
Mit kaltem Braten, pikanter Edelsalami, Leberwurst, Rohschinken, Griebenschmalz, Obazda, Bergkäse, Butter, Essiggurke, Zwiebeln und frischem Bauernbrot [1, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 13, 15, 22, 23, 26]

Wurstsalat € 11,80
Mit Schinkenwurst, Essiggurke, roten Zwiebelringen, Radieschen und frischem Bauernbrot [1, 4, 5, 8, 10, 13, 15, 23, 26]

Schweizer Wurstsalat € 12,80
Mit Schinkenwurst, Emmentaler, Essiggurke, roten Zwiebelringen und frischem Bauernbrot [1, 4, 5, 8, 10, 11, 13, 15, 23, 26]

Weißwurst Stück € 3,80
Weißwurst mit süßem Senf [1, 5, 7, 8, 10, 11, 13, 15, 22, 23,]

Wirtshaus-Klassiker

Älpler Makkaroni € 14,20
Hausgemachte Makkaroninudeln mit gebratenem Schinkenspeck, Käse und Kartoffelwürfeln, serviert mit selbstgemachtem Apfelmus [4, 5, 7, 10, 11, 13, 15, 21, 23]

Ofenfrischer Schweinebraten € 17,80
Schweinebraten mit hausgemachten Semmelknödeln und Bratensaft [8, 10, 11, 13, 15, 21]

Schweinshaxe € 17,80
Haxe mit knuspriger Kruste, serviert mit Semmelknödel und Weissbiersauce [8, 10, 11, 13, 15, 21]

Altdeutsche Rinderroulade € 22,80
Geschmorte Rinderroulade (Karotten-Speck-Zwiebel-Gurkenfüllung) dazu grüne Bohnen und hausgemachtes Kartoffelpüree [4, 5, 7, 8, 10, 11, 13, 15]

Altstadt-Schnitzel € 16,80
Frisch paniertes Schweineschnitzel, in Butterschmalz ausgebacken und mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat serviert [8, 10, 11, 13, 15, 21]

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 25,80
Zartes Rückenstück vom Weiderind mit glacierten Zwiebeln an kräftiger Bratensauce, dazu Spätzle [8, 10, 11, 13, 15, 21]

Höllische Oxenfetzen € 22,80
Ochsenfetzen pikant angebraten mit Zwiebeln, Paprika und Kräuterbutter, serviert mit Röstkartoffeln [8, 10, 11, 13, 15]

Badischer Filetteller € 29,80
Rinderfilet-Medaillons an Spätburgundersauce mit Spätzle [8, 10, 11, 13, 15, 21]

Fischgerichte

Gundele-Teller € 23,80
Zweierlei Fischfilets an feiner Mandelbutter und Röstkartoffeln [10, 11, 17, 19]

Saiblingsfilet Rheinsteig € 23,50
Gebratenes Saiblings-Filet an leichter Limonensauce, Reichenauer Gemüse und Röstkartoffeln [10, 11, 13, 15, 17]

1) mit Süßungsmittel 2) mit Farbstoff 3) coffeinhaltig 4) mit Konservierungsstoff 5) Antioxidationsstoff 6) Geschmacksverstärker 7) Nitritpökelsalz 8) enthält Senf 9) Kann Spuren von Erdnüssen enthalten 10) Gluten (Weizen) 11) Milch / -erzeugnisse 12) Krebstier / -erzeugnisse 13) Sulfite / Schwefeldioxid 14) Lupine / -erzeugnisse 15) Sellerie 16) Weichtier / -erzeugnisse 17) Fisch / -erzeugnisse 18) Sesam 19) Schalenfrüchte (Nüsse) 20) Soja / -erzeugnisse 21) Eier 22) enthält Emulgator 23) Phosphor 24) Kann Spuren von Eiern enthalten 25) Kann Spuren von Soja enthalten 26) Kann Spuren von Nüssen enthalten 27) Kann Spuren von Lupinenenthalten 28) Kann Spuren von Sesam enthalten 29) Kann Spuren von Milcherzeugnissen enthalten

Vegetarisch und Vegan

Wendelgards Knödelpfanne € 16,80
Geröstete Semmelknödel-Stückchen mit Reichenauer Gemüse an Kräuterrahmsauce [10, 11, 13, 15, 21]

Badische Kässpätzle € 13,50
Kässpätzle mit Bergkäsemischung und Röstzwiebeln - auf Wunsch auch mit vegetarischer Sauce oder Bratensauce [10, 11, 13, 15, 21]

Reichenauer Currynudeln (vegan) € 16,50
Maisnudeln mit frischem Gemüse und Pilzen an pikanter Curry-Cocossauce [15, 24, 25]

Constanzer Knollenschnitzel [8, 10, 11, 15, 21] € 17,50
Paniertes Sellerieschnitzel mit großem Salatteller und Kräuterdip

Vegane Maultaschen € 16,50
Hausgemachte vegane Maultaschen mit Zwiebelschmelz an kräftiger Gemüse-Jus (vegan), serviert mit Kartoffel-Gurkensalat [8, 10, 15, 20]

Salate

Oberzeller Salatteller € 14,50
Großer gemischter Salat an Hausdressing [8, 13, 15, 21, 22, 26]

Stuben-Salat € 17,80
Große gemischte Salatplatte an Hausdressing mit gegrillten Hähnchenbruststreifen an kräftiger Bratensauce [10, 13, 15, 21, 22, 26]

Schänzle-Salat € 22,50
Marktfrische Salate an Essig-Öl-Dressing mit zweierlei gebratenen Fischfilets [8, 10, 13, 15, 17, 19]

Bauernsalat € 17,50
Blattsalate an Essig-Öl-Dressing mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Gurken und Paprika [1, 2, 4, 5, 8, 11, 13, 15]

Salat Imperia € 23,80
Großer gemischter Salatteller an Hausdressing mit gebratenen Rinderfiletstreifen [8, 13, 15, 20, 21, 22, 26]

Hausgemachte Maultaschen

Zwoi Gschmälzte € 16,50
Zwei Maultaschen mit Fleischfüllung, dazu Zwiebelschmelz an kräftiger Bratensauce mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat [8, 10, 11, 13, 15, 21]

Jägers Art € 17,80
Zwei Maultaschen mit Fleischfüllung, dazu frische Champignons in Rahmsauce mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat [8, 10, 11, 13, 15, 21]

Dessert

Ein Muss zum Schluss – (mit Geld-zurück-Garantie)

Milchmädchencreme € 6,80
Traditionelles Dessert mit süßer Kondensmilch und Kekskrümeln
[1, 4, 10, 11, 19, 20, 21, 22]

Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel € 7,50
Feine Vanillecreme mit fruchtigem Topping [11, 21]

Schoko-Traum € 8,50
Hausgemachter Schokoladenkuchen, serviert mit einem Vanilleeisbecher von Anelu Eishandwerk [2, 4, 9, 10, 11, 18, 19, 20, 21, 22]

Kinder im Wirtshaus

Muckiplatte € 9,80
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites [10, 11, 15, 21]

Kleckerteller € 4,50
Spätzle mit Bratensauce [10, 11, 13, 15, 21]

Anelu – Constanzer Eishandwerk je 160 ml. Becher € 4,20
Erdbeer, Apfel-Holunderblüte, Himbeere, Mango (vegan & glutenfrei)
Vanille [11] | Pistazie [11, 19] | Schokolade [11] | Joghurt-Waldbeere [11] (glutenfrei)

Unsere Hausbiere vom Fass

Constanzer Helles
Würzig und frisch 0,25l. € 2,80 0,5l. € 4,50 1l. € 8,80

Constanzer Weissbier Hell
Hefig und fruchtig 0,5l. € 4,80 1l. € 9,40

Constanzer Bockbier (saisonal)
Dunkel und stark 0,25l. € 2,90 0,5l. € 5,00 1l. € 9,80

Bierspezialitäten aus der Flasche

Maisels Kristall 0,5l. € 4,90
Maisels Hefe dunkel 0,5l. € 4,90
Maisels Hefe alkoholfrei 0,5l. € 4,90
Aktien Zwickel Kellerbier naturtrübes Bier aus der Bügelflasche 0,5l. € 4,90
Aktien Landbier dunkel würziges, dunkles Bier aus der Bügelflasche 0,5l. € 4,90
Constanzer Wirtshausbier alkoholfrei 0,0% 0,5l. € 4,30

Edle Bierspezialitäten (Craftbiere)

Maisel & Friends – Biere von starkem Charakter –

Jeff's Bavarian Ale 7,1% Vol. 0,75l. Flasche € 16,50
Neue Interpretation des bayrischen Weißbieres. Intensiv und überraschend, mit fruchtiger Cassisnote und orientalischen Gewürzen.

Stefan's Indian Ale 7,3% Vol. 0,75l. Flasche € 16,50
Inspirierend und exotisch, eine hopfig-fruchtige Kreation mit leichter Note von Zitrusfrüchten und Waldhonig.

Marc's Chocolate Bock 7,5% Vol. 0,75l. Flasche € 17,50
Zartbittere Interpretation eines irischen Stout Bieres, mit Aromen von geröstetem Malz und einer karamellisierten Süße.

Pale Ale 5,2% Vol. 0,33l. Flasche € 4,90
Goldgelb, fruchtig, erfrischend und ein echtes Brett an Hopfenaroma.