



Alles Gute bleibt in der Familie

Vier Generationen, ein Vorhaben & eine Vielzahl an Gästen

Liebe Hotel Mainaublick Gäste, unser Haus kann auf eine über 100 Jahre alte Tradition zurückblicken. Eine lange Zeit mit viel Geschichte und Geschichten mit großartigen Mitarbeitern und treuen Gästen.

Gastgeber sein, das liegt uns im Blut und auch am Herzen.

Wir heißen Sie „Herzlich Willkommen“

Bernhard und Lukas Sernatinger

Speisekarte

Vorspeise

EURO

| | |
|--|-------|
| Hausgemachter Kartoffelpuffer mit Lachs dazu Crème Fraîche und Sahnemeerrettich | 15,50 |
| Krabbencocktail mit frischem Dill, Toast und Butter | 15,80 |
| Felchen Caviar mit Crème Fraîche, Toast und Butter | 17,90 |
| Carpaccio vom Rinderfilet angemacht mit Olivenöl, Knoblauch und Balsamicoessig, dazu Parmesan | 19,90 |
| Tatar nach Art des Hauses vom Angus Rind leicht scharf angemacht mit Kapernbeeren und Sardellen | 21,00 |

Suppen

| | |
|--|-------|
| Hausgemachte Rinderbouillon mit Kräuterflädle | 5,50 |
| Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert und Sahnehaube | 6,00 |
| Zwiebelsuppe überbacken | 7,80 |
| Bouillabaisse von Bodenseefischen serviert mit feinem Gemüsejulienne und Brot | 10,20 |
| Bouillabaisse von Bodenseefischen (als Hauptgang) mit Garnelen und Muscheln | 18,90 |

Speisekarte

Salate

EURO

| | |
|---|-------|
| Blattsalat mit Croutons | 4,70 |
| Gemischter Salat mit Croutons | 5,80 |
| Fitness Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen in Kürbissesammantel | 16,20 |
| Salatvariation mit „gebackenen Fetakäse“ | 16,50 |
| Salatvariation „Mainaublick“ mit gebratenem Fisch der Saison | 18,90 |
| Salat „Surf and Turf“ mit Garnelen und Rindermedaillons | 24,90 |

Fisch

| | |
|---|-------|
| Garnelenspaghetti fein garniert dazu Parmesan | 19,90 |
| Ganzes Felchen vom Bodensee „Art der Müllerin“ dazu Salzkartoffeln | 22,50 |
| Muschelteller in Weißweinsud dazu Baguette | 22,90 |
| Bodensee Felchenfilet in Mandelbutter gebraten dazu Salzkartoffeln | 23,50 |

Speisekarte

Fisch

EURO

| | |
|---|-------|
| Bodensee Felchenfilet gebraten auf einem Ragout aus Tomaten und Champignons dazu Salzkartoffeln | 24,50 |
| Duett vom Felchen und Zander in Mandelbutter gebraten dazu Salzkartoffeln | 25,50 |
| Saiblingsfilet mit Limettenbutter dazu Salzkartoffeln | 26,90 |
| Fischteller „Mainaublick“ Bodensee Fische verschieden zubereitet auf Blattsalat mit Garnelen und Muscheln dazu Reis | 29,90 |

Fleisch

| | |
|--|-------|
| Schwäbische Maultaschen mit Röstzwiebeln und Bratenjus | 11,20 |
| Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites | 16,50 |
| Cordon Bleu vom Schwein dazu Pommes Frites | 19,50 |
| Bœuf „Stroganoff“ mit Butterreis | 23,00 |

Speisekarte

| Fleisch | EURO |
|---|---------------|
| Bernies Schlemmertost an hausgemachter Sauce Rumpsteak 200g auf Toast mit Champignons, Pfannenzwiebeln und Salat | 24,50 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb rosa gebraten mit Sardellen und Kapern dazu Pommes Frites | 24,90 |
| Zwiebelrostbraten mit rahmigen Käsespätzle, Röstzwiebeln und hausgemachte Jus | 25,50 |
| Cordon Bleu vom Kalb, rosa gebraten dazu Pommes Frites | 28,90 |
| Schweinerückensteak leicht rosa gebraten ca. 200 g | 18,50 |
| Straußensteak ca. 200 g | 26,90 |
| Angus Rumpsteak ca. 200 g / 300 g | 24,80 / 28,10 |
| Angus Rinderfilet ca. 200 g / 300 g | 30,00 / 36,00 |
| <i>Zu unseren Steak-Spezialitäten servieren wir Ihnen wahlweise:</i> | |
| Portion Kräuterbutter, Bratensoße oder Tomatensoße | 1,50 |
| Pfeffersoße, Sauce Bearnaise | 2,50 |
| Speckbohnen, Spätzle, Pommes Frites, Kroketten, Reis oder Bratkartoffeln | 4,00 |
| Portion Gambas (5 Stück) | 14,90 |

Alle Fisch- und Fleischgerichte servieren wir Ihnen auch als kleine Portion!!!

Speisekarte

Ab zwei Personen servieren wir Ihnen

EURO

| | |
|---|-----------------|
| Chateaubriand aus dem Angus Rinderfilet Dazu servieren wir Ihnen Speckbohnen, Spätzle, Pommes Frites Hausgemachte Jack Daniels Pfeffersauce und Sauce Bearnaise sowie Kräuterbutter | pro Pers. 42,50 |
| Ganzer Fisch (je nach Fang) „Art der Müllerin“ Zu diesem Gericht servieren wir Ihnen verschiedene Saucen Spinat, Reis oder Kartoffeln | pro Pers. 40,00 |
| Fischplatte mit Meeresfrüchten Zu diesem Gericht servieren wir Ihnen verschiedene Saucen Spinat, Reis oder Kartoffeln | pro Pers. 40,00 |

Vegetarisch

| | |
|---|-------|
| Spaghetti Aglio e Olio | 11,90 |
| Hausgemachte Käsespätzle mit fein würzigem Käse und hausgemachten Röstzwiebeln | 13,90 |
| Bandnudeln mit Spinat und Pinienkernen dazu gebratene Kirschtomaten sowie Parmesan | 13,90 |
| Kartoffelpizza mit Tomaten und Mozzarella | 13,90 |
| Herzhaftes Pilzrisotto mit Kartoffeltaschen | 14,50 |

Speisekarte

Vegan

EURO

Zucchinikartoffelrösti

mit Hausgemachter Guacamole dazu Granatapfel

11,50

Zucchinischiffchen

gefüllt mit Graupenrisotto dazu Kürbissoße

12,90

Vespergerichte

Badischer Wurstsalat

mit Gewürzgurke und Zwiebeln dazu Landbrot

10,50

Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler Käse, Gewürzgurke und Zwiebeln dazu Landbrot

11,80

Schwarzwälder Schinken mit Landbrot und Butter

13,50

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Baguette und Butter

15,00

Vesperplatte

mit einer Auswahl an Wurst und Käse dazu Bauernbrot und Butter

16,90

Speisekarte

| Dessert | EURO |
|---|-------|
| Crème Brûlée | 7,50 |
| Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne | 10,20 |
| Zweierlei hausgemachtes Mousse mit Fruchtcocktail | 10,90 |
| Schokoladensoufflé | 11,20 |
| Dessertvariation der Küche für 2 Personen | 15,00 |

**Wir wünschen Ihnen einen
guten Appetit!**

**Ihre Familie Sernatinger
mit dem Mainaublick-Team**

Getränkekarte

Aperitif

EURO

| | |
|----------------------------------|------|
| Campari Orange | 7,50 |
| Campari Soda | 7,00 |
| Glas Secco 0,1 l | 5,20 |
| Aperol Spritz 0,25 l | 5,80 |
| Hugo | 5,80 |
| Lillet 0,25 l | 5,80 |
| Portwein 5 cl | 4,00 |
| Glas Sherry medium oder dry 5 cl | 4,20 |

Bodensee Digestifs

| | |
|-------------------------------------|------|
| Weingut Thomas Geiger Meersburg | |
| Quitte fruchtig, elegant (40% Vol) | 4,90 |
| Cöxle fruchtig (38% Vol) | 4,90 |
| Marc Tresterbrand kräftig & elegant | 4,90 |
| Gutemann Haselnussbrand (40% Vol) | 4,90 |

Spirituose 2 cl

| | |
|---------------------|------|
| Bodensee Obstwasser | 3,00 |
| Grappa | 5,40 |
| Malteser Aquavit | 4,50 |
| Jubiläums Aquavit | 4,50 |
| Williams | 4,00 |
| Zwetschgenwasser | 4,00 |
| Kirschwasser | 3,80 |
| Himbeergeist | 4,00 |
| Mirabelle | 5,00 |

Likör 2 cl

| | |
|---------------|------|
| Grand Marnier | 4,00 |
| Cointreau | 4,00 |
| Baileys | 4,10 |
| Amaretto | 4,00 |

Getränkekarte

Cognac 2 cl

EURO

| | |
|-------------|------|
| Rémy Martin | 5,30 |
| Hennessy | 5,20 |
| Courvoisier | 5,50 |

Weinbrand 2 cl

| | |
|--------------|------|
| Asbach Uralt | 3,20 |
| Calvados | 4,00 |
| Metaxa | 4,00 |

Magenbitter 2 cl

| | |
|---------------|------|
| Unicum | 3,20 |
| Fernet Branca | 4,00 |
| Ramazzotti | 5,20 |
| Underberg | 4,20 |

Longdrinks 4 cl

| | |
|-----------------------------------|------|
| Bacardi – Cola, Orange oder Lemon | 8,50 |
| Gin – Tonic, Orange oder Lemon | 8,50 |
| Wodka – Lemon oder Orange | 8,50 |
| Whiskey – Cola | 8,50 |

Whisky 4 cl

| | |
|-------------------------------|------|
| Jack Daniels Tennessee Whisky | 8,00 |
| Haig Dimple Scotch | 8,80 |
| Ballantines Scotch | 8,00 |
| Jim Beam Bourbon | 7,50 |
| Tullamore Dew Irish Whisky | 8,00 |

Getränkekarte

Heiße Getränke

| | EURO |
|-------------------------------|------|
| Tasse Schümli Kaffee oder Hag | 3,10 |
| Haferl Kaffee | 4,20 |
| Tasse Espresso | 3,10 |
| Haferl Schokolade | 4,20 |
| Doppelte Espresso | 4,50 |
| Latte Macchiato | 4,60 |
| Glas Tee nach Wahl | 3,00 |
| Glas Tee mit Rum | 4,90 |
| Glas Glühwein | 4,50 |
| Glas Grog | 4,70 |
| Cappuccino | 4,20 |
| Hagucchino | 4,20 |
| Milchkaffee | 4,20 |

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

| | 0,2 l | 0,4 l |
|---|-------|-------|
| Tafelwasser | 2,40 | 3,60 |
| Cola, Cola-Orange-Mixgetränk | 2,90 | 4,20 |
| Orange, Zitro | 2,90 | 4,20 |
| Coca-Cola light / Cola-Zero 0,3 l | | 3,30 |
| Jugendgetränk (Apfelschorle 0,5 l | | 3,20 |
| Flasche Mineralwasser oder stilles Wasser 0,2 l | 3,10 | |
| Ginger Ale, Bitter Lemon oder Tonic Water | 3,50 | |
| Lindauer Orangen-, Trauben-, Tomatensaft oder Johannisbeernektar 0,1 l | 3,60 | |
| Lindauer Apfelsaft | 3,10 | 4,60 |
| Apfelsaft-Schorle | 3,00 | 4,50 |
| Orangensaft-Schorle | 3,00 | 4,50 |
| Gerolsteiner Still 0,5 l | | 4,20 |
| Gerolsteiner Sprudel 0,75 l | | 4,90 |
| Karaffe Wasser 0,5 l | | 4,00 |
| Karamalz 0,33 l | | 2,80 |

Getränkekarte

Biere vom Fass

| | EURO |
|--------------------------|------|
| Fürstenberg Pils 0,3 l | 3,90 |
| Radler 0,3 l | 3,90 |
| Fürstenberg Export 0,3 l | 3,90 |
| Radler 0,5 l | 5,10 |
| Fürstenberg Export 0,5 l | 5,10 |
| Hefeweizen Hell 0,5 l | 5,10 |

Flaschenbiere Fürstenberg

| | |
|------------------------------|------|
| Hefeweizen Dunkel 0,5 l | 5,10 |
| Rothaus Tannenzäpfle 0,33 l | 3,90 |
| Alkoholfrei Hefeweizen 0,5 l | 5,10 |
| Pils Alkoholfrei 0,33 l | 3,90 |
| Kristallweizen 0,5 l | 5,10 |
| Kristallweizen light 0,5 l | 5,10 |

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Weinkarte

Im Offenausschank aus unseren
aktuellen Jahrgängen

Weißweine

| | | Euro 0,25 l |
|--|-----------------------|----------------|
| MEERSBURGER SONNENUFER Qw Abfüller Winzerverein Meersburg, Bodensee – Baden | trocken / halbtrocken | 5,10 |
| HAGNAUER MÜLLER-THURGAU Qw Winzerverein Hagnau, Bodensee – Baden | trocken | 5,50 |
| SASBACHER MÜLLER-THURGAU Qw Winzergenossenschaft Sasbach, Kaiserstuhl – Baden | trocken | 5,10 |
| BODENSEE WEIßBURGUNDER Qw VDP Weingut Markgraf von Baden, Bodensee – Baden | trocken | 6,00 |
| SASBACHER RULÄNDER Qw Winzergenossenschaft Bischoffingen, Kaiserstuhl – Baden | trocken | 5,60 |
| ANDREAS MÄNNLE RIESLING QUALITÄTSWEIN Qw Winzergenossenschaft Durbach, Ortenau – Baden | trocken | 5,80 |
| ANDREAS MÄNNLE GRAUBURGUNDER QUALITÄTSWEIN Qw Winzergenossenschaft Durbach, Ortenau – Baden | trocken | 6,00 |
| PINOT GRIGIO DELLE VENETIE IGT Cantina Colli Soligo, Venetien – Italien | trocken | 5,80 |

Roséweine

| | | Euro |
|--|-------------|------|
| MEERSBURGER SONNENUFER WEIßHERBST Qw Abfüller Winzerverein Meersburg | halbtrocken | 5,80 |
| HAGNAUER SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST Qw Winzerverein Hagnau, Bodensee – Baden | trocken | 6,00 |
| ZELL WEIERBACHER SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST Qw Zeller Abtsberg Winzer eG, Ortenau – Baden | lieblich | 5,20 |

Weinkarte

Im Offenausschank aus unseren
aktuellen Jahrgängen

Rotweine

| | | Euro 0,25 l |
|---|-------------|----------------|
| MEERSBURGER SPÄTBURGUNDER Qw Abfüller Winzerverein Meersburg | halbtrocken | 6,00 |
| HAGNAUER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN Qw Winzergenossenschaft Hagnau, Bodensee – Baden | trocken | 6,50 |
| SASBACHER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN Qw Winzergenossenschaft Sasbach, Kaiserstuhl – Baden | lieblich | 6,00 |
| HEILBRONNER STAUFENBERG TROLLINGER Qw Genossenschaftskellerei Heilbronn, Württemberg | halbtrocken | 5,80 |
| CABERNET SAUVIGNON LES RIVAGES Vin de France Domaines St. Auriol, Languedoc – Frankreich | trocken | 6,60 |
| MERLOT DEL VENETO IGT, Cantina Lavis Venetien – Italien | trocken | 6,60 |
| WEINSCHORLE weiß, rot, rose sauer oder süß | | 3,70 |

Weinkarte

Flaschenweine 0,75 l

WEINGUT THOMAS GEIGER MEERSBURG/BODENSEE – BADEN

Euro

| | | |
|--|-------------|-------|
| THOMAS GEIGER MÜLLER-THURGAU Qw sehr mild, blumig, frisch | lieblich | 28,00 |
| THOMAS GEIGER MÜLLER-THURGAU Qw harmonisch, intensive Fruchtnote | halbtrocken | 28,00 |
| THOMAS GEIGER MÜLLER-THURGAU „Leichtsinnig“ Qw harmonisch, elegant, rund -SOMMERWEIN- | trocken | 31,00 |
| THOMAS GEIGER WEIßBURGUNDER Qw - Edition- jung, frech, spritzig | trocken | 35,00 |
| THOMAS GEIGER FOHRENBERG GRAUBURGUNDER Qw -Edition- prickelnd, rassig, gehaltvoll, sehr hochwertig | trocken | 36,00 |
| THOMAS GEIGER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN Qw - Edition- gerbstoffbetont, wuchtig, füllig, feine Fruchtnote | trocken | 33,00 |
| THOMAS GEIGER ROSÉ Qw - Edition- sehr frisch ausgebaut | trocken | 33,00 |

WINZERVEREIN HAGNAU BODENSEE – BADEN

| | | |
|---|---------|-------|
| HAGNAUER BURGSTALL GRAUBURGUNDER Qw mineralisch, kräftige Art | trocken | 36,00 |
| HAGNAUER BURGSTALL SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST Qw Selektion – große Fülle | trocken | 34,00 |
| HAGNAUER BURGSTALL SPÄTBURGUNDER ROT Qw würzig cremiger Spätburgunder | trocken | 34,00 |

Weinkarte

Flaschenweine 0,75 l

STAATSWEINGUT MEERSBURG

BODENSEE – BADEN

Euro

| | | |
|---|---------|-------|
| MEERSBURGER CHORHERRENHALDE WEIßBURGUNDER - CHARDONNAY QW feinfruchtig | trocken | 32,00 |
| MEERSBURGER JUNGFERNSTIEG SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR QW markant | trocken | 31,00 |

WINZERVEREIN MEERSBURG

| | | |
|---|-------------|-------|
| FOHRENBERG MÜLLER-THURGAU QW süffig, fruchtig, dezente Säure | halbtrocken | 24,50 |
| SPAßWEINCUVÉE WEIß MÜLLER –BACCHUS fruchtig, süffig – Weingenuss pur | halbtrocken | 26,00 |
| SÄNGERHALDE CHARDONNAY „DER STAR VOM BODENSEE“ QW elegante Säure, rassig, dominant | trocken | 27,00 |

WINZERGENOSSENSCHAFT SASBACH

AM KAISERSTUHL-BADEN

| | | |
|---|---------|-------|
| LIMBURG WEISSE BURGUNDER 0,5 l Kabinett Pw frischer Apfelduft mit Noten von Kiwi und Weinbergpfirsich | trocken | 18,00 |
| ROTE HALDE SPÄTBURGUNDER ROTWEIN 0,5 l QW Fruchtiges Burgunderaroma nach Brombeeren und dunklen Früchten | trocken | 18,00 |

Weinkarte

Flaschenweine 0,75 l

ANDREAS MÄNNLE

DIE BESTEN WEINE BADENS VOM WEINGUT MÄNNLE
DURBACH-ORTENAU

| | | Euro |
|------------------------------------|---------|-------|
| KLINGENBERGER RIESLING KABINETT QW | trocken | 31,00 |
| GRAUBURGUNDER KABINETT QW | trocken | 32,00 |
| SPÄTBURGUNDER ROTWEIN KABINETT QW | trocken | 32,50 |

WEINE AUS ITALIEN

| | | |
|---|--|-------|
| PINOT GRIGIO VIGNETI DELLE DOLOMITI "RIFF" IGT Alois Lageder, Magreid-Südtirol | | 33,00 |
| LUGANA ST. CHRISTINA Azienda Agricola St. Christina, Lombardei | | 36,00 |
| CHIANTI CLASSICO VOLPAIA DOCG Castello di Volpaia, Toskana | | 50,00 |
| AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l., Verona | | 78,00 |

WEINE AUS FRANKREICH

| | | |
|--|--|-------|
| BEL AIR ENTRE - DEUX – MERS AOC Château Bel Air, Bordeaux | | 32,00 |
|--|--|-------|

WEINE AUS SPANIEN

| | | |
|--|--|-------|
| TEMPRANILLO TINTO "VINAS DE GAIN" Bodega Artadi | | 48,00 |
|--|--|-------|

Weinkarte

Flaschenweine 0,75 l

WEINE AUS PORTUGAL

Euro

„AZAMOR“ TINTO VR ALENTEJANO
Azamor, Alentejo

39,00

WEINE AUS ÜBERSEE

CABERNET SAUVIGNON ARMADOR
Odfjell Vineyards, Chile

34,00

MERLOT ARMADOR
Odfjell Vineyards, Chile

34,50

DEUTSCHER SEKT

BLUE SECCO WEINGUT THOMAS GEIGER

31,00

CHAMPAGNER

MOET & CHANDON, BRUT IMPERIAL

88,00

VEUVE CLIQUOT PONSARDIN, BRUT

90,00

DIE WEINE ENTHALTEN SULFITE.

„KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN IM GASTRONOMIEBEREICH“

1=MIT FARBSTOFF/ 2=MIT KONSERVIERUNGSSTOFF / 3=MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL/ 4=MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER/ 5=GESCHWEFELT/ 6=GESCHWÄRZT/ 7=MIT PHOSPHAT/ 8=KOFFEINHALTIG/

9=CHININHALTIG/ 10=MIT SÜßUNGSMITTELN

A=GLUTEN, H=SCHALENFRÜCHTE, B=KREBSTIERE, L=SELLERIE, C=EIER, M=SENF, D=FISCH, N=SESAM, E=ERDNÜSSE, O=SCHWEFELDIOXID UND SULFITE, F=SOJA, P=LUPINEN, G=MILCH/LAKTOSE, R=WEICHTIERE

AUF NACHFRAGE ERHALTEN SIE EINE ALLERGEGEKENNZEICHNETE KARTE.