

# Unsere Empfehlungen der Woche

## Suppe

**Bärlauchcremesuppe** mit Croutons 9.50

## Vorspeisen

**Salat von Roter Bete und lauwarmen Ofenkarotten**  
an Feldsalat mit Kernöl-Dressing und feiner Büffelmozzarella 16.50


## Klassiker

**Matjes „Hausfrauen Art“**  
mit Zwiebeln und Äpfeln serviert mit Salzkartoffel 18.50

**Schwäbische Linsen mit Speck,**  
hausgemachten Spätzle und ein Paar Saitenwürstle 15.90

**Geschmorte Rinderroulade**  
mit Rotwein Sauce, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle 26.50

## Hauptgänge

**Dorade Royal vom Grill**   
mit mediterranem Gemüse in Tomatensauce und Rosmarinkartoffeln 29.50

**Paniertes Kotelett vom Iberico Schwein**  
mit Kräuterjus, Marktgemüse und knusprigen Kartoffelecken 36.50

**Pasta Provencale**  
mit Grillgemüse in Tomatensauce und Grana Padano Käse 16.50

## Dessert

**Bodano Dessertvariation**  
Dreierlei süßer Abschluss im Glas - Lassen Sie sich überraschen! 14.90



## Suppe

**Rinderkraftbrühe** mit Kräuterflädle 7.80

## Vorspeisen

### **Kleiner gemischter Salat**

Angemachte Rohkostsalate der Saison  
mit Reichenauer Blattsalaten an hauseigenem French Dressing 7.50

### **Vitello Tonnato**

Dünne Kalbfleischscheiben  
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern 16.50

### **Räucherlachs mit Guacamole**

Dünne Scheiben vom Räucherlachs  
auf Avocadocreme an Meerrettich 14.50

## Unsere Klassiker

### **Schweizer Wurstsalat**

von der Kalbslyoner mit Käse, Essiggurken und Zwiebeln 12.90  
mit Steinofenbrot  
probieren Sie dazu unbedingt unsere Bratkartoffeln 4.50

### **Maultaschen**

Original Maulbronner Klostermaultaschen mit geschmelzten Zwiebeln  
und Kräuterjus an hausgemachtem Kartoffelsalat 18.90

### **Bodano Burger**

Patty vom Black Angus Rind mit Käse und geschmelzten Zwiebeln,  
sauren Gurken, Tomaten, Salat und hausgemachter Sauce 13.50  
dazu empfehlen wir Pommes frites 4.50

### **Gebackene Zanderknusperle**

mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat  
garniert mit feinen Rohkostsalaten 19.90



## Hauptgänge

### **Gekochter Kalbstafelspitz**

mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	21.50
dazu empfehlen wir einen kleinen Rote-Bete-Salat	4.50

### **Wiener Schnitzel**

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	32.00
---	-------

### **Filetspitzen**

von Kalb und Rind in Pilzrahmsauce mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	29.50
---	-------

### **Schwabenteller**

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce und eine original Klostermaultasche mit Schmelz-Zwiebel-Sößle dazu hausgemachte Spätzle	28.00
---	-------

### **Zwiebelrostbraten**

Rosagebratenes Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln, Kräuterjus, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	34.00
--	-------

### **Gegrilltes Saiblingsfilet**

auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Salzkartoffeln	28.90
--	-------

### **Gefüllte Basilikum-Gnocchi** vegetarisch

mit Champignons in Kräuterrahm	18.90
--------------------------------	-------

### **Gebackene Falafel** vegan

mit Ofenkarotten und Avocado-Dip	16.50
----------------------------------	-------

## Dessert

<b>Heiße Liebe</b>	Feines Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	12.50
<b>Sorbet</b>	Zitronensorbet mit Sekt <u>oder</u> Vodka übergossen	8.50
<b>Affogato al caffè</b>	Eine Kugel Vanilleeis im heißen Espresso	6.80
<b>Feuer &amp; Bohne</b>	Hausgemachte Crème brûlée mit doppeltem Espresso serviert	11.90

