



# HOFGUT LUGENHOF

LANDGASTHOF · CLUBHAUS

Zu den nachfolgend genannten Weinen, alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken bieten wir Ihnen eine Genuss-Tour durch das Sonnenland Baden mit Speisen aus regionaler, badischer und saisonaler Küche und den besten Tropfen von nah und fern an.

Unsere Mahlzeiten werden von uns stets aus frischen Rohstoffen zubereitet, die wir von heimischen Lieferanten beziehen, welche für die Frische der Waren garantieren. Wir verwenden natürliche Gewürze und Kräuter anstatt naturidentischer Aromen und Geschmacksverstärker. Es gibt frische Beilagen, welche die Mahlzeiten abrunden und zunehmend aus biologischem Anbau stammen. Das gemütliche Restaurant, die Bar, unser Stadel für Festlichkeiten und Feiern sowie in den Sommermonaten insbesondere die Sonnenterasse mit Blick über den Bodensee auf die Alpen laden zum Verweilen ein.

*Wir, die Familie Reichert führen bereits in 3. Generation erfolgreich ein Wein- und Speiserestaurant in Überlingen am Bodensee. Unsere Mitarbeiter und die Inhaber-Familie Reichert wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*

„Landgasthof-Restaurant Hofgut Lugenhof“.

Ob Vegetarisches für Sportler, Deftiges für Bodenständige oder Exklusives für Gourmets - bei uns finden Sie das Passende für Ihren Geschmack.

Bei individuellem Menü oder Buffets – Zusammenstellungen für Veranstaltungen, Geschäftsessen, Feste oder Feiern beraten wir Sie gerne.



## VORSPEISEN

Preise in Euro

Rinder–Carpaccio an Pommery–Senf mariniert,  
gehobeltem Parmesan, Rucola an Wildkäutersalat  
13,80

Räucherlachs an hausgemachtem Kartoffelrösti<sub>3</sub> mit Meerrettich-Sahne<sub>15</sub>  
und kleinem Salatstrauß  
11,90

Knoblauch-Kräuter-Baguette, Tomaten Concassée an Salatstrauß  
6,90

Ein halbes oder ein Dutzend Schnecken in Knoblauch-Kräuterbutter und Toast  
6,70/9,50

## SUPPEN

Preise in Euro

„Flädlesuppe“  
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen streifen, Gemüse-Julienne  
4,50

Tomatencremesuppe mit Basilikum–Sahne  
5,50

Kräuterschaumsuppe mit Kartoffelstroh  
5,90

Fisch-Bouillon mit pochiertem Zander- und Felchen, Gemüseeinlage und Safran  
8,60

Enthaltene Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 12  
In Speisen enthaltene Allergene können Sie in unserer separaten Speisekarte einsehen  
oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.



## SALATE

Preise in Euro

### „GOLFER SALAT“

bunt gemischter Salatteller vitaminreich garniert  
mit Kräuter-Vinaigrette, gegrillte Scampi  
und geräuchertes Forellenfilet

17,20

### „FISCHKNUSPERLE<sub>2</sub> SALAT“

verschiedene, bunt gemischte Salate an Hausdressing,  
mit Knoblauchkräuterdip

14,20

### „FISCHERIN – SALAT“

zweierlei gebratene Fischfilets (saisonal)  
mit bunt gemischten Blattsalaten  
an fruchtiger Himbeervinaigrette

17,90

### „FITNESSTELLER“

verschiedene bunt gemischte Salate an Hausdressing  
mit marinierten gegrillten Putenstreifen

12,90

### „SALAT MESCLUN“

verschiedene bunt gemischte Salate  
mit gegrillten Roastbeef-Streifen, gedünstete Champignons,  
Hausdressing und warmen Knoblauchbaguette

150g/250g – 15,50/19,50

Kleiner gemischter Salat

5,20

Großer gemischter Salat

8,90

Enthaltene Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 12  
In Speisen enthaltene Allergene können Sie in unserer separaten Speisekarte einsehen  
oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.



## VOM GRILL

Preise in Euro

### **RUMPSTEAK**

Südamerikanisches WEIDERIND (ca. 220G/300G)

22,90/26,90

### **ZWIEBELROSTBRATEN**

Südamerikanisches Rind mit frisch geschmälzten Zwiebelringen

(ca. 220G/300G)

18,50/22,50

### **RINDERHÜFTSTEAK**

Die Steakhüfte ist mager, hat aber einen intensiveren Fleischgeschmack als das Filet (ca.

220G/300G)

17,20/20,20

### **RIB EYE STEAK**

Durch seinen typischen Fettmantel sehr aromatisch und saftig (ca. 300G)

26,50

### **T-BONE STEAK**

Durch seinen Zuschnitt enthält das T-Bone-Steak einen

Filetanteil und einen größeren Roastbeefanteil

mit seinen typischen T-Knochen (ca. 500G)

29,50

### **ARGENTINISCHES RINDERFILET**

Das zarteste Stück vom Rind (ca. 220G/300G)

26,50/35,50



## VOM GRILL

Preise in Euro

### „SPARE RIBS“

2-3 Leiterle, je nach Größe

Badische Schälrippchen gegart frisch gegrillt (hauseigene Gewürzmischung<sup>3</sup>)

13,50

### GRILLTELLER „LUGENHOF“

mit Rinderfilet, Schweinefilet, Schweinerücken, Grillwurst<sup>5,10</sup>

Speck<sup>3,2,4</sup>, Grilltomate, Pommes – Frites und Rotweinjus

(ca. 350G) 25,80

*Zu allen Steak–Gerichten reichen wir Ihnen  
frische Pommes–Frites und hausgemachte Kräuterbutter*

## BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Kräuterquark 4,90

Gemüse der Saison 4,50

Frische sautierte Champignons 2,90

Hausgemachte Kartoffelrösti 3,90

Country Potatoes 3,90

Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,3,4</sup>/Zwiebeln 3,50

Spätzle 3,50

Spinatspätzle 3,50

Speckbohnen<sup>2,3,4</sup> 3,90

## SAUCEN

extra Kräuterbutter 1,50

Cognacrahmsauce 3,00

Rotwein–Jus 2,50

Sauce Béarnaise 2,50

Pfefferrahmsauce 3,00

Barbecue Sauce 2,00

ohne Pommes-Frites 2,00

Abzug



Enthaltene Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 12  
In Speisen enthaltene Allergene können Sie in unserer separaten Speisekarte einsehen  
oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

## KLASSIKER

Preise in Euro

Geschnetzelte Rinderleber in Balsamico<sub>1</sub>-Jús mit Bratkartoffeln mit  
13,50

Schnitzel nach „Wiener Art“, wahlweise von der Putenbrust oder Schweinerücken  
mit Pommes-Frites und gemischtem Beilagensalat  
15,90

Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet im Calvados-Rahm, frische Champignons,  
hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat  
19,50

Schweinelendchen gegrillt in Calvados–Rahm, Kartoffelkroketten  
und Gemüsebouquet  
21,50

## VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln  
11,20

Hausgemachte Spinatspätzle in Käse - Sahnesauce mit frischem Gemüse  
oder mit Schinkenstreifen  
12,50

Flammkuchen Elsässer Art, mit Speck<sub>3,5,10</sub> und Zwiebeln 9,50  
Flammkuchen mit Mozzarella, Cherry-Tomaten und Pesto 10,50  
Flammkuchen süß mit Äpfel, Rosinen und Zimtzucker 7,50



Enthaltene Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 12  
In Speisen enthaltene Allergene können Sie in unserer separaten Speisekarte einsehen  
oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

## FISCHGERICHTE

Preise in Euro

Gebratenes Zanderfilet unter der Bärlauch-Kruste  
auf Fettuccine und Wirsinggemüse

19,50

Felchenfilets gebraten mit Mandelbutter  
Salzkartoffeln und gemischtem Salat

20,50

### FISCHTELLER „LUGENHOF“

Dreierlei gebratene Fischfilets an Zitronen-Kapern-Butter  
mit Petersilienkartoffeln und frischem Saisongemüse

23,90

## VERSCHIEDENE VESPER

Preise in Euro

„Club – Sandwich“

Putenbrust, Bacon<sup>3,5,10</sup>, Avocado und Salat 9,20

Pikanter Wurstsalat<sup>4,2,3,5,10</sup> mit Landbrot 8,50

Schweizer Wurstsalat<sup>4,2,3,5,10</sup> mit Landbrot 9,50

## KLEINE PORTIONEN



## VON FAST ALLEN GERICHTEN MÖGLICH

Enthaltene Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 12  
In Speisen enthaltene Allergene können Sie in unserer separaten Speisekarte einsehen  
oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

### DESSERTS

Preise in Euro

Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis,  
Schlagsahne und Vanillesauce

6,90

Apfelküchle mit cremigem Vanilleeis,  
Schlagsahne und frischen Früchten garniert

7,20

Walnußeis mit Eierlikör und Sahnehaube (3 Kugeln)

6,20

Gemischtes Eis mit Schlagsahne (3 Kugeln) 6,30

Vanille/Schokolade/Erdbeere (Kugel Eis) 2,50

Portion Schlagsahne 1,50

*Alle Preise inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer*





LANDGASTHOF RESTAURANT – HOFGUT LUGENHOF  
Inhaber Familie Reichert  
Lugenhof 93 – 88696 Owingen/Bodensee – 07551/8304-14  
Täglich geöffnet von 10:00 bis 22:00 Uhr  
Montag Ruhetag (entfällt im Sommer bei schönem Wetter)  
[www.restaurant-lugenhof.de](http://www.restaurant-lugenhof.de)

## APÉRITIFS

Preise in Euro

Bodensee Secco (Markgraf von Baden) 0,1l	4,50
Pêche Mignon (Pfirsichlikör mit Sekt) 0,1l	4,20
Glas Sekt (Hausmarke) 0,1l	3,50
Glas Sekt Orange 0,1l	3,50
Aperol Sprizz <sup>1,12</sup> (mit Sekt) 0,25l	5,50
Aperol Sekt <sup>1,12</sup> 0,1l	4,50
Kir mit Weißwein 0,2l	4,50
Kir Royal–Crème de Cassis mit Prosecco 0,1l	4,50
Martini bianco, rosso oder dry 5 cl	4,90
Sherry dry, medium 5 cl	4,90
Campari Soda <sup>1</sup> 4 cl	4,90
Campari Orange <sup>1</sup> 4 cl	5,40

## SPIRITUOSEN

Preise in Euro

Bodensee–Obstler 2 cl	2,80
Williams–Christ–Birne (klar) 2 cl	3,20
Williams mit Fruchtauszug (naturtrüb) 2 cl	3,90
Bodensee Cox–Orange (Apfelbrand) 2 cl	3,90
Haselnussgeist 2 cl	4,20
Marillenschnaps 2 cl	4,50
Weinhefe Schnaps 2 cl	3,20
Kirschwasser 2 cl	3,50
Sauerkirsch 2 cl	4,50
Zwetschgenwasser 2 cl	3,50
Quitte 2 cl	5,50



Sambucca 2 cl	2,90
Underberg 2 cl	2,50
Ramazotti 4 cl	3,90
Fernet Branca 2 cl	3,20

## WEINBRAND UND COGNAC 2 CL

Preise in Euro

Cognac Frapin (Premier Grand Cru du Cognac) 2 cl	7,40
Asbach Uralt 2 cl	3,90
Grand Marnier 2 cl	3,80
Remy Martin 2 cl	5,50

Enthaltene Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 12

## BIERE

Preise in Euro

Meckatzer Pils vom Fass	0,3 l	3,00
Meckatzer Weiss-Gold vom Fass	0,3 l/0,5 l	2,90/4,00
Meckatzer Helles, Weizenbier vom Fass	0,3 l/0,5 l	2,90/3,90
Meckatzer Dunkel, Kristall	0,5 l	3,90
Meckatzer Leichtes Weizenbier (ca. 2,3 Alkohol-Vol.)	0,5 l	3,90
Meckatzer Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	3,90
Meckatzer Weiss-Gold Alkoholfrei	0,33l	2,90
Cola-Weizen <sup>1,11</sup>	0,3 l/0,5 l	3,00/4,20
Radler (Bier mit Zitronenlimonade)	0,3 l/0,5 l	2,80/3,90



## MECKATZER BIER-SPEZIALITÄTEN

Das MECKATZER Pils zeichnet sich durch seinen ausgewogenen Geschmack aus. Seinen weichen Anstrich und seine feine Herbheit verdankt es größter Sorgfalt im gesamten Brauprozess und besonders schonender Filtration. Allerfeinster Tettnanger-Aromahopfen verleiht ihm seine edle und ausgeprägte Hopfenblume.

Das MECKATZER Weiss-Gold ist die erste eingetragene Allgäuer Biermarke. In handwerklicher Tradition (Zweimaisch-Verfahren, kalte Reifung) gebraut, stellt es einen eigenen Biertyp dar und ist daher keiner Biersorte unterzuordnen. Dank seiner harmonischen Komposition gilt Weiss-Gold als das Allgäuer Sonntagsbier.



Das MECKATZER Weizen erfreut den Genießer durch seine sorten-typische, leicht fruchtige Geschmacksnote. Den besonderen Charakter verdankt es sechs edlen Malzsorten, einer feinen Hopfenblume und höchstem braumeisterlichen Können.

Das MECKATZER Weiss-Gold Alkoholfrei vereint Geschmack und Gemüter in vollendeter Harmonie. Dank der Braukunst und Leidenschaft der Meckatzer Braumeister ist es ein alkoholfreies Bier der Spitzenklasse.

Das Leichte MECKATZER Weizen wird mit edlen Malzen eingebraut. Mit feiner Hefe in der Flasche vergoren, besticht es dank der Braukunst der Meckatzer Braumeister durch seine Frische und Vollmundigkeit. Es hat 40 % weniger Alkohol als das Meckatzer Weizen.

Mit acht ausgewählten Malzen und fünf erlesenen Aromahopfen gebraut, überzeugt das Meckatzer Weizen Alkoholfrei durch seinen leicht fruchtigen, malzaromatischen Charakter, abgerundet durch eine sanfte Hopfennote. Sein hefig-frischer Körper macht Lust auf mehr.

Enthaltene Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 12



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Preise in Euro

*Spritzig / Naturell*



Randegger Gourmet	0,25l/0,50l/0,75l	2,50	3,90	5,50
Apfelsaft naturtrüb (Obsthof Rauch)	0,25l 0,40l		2,90	4,20
Apfelsaft Schorle naturtrüb (Obsthof Rauch)	0,25l 0,40l		2,60	3,80
Lindauer Fruchtsäfte	0,25l 0,40l		2,90	4,20
Orangensaft/Traubensaft rot/Johannisbeere/ Kirsch/Grapefruit				
Tafelwasser	0,20l/0,50l/1,00l	2,00	3,50	4,50
“GOLFER”	0,2l/0,4l		2,50	4,00
Coca-Cola <sub>1,11</sub>	0,20l 0,40l		2,60	3,60
Coca-Cola light <sub>1,8,9,11,14</sub>	0,20l 0,40l		2,60	3,60
Fanta <sub>1,4,13</sub>	0,20l 0,40l		2,60	3,60
Spezi <sub>1,4,11</sub>	0,20l 0,40l		2,60	3,60
Zitronenlimonade	0,20l 0,40l		2,20	3,40
Bitter Lemon <sub>12</sub>		0,20l		2,90
Tonic Water <sub>12</sub>		0,20l		2,90
Ginger Ale <sub>12</sub>		0,20l		2,90

## HEISSE GETRÄNKE

Preise in Euro

Tasse Kaffee <sub>11</sub>	2,50	groß 3,50
Espresso <sub>11</sub>		2,20
Doppelter Espresso <sub>11</sub>		3,50
“Coretto” Espresso <sub>11</sub> mit Grappa		4,50
Cappuccino <sub>11</sub>	2,60	groß 4,20
Milchkaffee <sub>11,9</sub>		3,50
Latte Macchiato <sub>11,9</sub>		4,20
Heiße Schokolade <sub>9</sub>		3,80
Glas Tee		3,00
Heiße Zitrone		3,80
Grog 2 cl Rum		4,50
Grog 4 cl Rum		4,50



## ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 Nitrit Pökelsalz
- 4 Antioxidationsmittel
- 5 Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 mit Phosphat
- 11 mit Coffein
- 12 Chinin-haltig
- 13 mit Stabilisator
- 14 enthält Phenylalaninquelle
- 15 Schwefeldioxid/Sulfite

## ALLERGENE

- a *Gluten-haltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>)*
- b *Krebstiere (Garnelen, Scampi, Krabben, Krabbenmehl, Langusten)*
- c *Eier Bisquit , Teigwaren, Meringen, Gefrier-Ei*
- d *Fisch alle Fischarten, Fischextrakte, Surimi, Würzpasten, Worcestersauce, Fisch-Öl, Kaviar*
- e *Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste*
- f *Soja Sojalecitin, Sojasprossen, Sojasauce, Tofu*
- g *Milch/Laktose Milch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis*
- h *Schalenfrüchte (Mandeln<sup>1</sup>, Haselnüsse<sup>2</sup>, Walnüsse<sup>3</sup>, Cashewkerne<sup>4</sup>, Pecannüsse<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamia<sup>8</sup>, Queenslandnuss<sup>9</sup>)*
- i *Sellerie (Gemüsebrühe, Gewürzmischungen, Waldorfsalat, Salatsaucen)*
- j *Senf (Senfkörner, Senfsaat, Salatmischung und Wurst)*
- k *Sesam (Sesammehl, Sesam Öl, Sesam Paste und Tahina)*
- l *Lupinen (Lupinenkerne, Lupinenmilch, Lupinenmehl)*
- m *Weichtiere (Calamares, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern)*