



WIRTSHAUS

CAMPINGPARK GITZENWEILER HOF

Hunger, Durst, Kaffee?

Wir geben Ihnen Heimat auf die Löffel!



Vegetarische Speisen
Vegetarian food



Vegane Speisen
Vegan food



Speisen ab Seite 4
Food - page 4



Getränke ab Seite 10
Drinks - page 10



Infos zu Festen und Gutscheinen auf Seite 18
Information for celebrations and vouchers on page 18

Heimat auf die Löffel

Enjoy the taste of Bavaria

In unserem Wirtshaus sind Camper, Einheimische und Besucher der Region auf das herzlichste willkommen. Am GITZ leben wir bayerische Tradition und tischen bayerisch-schwäbische Wirtshaus-Küche auf, bevorzugt mit Produkten aus dem Bodenseeraum.

Ganzjährig tischen wir regionale Gerichte wie knusprige Schnitzel, Zwiebelrostbraten mit hausgemachter dunkler Bratensauce und Kässpätzle auf.

Im Frühjahr gibt es erntefrischen Spargel und aromatische Pfifferlinge, im Sommer leckere Salate, ab Herbst Kürbisgerichte, zu den kälteren Tagen Wildspezialitäten und viele Schmankerl mehr, natürlich auch vegetarisch und bewusst ohne Fritteuse.

Wir bieten ebenfalls regionale Getränke wie Lindauer Fruchtsäfte, Bodenseeweine vom Bio-Winzer Haug, das Lindauer Hell von der Inselbrauerei und aus dem Allgäu das Rödler Kellerbier. Ergänzt wird die Karte mit fränkischen Baldauf-Weinen aus Familie Müllers Heimat.

Getreu unserem Motto: Hier gibt es Heimat auf die Löffel!



Reservieren Sie Ihren Tisch

+49 8382 / 5145 | wirtshaus@gitzenweiler-hof.de | www.wirtshaus-lindau.de

Taste of Bavaria

The inn WIRTSHAUS, under the direct management of the Camping Resort, offers typical German food and beverages. Our Bavarian-Swabian cuisine attaches great importance using products from the Lake Constance Region. In the same way our beverages are from local producers such as the Lindau fruit juices, the organic wines and the Lindau's lager as well as cellar beer from the Allgäu Mountains. Enjoy the atmosphere at our sunny terrasse.

Book your table

+49 8382 / 5145 | wirthaus@gitzenweiler-hof.de | www.wirtshaus-lindau.de

Etwas Warmes

Soups

Flädlesuppe ^{9,13a,14,12,20} **5,90 €**
Rinderboullion mit hausgemachten Kräuterflädle
Beef consomme garnished with sliced pancakes and herbs

Vegetarische Kartoffelcremesuppe ^{9,10c,13a}  **5,90 €**
mit feinen Julienne Gemüsestreifen der Saison
Creamy vegetarian potato soup with vegetable julienne

Etwas Herzhaftes

Traditional „Brotzeit“ - Cold light meal

Die Brotzeit servieren wir mit Brot ^{10a,13a}
„Brotzeit“ served with bread

Bayerischer Wurstsalat ^{10a,15,19} **10,80 €**
Wurstsalat, verfeinert mit Essiggurken und roten Zwiebeln
Bavarian leona salad made of strips of uncheon meat, pickles and red onions

Schweizer Wurstsalat ^{9,10a,15,19} **13,80 €**
Wurstsalat, verfeinert mit Käsestreifen, Essiggurken und roten Zwiebeln
Swiss leona salad made of strips of uncheon meat and hard cheese, pickles and red onions

Weißwurstfrühstück an Sonntagen Veal sausage breakfast on sunday

1 Paar Weißwurst mit 1 Brezel und Weißwurstsenf ^{9,19,20,15,2,3,4} **6,90 €**
Veal sausage, pretzel and typical bavarian sweet mustard

von 10-12 Uhr geöffnet (nur Getränke und Kaffee)
open from 10 a.m. to 12 p.m. (Drinks only)

Etwas Knackiges - Unsere Salate

Salad platters & sides

Die Salate mit unserem selbstgemachten, veganen Essig-Öl-Dressing ^{10b}
servieren wir mit Brot ^{10a,13a}
Salads with our homemade vinegrette, served with bread

Kleiner Salat ^{10a}  **5,50 €**
Gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalaten und gerösteten Kernen
Mixed salad with roasted seeds and croutons

Grüner Salat ^{10a}  **4,90 €**
Gemischte Blattsalate der Saison
Mixed lettuce

Salatteller Almwiese ^{10a} **13,90 €**
Gemischter Salat mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel
Gerne auch ohne Speck 
Mixed salad platter with grilled goat cheese, wrapped in bacon.
For vegetarians: please ask for non bacon.

Salatteller Fany ^{10a,21} **14,90 €**
Gemischter Salat mit Backhendlstreifen
Mixed salad platter with breaded strips of chicken

Salatteller Bodensee ^{10a,22} **18,90 €**
Gemischter Salat mit panierten Fisch-Knusperli von Bodensee-Rotaugen
Mixed salad platter with breaded, sliced fish filets

Extra Portion Brot ^{10a,13a} 2,50 €
Extra portion of bread

Etwas Traditionelles vom Rind & Schwein

Traditional mains of beef & pork

- Schwäbische Maultaschen** ^{9,12,19,20,10a,10b,13f} **11,90 €**
 In Butter angebratene klassische Maultaschen, gefüllt mit Spinat und Brät vom Rind und Schwein, mit Röstzwiebeln, an Rahmsauce
 Classic swabian pasta pockets with a pork-beef-spinach-filling topped with fried onions and a cream sauce
- Paniertes Schnitzel vom Schwein** ^{12,19,10a,14} **15,90 €**
 wahlweise mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln
 Breaded pork schnitzel either with potato salad or pan-fried potatoes
- Schnitzel, natur vom Schwein** ^{9,19,26} **16,90 €**
 mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce
 Boneless pork chops with a cream sauce and homemade swabian pasta
- Schweinefilet im Speckmantel** ^{9,19,26} **20,90 €**
 an Madeirasauce, dazu Kartoffelrösti und Gemüse der Saison
 Pork fillet skewer wrapped in bacon with potato hash browns and seasonal vegetables
- Geschnetzeltes Schweinefilet Züricher Art** ^{9,19,26} **19,90 €**
 mit Kartoffelrösti und Pilzrahmsauce
 Diced boneless pork with potato hash browns and a mushroom cream sauce
- Wirtshaus Teller** ^{9,19,20,13f} **22,90 €**
 Scheibe vom Schweinebraten mit Kartoffelsalat, Maultasche, kleiner Zwiebelrostbraten mit dunkler Bratensoße, Kässpätzle mit Röstzwiebeln
 Wirtshaus mixed plate: pork roast with potato salad, swabian pasta pockets, beef roasted topped with fried onions and gravy, swabian pasta folded with melted mountain cheese
- Zwiebelrostbraten** ^{1,13f,20,26}
 vom Roast Beef (200 g) mit Röstzwiebeln und dunkler Bratensauce
 Beef roasted (200 g) topped with fried onions and gravy
- „Gitzenweiler Hof“** ^{13f,20} mit hausgemachten Spätzle **23,90 €**
 ... with homemade swabian pasta
- „Alpen“** ^{9,13f,20} mit Kässpätzle **26,90 €**
 ... with homemade swabian pasta folded with melted mountain cheese

Etwas Wildes

Venison special

- Gulasch vom Wild** ^{13f,26,20,16} **17,90 €**
 mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren
 Venison goulash with homemade swabian pasta and cranberry jelly

Etwas Fisch

Fish dish

- Fischfilet nach Tagesangebot, natur** ^{13f,22} **18,90 €**
 auf der Haut gebraten mit Kräuterkartoffeln und Gemüse der Saison
 Fish grilled with the skin, served with potatoes and seasonal vegetables

Etwas Veggie

Vegetarian food

- Veggie Ofen Kartoffel**  **11,90 €**
 mit Gemüse der Saison und Kräuterdip ⁹
- Extra mit Backhendlstreifen** **15,90 €**
 Baked potato, seasonal vegetables and sour creme ... or with extra breaded strips of chicken
- Veganes Linsencurry**  **13,90 €**
 mit Kartoffelrösti
 Vegan curried lentils, served with potato hash browns on the side
- Kässpätzle mit Röstzwiebeln** ^{9,10a,13f,14}  **14,90 €**
 Hausgemachte Spätzle mit Käse, Röstzwiebeln an Kartoffel- und Blattsalat
 Homemade swabian pasta folded with melted mountain cheese, topped with fried onions, served with a side of green salad and potatoe salad

- | | | |
|---------------------------------|---------|-----------------|
| Etwas kleinere Portion | -1,50 € | Smaller portion |
| Sonderwunsch / Beilagenänderung | 2,00 € | Special request |

Etwas Süßes

Cakes & desserts

Apfelstrudel ^{11b,14}  **5,50 €**

Handgezogener Strudelteig mit Äpfeln gebacken

Apple strudel

Kaiserschmarrn ^{9,10a,13f,14} **9,90 €**

mit Fruchtkompott der Saison

Traditional austrian cut pancake with seasonal fruit compote

Süße Pfannkuchen ^{9,10a,13f,14} **7,90 €**

3 kleine Pfannkuchen, gefüllt mit Nougatcreme, dazu 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

3 small homemade crepe filled with nougat cream and a scoop of vanilla ice cream

Espresso de luxe ^{4,9,10a,14,30} **5,50 €**

Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

Hot espresso with a scoop of vanilla ice cream

Wählen Sie die Extras

Choose the add ons

Schlagsahne ⁹ 1,50 € 1 Kugel Vanilleeis ^{4,9,10a,14} 2,00 €
Whipped cream 1 scoop of vanilla ice cream

Warme Schokosoße ^{4,9,10a,14} 2,00 € Heißes Fruchtkompott ^{10a} 2,50 €
Hot chocolate sauce Hot fruit compote

Warme Vanillesoße ^{4,9,10a,14} 2,50 € Frische Waldbeeren Mischung 3,00 €
Hot vanilla sauce Fruit mix

Eisdessert

Ice cream coups

Gemischtes Eis, garniert.

Sorten: Vanille, Schoko oder Erdbeersorbet ^{4,9,10a}

... 1 Kugel **2,50 €**

... 3 Kugeln **5,90 €**

1 or 3 scoops of ice cream, garnished.

Flavours: Vanilla, chocolate or strawberry sorbet.

Eis & süß: Coup Dänemark ^{4,9,10a} **8,90 €**

3 Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokosoße und Sahne

3 scoops of vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream

Eis & heiß: Fruchtgenuss ^{10a} **8,90 €**

3 Kugeln Vanilleeis mit heißem Fruchtkompott und Sahne

3 scoops of vanilla ice cream with hot fruit compote and whipped cream

Der GITZ-Engel **6,90 €**

2 Kugeln Vanilleeis in Orangensaft ^{4,9,10a}

... 2 scoops of ice cream in orange juice

Eisschokolade ^{4,9,10a,14} **6,90 €**

Trinkschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

Chocolate with 2 scoops of vanilla ice cream and whipped cream

Eiskaffee ^{4,9,10a,30} **6,90 €**

Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

Coffee with 2 scoops of vanilla ice cream and whipped cream

Kaffeeklatsch

Coffee & hot

Melange Bavaria von Burkhof – Bayerische Kaffeekultur seit 1928

Bavarian coffee culture since 1928

Kaffee Crema ³⁰	0,2l 3,10 €	Espresso ³⁰	0,2l 2,50 €
	Black coffee		
Milchkaffee ^{9,30}	0,2l 3,60 €	Espresso doppio ³⁰	0,2l 3,60 €
	Milk coffee		
Cappuccino ^{9,30}	0,2l 3,80 €	Heiße Schokolade ^{9,10a}	0,3l 4,50 €
			Hot chocolate
Latte Macchiato ^{9,30}	0,3l 3,90 €	Extra Portion Sahne ⁹	1,50 €
			portion of whipped cream

Teestunde

Infusion & teas

Glas Tee 0,3l **3,50 €**
Eilles TEE – das Bio Sortiment
Cup of tea, organic Range

Bio Darjeeling Imperial Second Flush Blatt Fairtrade – Schwarztee²⁵
Spitzenqualität aus der Sommerpflückung. Er überzeugt durch sein buntes regelmäßiges Blatt, seine zartnussige, ausgereifte Note, goldene Tassenfarbe. Auf Wunsch mit Milch oder Zitrone.
Black Tea

Bio Früchte Natur Fairtrade Fruchtee pur
Naturbelassene aromatische Früchte-teemischung aus Hibiskus, Apfelstücken, Hagebutte, Orangenschale, Rote Beete und Zitronenschale; überzeugt durch einen intensiven Geschmack.
Natural pure fruit infusion

Bio Darjeeling Grünes Blatt Grüntee
Charaktervoller Grüntee aus dem Hochland Darjeelings mit zartherber Note.
Darjeeling Green Tea

Bio Vervenia – Kräutermischung
Erfrischende Kräuterkomposition aus Verbene (Eisenkraut), Zitronenmelisse und Lemonmyrte. Bietet sich auch wunderbar an als Digestif.
Herbal infusion

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

Tafelwasser	0,3l 2,30 € 0,5l 3,00 €
Zitronenlimonade ^{10a}	Carbonated table water / lemonade
Soda Zitrone	0,5l 3,60 €
Tafelwasser mit etwas Zitronensaft	Carbonated table water with a little splash of lemonjuice
Sprizzer	0,5l 3,50 €
Tafelwasser mit Sirup von Holunderblüten oder Himbeeren	Carbonated table water with some sirup of elderflower or rasperrys
Mineralwasser Krumbacher	0,5l 3,90 €
Gourmet Naturell oder Gourmet Medium aus dem Allgäu	Mineral water, still or sparkling
Coca Cola ^{1,3,10a,30} / Coca Cola zero ^{1,3,10a,30,31,33}	0,33l 3,90 €
Mezzo Mix ^{1,3,10a,30} / Fanta ^{1,3,10a} / Sprite ^{3,10a}	
Almdudler Kräuterlimonade	0,33l 3,90 €
	herbs lemonade
Tonic Water ^{3,10a,31,32} / Bitter lemon ^{10a,31}	0,2l 3,50 €
Goldberg & Sons Classic	

Säfte vom Lindauer Fruchtgarten Delicious Fruit Juices from the local producer

Saft pur	0,3l 3,20 €	Saft Schorle	0,3l 3,00 € 0,5l 3,90 €
	Pure fruit juice		Fruit juice spritzer
Apfel	100 % naturtrüber Direktsaft	Orange	100 % Fruchtsaft
	Apple juice naturally cloudy		Orange juice
Rote Johannisbeere	100% Direktsaft	Schwarze Johannisbeere	30 % Fruchtgehalt
	Redcurrant juice		Blackcurrant juice

Aperitifs & Longdrinks

Aperitif & long drinks

- Winzer Secco „Der kleine Frank & Frei“** ^{12 % vol} 0,375 l **9,90 €**
Trockener Secco vom Weingut Baldauf
Eine kleine Flasche voll herrlich fruchtiger Erfrischung
bottle of dry secco
- Lillet Rouge & Schweppes Russian Wild Berry** ^{1,26,31,33} **6,90 €**
4 cl des Weintraubenlikörs Lillet Rouge ^{17 % vol}
aufgefüllt mit Schweppes Russian Wild Berry
Wine liqueur Lillet & schweppes wild berry
- Aperol Veneciano** ^{1,26} **6,90 €**
4 cl des fruchtigen Bitterlikörs Aperol ^{11 % vol}
aufgefüllt mit Sekt ^{12 % vol}
fruity bitter liqueur & secco
- Aperol Spritz** ²⁶ **6,90 €**
4 cl des fruchtigen Bitterlikörs Aperol ^{11 % vol}
aufgefüllt mit Baldauf Weißwein ^{12 % vol}
fruity bitter liqueur & white wine
- Campari & Orange** ^{1,26} **5,90 €**
4cl des Bitterlikörs Campari ^{25 % vol}
aufgefüllt mit Orangensaft vom Lindauer Fruchtgarten
bitter liqueur & orange juice
- Sanbitter & Orange, alkoholfrei** ¹ 0,2 l **5,50 €**
4 cl des alkoholfreien Bitter
aufgefüllt mit Orangensaft
bitter non alcohol & orange juice

Schnäpse, Liköre & Edelbrände

Spirits, liqueur & noble brandies

- Schnaps vom Bauernhof Kutter**
Unser Hausbrand von der traditionellen Weissensberger Brennerei Wolfgang Kutter,
serviert im GITZ-Schnapsglas (ca. 2 cl) zum Mitnehmen als Souvenir.
Traditional distillery in Weißensberg, shotglass included as a souvenir.
- Obstler Edelbrand aus Äpfeln und Birnen** ^{42 % vol} 2 cl **2,90 €**
Brandy made from apples and pears
- Zwetschge Edelbrand** ^{38 % vol} 2 cl **3,50 €**
Brandy made from plums
- Williamsbirne Edelbrand** ^{38 % vol} 2 cl **3,90 €**
Brandy made from william pears
- Roter Jonagold Edelbrand vom Weingut Haug** ^{42 % vol} 2 cl **6,90 €**
im Barrique ausgebaut, rötlichfarben im Glas, edles Apfelaroma
Superior apple brandy aged in barrique, Winery Haug
- Liköre vom Hof Ganal** ^{30 % vol} 2 cl **5,90 €**
Kräuter, Mirabelle, Cassis, Williams Birne
herb liqueur, mirabelle liqueur, blackcurrant liqueur, william pear liqueur
- Edelbrand Haselnuss vom Hof Ganal** ^{38 % vol, 11a} 2 cl **5,90 €**
Local hazelnut brandy from the Ganal farm
- Weißensberger Gin vom Obsthof Strodel** ^{43 % vol} 4 cl **5,90 €**
mit feinen Zitrus-Aromen
Gin, local with a touch of citrus from the Strodel farm

Biere

Beer

Lindauer Inselbrauerei

Wer Bier liebt, liebt auch Lindauer Hell. In vielen Städten in unserem schönen Bayern und Schwaben gibt es zahlreiche traditionelle Brauereien. In Lindau gab es ebenfalls seit dem 18. Jahrhundert einige kleine Braustätten, die aber alle den Braubetrieb in der Zwischenzeit eingestellt haben. Mit dem erneuten Beginn der Marke Lindauer Hell hat nun auch diese wunderschöne Stadt Lindau wieder ihr eigenes Bier.

Braumanufaktur Simmerberg

Die Geschichte der ältesten Bio-Brauerei im Allgäu, die bei der Auswahl der Brauzutaten größten Wert auf Anbau und Qualität legt, lässt sich bis ins Jahr 1706 zurückverfolgen. Damals wurde in der Taverne „Zum Adler“ gebraut. Im Jahr 1897 vereinte Bonaventura König das Stammhaus Braumanufaktur und die Aktienbrauerei unter einem Dach. Die Biere der Marke Simmerberg sind wie Land und Leute: Urig. Ehrlich. Echt.

Regionales Bier vom Fass

Regional draught beer

Lindauer Hell 4,8 % vol 0,3l **3,50 €** | 0,5l **4,20 €**

Export von der Lindauer Inselbrauerei
Glänzt mit leuchtendem Gold, ist harmonisch im Geschmack und sehr süffig Lager

Rödler Kellerbier 5,2 % vol 0,3l **3,70 €** | 0,5l **4,50 €**

Feierabendbier der Braumanufaktur Simmerberg
Bernsteinfarben und feinwürzig im Geschmack Amber coloured ale

Lindauer Insel Weisse 4,8 % vol 0,3l **3,50 €** | 0,5l **4,20 €**

Hefeweizen von der Lindauer Inselbrauerei
Feinwürzig und frisch Wheat beer

Simmerberg Pils 4,8 % vol 0,3l **3,60 €**

Das spritzig Frische von der Braumanufaktur Simmerberg
Pilsener Brauart mit erlesenem Tettlinger Aromahopfen Pilsner

Auch Wasser wird zum edlen Tropfen,
mischt man es mit Malz und Hopfen !

Regionales Bier vom Fass

Regional draught beer

Radler ²⁶ **süß** ^{10a} / **sauer** 0,3l **3,50 €** | 0,5l **4,20 €**

Lindauer Hell oder Rödler Kellerbier mit Zitronenlimonade oder Tafelwasser
Beer shandy - sweet with lemonade or dry with sodawater

Russ ²⁶ **süß** ^{10a} / **sauer** 0,3l **3,50 €** | 0,5l **4,20 €**

Lindauer Insel Weisse mit Zitronenlimonade oder Tafelwasser
Wheat beer shandy - sweet with lemonade or dry with sodawater

Colaweizen ^{1,3,10a,26,30} 0,5l **4,50 €**

Lindauer Insel Weisse mit Coca-Cola
Wheat beer shandy with Coca-Cola

Alkoholfreie Flaschenbiere

Non-alcoholic beer from the bottle

Beck's Blue alkoholfrei < 0.4 % vol 0,33l **3,80 €**

Lager, non-alcoholic

Erdinger Weizen alkoholfrei < 0.4 % vol 0,5l **4,20 €**

Wheat beer, non-alcoholic

Heimischer Most aus Äpfeln – „Magsch Moscht?“ Michl's homemade local cider

Kapitän Michls hausgemachter Apfelm most aus der Nachbarschaft Rehlings
Pur oder als Schorle, süß ^{10a} / **sauer** 0,3l **2,70 €** | 0,5l **3,30 €**

Schorle mit Zitronenlimonade oder Tafelwasser
Cider pure or cider spritzer - sweet with lemonade or dry with sodawater

Weine

Wines

Weingut Haug - Bodenseeweine mit Charakter und Eigenständigkeit

Der Weinlage „Lindauer Spitalhalde“ sieht man schon von Weitem an, dass hier charismatische Weine wachsen: Eingebettet zwischen Endmoräne, Bodensee und den Alpen liegt das Obst- und Weinparadies der Familie Haug direkt am Bayerischen Bodensee. Die satte Vegetation, das milde Seeklima und der einzigartige Boden sorgen für üppiges Wachstum und feine Tropfen.

Weingut Baldauf - Spitzenweine aus der fränkischen Heimat

Das Weingut der Gebrüder Baldauf liegt in Ramsthal, geographisch in der fränkischen Spitze im ältesten Weinanbaugebiet Frankens an der Saale in „Frankens Saalestück“, der Heimat von Familie Müller. Liebe und Begeisterung - für die Landschaft, die Natur und den Wein. Traditionen gepaart mit Moderne sind die Kombination für das Erzeugen bester Weine. In den letzten 10 Jahren konnte das Weingut renommierte Auszeichnungen regional, national und international erreichen.

Rotweine

Red wines

Vinatur rot 12% vol 0,1l **3,20 €** | 0,2l **6,40 €** | 0,75l **23,80 €**
Trockene Cuvée - kräftig und harmonisch | Weingut Haug
semi-dry, harmonious flavour

Baron 12% vol 0,25l **5,80 €** | 0,5l **10,60 €**
Trockene Cuvée - Brombeeraromen, vollmundiger Körper | Weingut Baldauf
dry, full-bodied blackberry flavour

Spätburgunder „Alte Rebe“ 13% vol - nur als Flasche 0,75l **35,00 €**
Trockener Qualitätswein - samtig, edel und ausgewogen | Weingut Haug
dry, soft and balanced flavour

Réserve Pinot Noir 13,5% vol - nur als Flasche 0,75l **36,00 €**
Bio-Spätburgunder, Barrique gereift - kräftig mit Beeren-Aroma | Weingut Baldauf
berry flavour, aged in barrique

Weissweine

White wines

Muschelkalk Bacchus 11,5% vol 0,25l **4,50 €** | 0,5l **8,50 €**
Halbtrockener Qualitätswein - exotische Fruchtsüße | Weingut Baldauf
semi-dry, exotic fruity sweetness

Vinatur weiß 11,5% vol 0,1l **2,70 €** | 0,2l **5,40 €** | 0,75l **19,80 €**
Trockene Cuvée - ausgewogen, phantasievoll, ein Hauch von Exotik | Weingut Haug
semi-dry, balanced flavour with a touch of exotic

White Dreams 11% vol - nur als Flasche 0,75l **23,80 €**
Feinfruchtige Cuvée - exotische Fruchtsüße | Weingut Baldauf
fine-fruity, exotic fruity sweetness

Solaris 13,5% vol - nur als Flasche 0,75l **29,00 €**
Halbtrockener Qualitätswein - fruchtig, exotisch | Weingut Haug
semi-dry, fruity, exotic

Müller Thurgau 12% vol 0,25l **4,20 €** | 0,5l **8,00 €**
Trockener Qualitätswein - würzig, animierend, unkompliziert | Weingut Baldauf
dry, aromatic and uncomplicated

Roséweine

Rose wines

Vinatur rosé 11% vol - nur als Flasche 0,75l **26,00 €**
Trockene Cuvée - fruchtig, prickelnd und frisch | Weingut Haug
dry, fruity and refreshing

Rotling 12% vol 0,25l **4,80 €** | 0,5l **9,00 €**
Halbtrockener Qualitätswein - zart, mit eleganter Fruchtsüße | Weingut Baldauf
semi-dry, elegant fruit sweetness

Wein-Schorle von Weingut Baldauf Weinen 26° süß^{10a} / sauer
... Rot 0,25l **3,90 €** | 0,5l **7,80 €**
... Weiß 0,25l **3,20 €** | 0,5l **6,40 €**
... Rosé 0,25l **3,50 €** | 0,5l **7,00 €**
Wine spritzer - sweet with lemonade or dry with sodawater

Gutscheine

Gift cards

Beschenken Sie Familie und Freunde mit einem Wirtshaus Gutschein.

Sie erhalten die Gutscheine vor Ort beim Service-Personal.

Looking for a gift?
A Wirtshaus gift certificate could be a great idea!
Please contact our service staff directly.

Feiern im Wirtshaus

Your celebration

Genießen Sie einen tollen Abend mit der Familie, Freunden, Kameraden und Kollegen.

In unseren Gasträumen und auf der Sonnenterrasse finden Sie das richtige Ambiente und den entsprechenden Platz für Ihre Feier.

Geburtstag, Taufe, Kommunion, Firmung, Konfirmation, Hochzeit. Gerne richten wir auch Weihnachtsfeiern, Jubiläen oder besondere Anlässe für Firmen und Vereine aus.

Sprechen Sie uns an oder senden Sie uns eine Anfrage über die Homepage.

www.wirtshaus-lindau.de
+49 8382 / 5145

Enjoy great food and drinks with your family,
friends and colleagues at the Wirtshaus.

We can also cater to larger groups and for special events.



Ask for details to book your table
+49 8382 / 5145

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene laut der EU-Verordnung LMIV 1169/2011

Allergene:

9) mit Milcheiweiß- / Milcherzeugnissen; 10a) Haushaltszucker; 10b) Honig; 10c) Süßstoff;
11a) Haselnuss; 11d) Mandeln; 11g) Pistazie; 11h) Walnuss; 12) enthält Sellerieerzeugnisse;
13a) Dinkel; 13b) Gerste; 13c) Hafer; 13e) Roggen; 13f) Weizen; 14) enthält Eierzeugnisse;
15) enthält Senferzeugnisse; 16) enthält Sojaerzeugnisse; 19) enthält Schweinefleisch;
20) enthält Kalb- / Rinder- oder Wildfleisch; 21) enthält Geflügelfleisch; 22) enthält Fisch- / Meeres-
früchte; 23) enthält Krusten, Schalen- / Weichtiere; 26) enthält Alkohol; 27) enthält Lupine;
28) enthält Sesamsamen ; 29) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert; 3) mit Antioxidationsmittel;
4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) mit Phosphat;
17) enthält eine Phenylalaninquelle (Süßstoff Aspartam); 18) kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken (bei Mannit, Sorbit, Xylit, Isomalt, Maltit und Lactit); 30) koffeinhaltig
31) chininhaltig; 32) Aromen; 33) Phenylalain

Änderungen des Speiseplans und der Getränke sind vorbehalten. Stand 31. 05. 2021

Food additives & allergens requiring labelling according to EU Regulation LMIV 1169/2011

Allergene:

9) contains milk protein- /milk products; 10a) household sugar; 10b) honey;
10c) artificial sweetener; 11a) hazelnuts; 11d) almonds; 11g) pistachios; 11h) walnut;
12) contains celery; 13a) spelt; 13b) barley; 13c) oats; 13e) rye; 13f) wheat; 14) contains egg products;
15) contains mustard, or mustard derivatives; 16) contains soya products or traces of soya;
19) contains pork; 20) contains veal/beef/venison; 21) contains poultry; 22) contains fish / seafood;
23) contains crustaceans/molluscs; 26) contains alcohol; 27) contains lupine;
28) contains sesame seeds; 29) sulphur dioxide and sulphites (from 10 mg per kg or l)

Food additives:

1) contains artificial colouring; 2) contains preservatives; 3) contains antioxidants;
4) contains flavour enhancer; 5) sulphurated; 6) blackened; 7) waxed; 8) contains phosphates;
17) contains a source of phenylalanine(aspartam sweetener); 18) excessive consumption can have
a laxative effect (from mannitol, sorbitol, xylitol, isomalt, maltitol, and lactit);
30) contains caffeine/theine 31) contains quinine; 32) flavored; 33) phenylalain



+49 83 82 / 51 45

Wirtshaus der Gitzenweiler Hof GmbH

Gitzenweiler 88

88131 Lindau (Bodensee)

www.wirtshaus-lindau.de

Facebook: [@WirtshausAmGitz](#)

Instagram: [@wirtshaus.lindau](#)

Abonnieren Sie unseren Wochenschmankerl-Newsletter.
Geschenk gesucht? Gutscheine erhalten Sie beim Servicepersonal.