

# Ulfer 39

RESTAURANT • CAFÉ • GRILL



Liebe Gäste und Freunde unseres  
Restaurant,

lange Monate mussten wir und Sie auf die Wiedereröffnung warten, nun ist es endlich soweit, es geht wieder weiter 😊 . Wer genesen, getestet oder geimpft ist darf wieder etwas Normalität erleben.

Wir versuchen unser bestes um Sie wie gewohnt zu bedienen, und zu bekochen, allerdings wird es durch Sonderregelungen wie Flächendesinfektion, Platzzuweisung, Datendokumentation etc. zu einem zeitlichen Mehraufwand kommen. Haben Sie daher bitte etwas Nachsicht mit uns und unserem Personal.

Herzlichen Dank für Ihre Kooperation, Ihr Verständnis und Ihre Geduld.

Ihre Familie Grintsch & Team

Bitte beachten Sie auch unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Ruhetag (bis auf weiteres)

Mittwoch-Sonntag und Feiertage ab 12.00 Uhr warme Küche



## Eiskarte

Eiskaffee mit Sahne

6,50 €

Eisschokolade mit Sahne

6,50 €

Kugel Eis

Vanille, Schoko, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss 1,70 €

Nussknacker 2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Vanilleeis

mit hausgemachten Nusskrokant und Sahne 6,90 €

Heiß auf Eis 3 Kugeln Vanilleeis, heiße Kirschen und Sahne 6,90 €

Amaretto 2 Kugeln Schokoeis 1 Kugel Vanilleeis, Schlagsahne, Amaretto 6,90 €

Krümelmönster 1 Kugel Schokoeis, 1 Kugel Erdbeereis mit Sahne und Cookie-Crumble 4,20 €



# Ulfer 39

RESTAURANT • CAFÉ • GRILL



Liebe Gäste die neuen Weine sind da,  
gerne empfehlen wir:  
Aktuelle Jahrgänge

## „Lergenmüller Sauvignon Blanc Pfalz“

Klar wie ein Bergsee entfaltet dieser Wein ein spannendes Spiel zwischen sortentypischer Aromatik (Stachelbeere, Weißer Pfeffer, Kiwi), sowie perfekter Mineraltextur. Dieser Sauvignon Blanc wurde im Edelstahltank ausgebaut, zeigt daher eine besondere Frische und verkörpert eine typische Charakteristik. Ein Wein der hervorragend zu Salatvariationen, leichten Speisen, Snacks, Gemüse und zur Vesper passt.

0,1l | € 3,90    0,2l | € 7,60  
0,75 | € 28,00

## „Pfannebecker Chardonnay Rheinhessen BIO & Vegan“

Feiner Duft, reintonig und klar. erinnert an reife gelbe Früchte und Bergkräuter. Im Geschmack feiner Schmelz, filigrane Aromatik und ein saftiges Fruchtspiel. Ein harmonischer lebendiger Chardonnay mit knackiger Fruchtigkeit

0,1l | € 3,90    0,2l | € 7,60  
0,75 | € 28,00

## « Rosé Val Soleu Cellier des Dauphins » Frankreich

Dieser Rosé zeichnet sich durch natürliche Frische und leicht säuerliche Aromen von knackigen Früchten aus. Eine bemerkenswerte Balance, reichlich, von großer Länge, getragen von einer hervorragenden Frische. Dank seiner Eleganz und seiner aromatischen Kraft entführt uns das Val Soléu in sein sonniges Tal!

0,1l | € 3,90    0,2l | € 7,60  
0,75 | € 28,00

## „Oak&Steel Cabernet-Sauvignon Lergenmüller, Pfalz“

Die Oak & Steel - Linie verbindet zwei unterschiedliche Ausbaustile miteinander: Stahl und Holz. Die frische Primärfrucht, die durch den Ausbau im Edelstahltank entsteht impliziert kräftige, rote Waldbeerfruchtnoten in Kombination mit grüner Paprika. Erweitert durch den Ausbau im Holzfass erhält der Cabernet Sauvignon eine reife Note, Aromen von dunkler Schokolade und Vanille zeigen ihre Präsenz. Nicht zu vergessen ist die würzige Eukalyptus - Note.

0,1l | € 3,90    0,2l | € 7,60  
0,75 | € 28,00

# Ufer 39

## Salate & Vorspeisen

**Bunter Salatteller** mit Rohkostsalaten,  
gerösteten Saaten und hausgemachter Salatsauce  
klein € 6,90 groß € 9,90

**Bunter Salatteller** mit Rohkostsalaten, gerösteten Saaten, hausgemachter Salatsauce und saftig  
gegrillter Hähnchenbrust  
€ 14,90  
mit **Fischknusperle**<sup>1</sup> und hausgemachter Remoulade  
€ 16,90

„Ufer´s Wusa“ **Wurstsalat**<sup>1,3</sup> mit eingelegten Gurken, roten Zwiebeln und gekochtem Ei  
€ 11,90 / mit Emmentaler 12,90 €

**Gegrillte Jakobsmuscheln auf grün-weißem Spargelsalat** mit Passionsfrucht und Vanille  
€ 17,90

**Cremiger Burrata aus Apulien**  
mit warmen Kirschtomaten, frischem Basilikum und extranativem Olivenöl  
€ 14,90

## Suppen

**Frische Spargelcremesuppe** mit grünen und weißen Spitzen  
€ 7,90

**Cremiges Fischsüppchen** mit gebratenem Zander  
€ 9,90

# Ufer39

## Ofenfrische Flammkuchen

„Elsässer“ der Klassiker mit Speck<sup>1,3</sup> und Roten Zwiebeln  
€ 12,90

„Ufer39“ mit Spinat und würzigen Bergkäse gratiniert  
€ 11,90

„See“ mit frischem Zanderfilet, Meerrettich<sup>2</sup> und Dill  
€ 14,90

„Genovese“ mit Kirschtomaten, Pesto und Rucola  
€ 12,90

„Ziege“ mit französischem Ziegenkäse, Kirschtomaten und Honig  
€ 13,90

„Spargel“ mit grünem und weißem Spargel und Sauce Hollandaise  
€ 14,90

## Kids

„Rudy Rooster“ Hähnchennuggets<sup>3</sup>, Pommes und Salat  
€ 8,90

„Fufu“ hausgemachte Spätzle mit Soße  
€ 5,90

„Nessi“ Fischknsuperle<sup>1</sup> mit Pommes, Zitrone und Remoulade  
€ 9,90

# Hauptspeisen

„**Kässpätzle**“ hausgemachte Spätzle mit Bergkäse,  
Röstzwiebeln und Salatbeilage  
€ 15,90

**Lendchen vom Schwein „Allgäu Style“** in Rahmsauce mit Kässpätzle und grünen Bohnen  
€ 19,90

**Gebratenes Zanderfilet** auf Bouillabaisse Gemüse, neuen Kartoffeln und Safransud  
€ 22,90

„**Black Angus**“ **Roastbeef vom Grill** mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Steakhouse Kartoffeln, Sour Cream und buntem Salat  
€ 24,90

„**Zwiebelrostbraten**“ vom Bodenseerind  
mit Röstzwiebeln hausgemachten Spätzle und grünen Bohnen  
€ 23,90

**Frische Kalbsleber** mit Kartoffelstampf, glasierten Äpfeln und Calvados-Jus  
€ 21,90

„**Wiener Schnitzel**“ das Original vom Kalbsrücken  
mit Preiselbeeren, Zitrone, Pommes frites und Beilagensalat  
€ 23,90

„**Classic East Coast Burger**“ mit Angus Rind im Brioche Bun  
mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Salat, hausgemachten Coleslaw und Pommes  
€ 16,90

Bacon<sup>2</sup> 1 €      Cheddar 1 €      Ziegenkäse 2 €

**Cremiger Spargel-Risotto**  
mit grünem und weißen Spargel, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano  
€ 17,90

**Rotes Thaicurry** mit Kokosmilch,  
frischem Gemüse, duftendem Jasminreis und Koriander  
€ 15,90

mit Hähnchenbrust + € 4

mit Garnelen + € 7

# Ufer39

## Süßes & Gebackenes

**Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu** mit weißer Schokolade und Orangen-Bisquit  
€ 7,90

„**Heißes Schokotörtchen**“ mit flüssigem Kern und Walnusseis € 7,90  
(10 Minuten Zubereitungszeit)

„**Caffè affogato**“ Espresso mit Vanilleeis und Cantuccini € 5,90

„**Ufer's hausgemachter Original Apfelstrudel**“ mit Mandeln, Zimt und Rosinen € 5,90

**Dicke frische Waffel** mit Puderzucker € 4,00

**Stück Kuchen** € 4,20

bitte fragen Sie bei der Bedienung welche Sorten verfügbar sind.....

Verfeinern Sie mit.....

Portion Schlagsahne € 0,70

Portion heiße Kirschen € 1,50

Kugel Eiscreme € 1,70

Portion Vanillesauce € 1,00



## Alkoholfreie Getränke

Randegger Gourmet Mineralwasser  
Mit Kohlensäure | ohne Kohlensäure  
0,25l € 2,50  
0,75l € 5,90

Coca Cola<sup>123</sup> Cola Zero<sup>1237</sup> | Spezi<sup>123</sup>  
Orangenlimonade<sup>23</sup> | Zitronenlimonade  
0,2l € 2,70  
0,4l € 3,90

Schweppes  
Tonic Water<sup>4</sup> | Bitter Lemon<sup>4</sup> | Ginger Ale  
0,2l € 3,00

Apfelsaft	0,2l	€ 2,90
Orangensaft	0,2l	€ 3,00
Johannisbeerenektar	0,2l	€ 3,10
Rhabarbernektar	0,2l	€ 3,10
Maracujanektar	0,2l	€ 3,30

Apfelsaftschorle	
0,2l   0,4l	€ 2,70   € 3,90
Orangensaftschorle	
0,2l   0,4l	€ 2,70   € 3,90
Johannisbeerenektarschorle	
0,2l   0,4l	€ 2,90   € 3,90
Maracujanektarschorle	
0,2l   0,4l	€ 3,00   € 4,00
Rhabarbernektarschorle	
0,2l   0,4l	€ 2,90   € 3,90

## Unsere hausgemachten Essenzen

Lady Grey | Schwarztee  
Bergamot

Waldbeeren | Limette

Ingwer | Zitrone

Mit Soda und Eis 0,4 | €3,50

## Hauscocktails

Lady Grey | Schwarztee  
Bergamot

Waldbeeren | Limette

Ingwer | Zitrone

Mit Prosecco<sup>6</sup> und Eis 0,2l | €7,50

## Kaffee | Tee | weitere Heißgetränke

Tasse Kaffee Creme	€ 2,80
Großer Kaffee Creme	€ 3,90
Tasse Kaffee entkoffeiniert	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,10
Espresso	€ 2,30
Espresso Macchiato	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 3,70

Glas Tee verschiedene Sorte € 3,00

## KEO TEE'S

Kamille | Minze

Earl Grey

Darjeeling

Superior Assam

Grüner Tee

Chai Tee

Waldbeere

Rooibos Orange

Heißer Kakao	€ 3,10
Heißer Kakao mit Sahne	€ 3,40
Irish Coffee <sup>1</sup>	€ 5,90
Grog	€ 4,50

## Bier

Biere frisch vom Fass gezapft  
aus Konstanz von der Brauerei Ruppener

Spezial Export	0,3l   0,5l	€ 2,90   € 4,00
Edel Pils	0,2l   0,4l	€ 2,50   € 3,80
Hefeweizen	0,3l c 0,5l	€ 2,90   € 4,00

BIO Schimmele 0,3l € 3,00  
Schlank, spritzig, feine Hopfenbittere,  
besten Tettnanger Aromahopfen und  
helles Gerstenmalz aus Oberschwaben  
aus biologischem Anbau

## Flaschenbiere

Kristallweizen   Dunkles Hefe	0,5l	€ 4,00
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5l	€ 4,00
Alkoholfreies Pils	0,33l	€ 2,90

## Hehr mit Bier

Radler süß <sup>12</sup>   sauer	0,3l   0,5l	€ 2,90   € 4,00
Cola Weizen <sup>123</sup>	0,3l   0,5l	€ 2,90   € 4,00
Russ süß <sup>12</sup>   sauer	0,3l   0,5l	€ 2,90   € 4,00

## Aperitif

Sherry dry   medium <sup>6</sup>	5 cl	€ 4,50
Portwein <sup>6</sup>	5 cl	€ 4,50
Pernod <sup>1</sup>	2 cl	€ 4,00
Campari Soda   Orange <sup>61</sup>	4 cl	€ 6,50
Martini Bianco   Rosso <sup>61</sup>	5 cl	€ 5,50
Prosecco <sup>6</sup>	0,1l	€ 4,50
Prosecco Rose <sup>6</sup>	0,1l	€ 4,50
Prosecco Orange <sup>6</sup>	0,1l	€ 5,00
Kir Royal <sup>126</sup>	0,1l	€ 5,00
Apérol Spritz <sup>61</sup>		€ 6,90
Hugo <sup>6</sup>		€ 6,90
Lillet WildBerry <sup>6</sup>		€ 6,90
Lillet Vive <sup>6</sup>		€ 6,90

Weißweinschorle	süß <sup>126</sup>   sauer 0,2 l	€ 3,90
Rotweinschorle	süß <sup>126</sup>   sauer 0,2 l	€ 3,90

## Weißweine <sup>6</sup>

### Bodensee

Müller Thurgau | Spitalkellerei Konstanz  
0,1 l | € 3,40    0,2 l | € 5,90

Müller Thurgau trocken | Spitalkellerei Konstanz  
0,1 l | € 3,40    0,2 l | € 5,90

Spätburgunder Rose | Spitalkellerei Konstanz  
0,1 l | € 3,40    0,2 l | € 5,90

Spätburgunder Rose | trocken | Spitalkellerei  
Konstanz  
0,1 l | € 3,40    0,2 l | € 5,90

Weißburgunder | trocken | Spitalkellerei Konstanz  
0,1 l | € 3,40    0,2 l | € 5,90

### Baden

Gutedel | | trocken | Martin Waßmer  
0,1 l | € 3,40    0,2 l | € 6,30  
0,75 l | € 22,90

### Rheinhessen

Grauburgunder | | trocken | Pfandturm Dr. Köhler  
0,1 l | € 3,70    0,2 l | € 6,90  
0,75 l | € 25,50

Chardonnay | | trocken | Pfannebecker BIO&VEGAN  
0,1 l | € 3,90    0,2 l | € 7,60  
0,75 l | € 28,00

### Pfalz

Riesling | trocken | Markus Pfaffmann  
0,1 l | € 3,70    0,2 l | € 6,90  
0,75 l | € 25,50

Sauvignon Blanc | trocken | Lergenmüller  
0,1 l | € 3,90    0,2 l | € 7,60  
0,75 l | € 28,00

### Frankreich

Val Soleu | Cellier des Dauphins ROSÉ  
0,1 l | € 3,90    0,2 l | € 7,60  
0,75 l | € 29,90

## Rotweine <sup>6</sup>

### Bodensee

Spätburgunder Baden | trocken | Spitalkellerei Konstanz  
0,1 l | € 3,90    0,2 l | € 6,90

### Pfalz

Oak&Steel Cabernet Sauvignon | Lergenmüller  
0,1 l | € 3,90    0,2 l | € 7,60  
0,75 l | € 28,00

### Italien

Primitivo Puglia | Cantine Francesco Minini SpA  
0,1 l | € 3,70    0,2 l | € 6,90  
0,75 l | € 25,50

NeroD'Ávolo | Cantine Francesco Minini SpA  
0,1 l | € 3,90    0,2 l | € 7,60  
0,75 l | € 28,00

### Spanien

Altozano tempranillo | Finca Constancia  
0,1 l | € 3,70    0,2 l | € 6,90  
0,75 l | € 25,50

## Cocktails & Longdrinks

### Mojito<sup>21</sup>

Rum | Limette | Rohrzucker | Minze | Eis  
€ 8,50

### Caipirinha<sup>21</sup>

Cachaca | Limette | Rohrzucker | Eis  
€ 8,50

### Pina Colada

Weißer Rum | Sahne | Kokossirup | Ananassaft | Eis  
€ 8,50

### Cuba Libre 3 J.

Havanna | Limette | Cola<sup>123</sup> | Eis  
€ 8,50

### Cuba Libre 7 J.

Havanna | Limette | Cola<sup>123</sup> | Eis  
€ 9,00

### Tequila Sunrise

Weißer Tequila | Zitronensaft | Orangensaft |  
Grenadine<sup>1</sup>  
€ 8,50

### Gin Tonic Bombay Sapphire

Gin | Limette | Tonic<sup>4</sup> | Eis<sup>1</sup>  
€ 8,50

### Gin Tonic Monkey 47

Gin | Limette | Tonic<sup>4</sup> | Eis  
€ 11,50

## Alkoholfreie Cocktails

### Virgin Colada

Kokossirup | Ananassaft | Sahne | Eis  
€ 6,90

### Ipanema

Ginger Ale | Maracujanektar | Limette  
| Rohrzucker | Eis  
€ 6,90

### Tropical Sunrise

Orangensaft | Zitronensaft | Grenadine<sup>1</sup> | Soda | Eis  
€ 6,90

## Spirituosen

Obstler	2 cl	€ 3,00
Williams	2 cl	€ 3,50
Kirsch	2 cl	€ 3,50
Bombay Sapphire Gin	2 cl	€ 3,00
Monkeys Gin	2 cl	€ 5,00
Sarpa di Poli	2 cl	€ 4,50
Grappa Gran Moscato	2 cl	€ 3,50
Baileys <sup>1</sup>	2 cl	€ 3,00
Amaretto	2 cl	€ 3,00
Ramazzotti	2 cl	€ 3,00
Averna	2 cl	€ 3,00
Linie	2 cl	€ 3,00
Tullamore Dew <sup>1</sup>	2 cl	€ 3,50
Jack Daniels	2 cl	€ 3,50
Carlos Primero <sup>1</sup>	2 cl	€ 3,50
Cardenal Mendoza	2 cl	€ 5,00

1 Farbstoff 2 mit Süßungsmittel  
3 mit Koffein 4 Chininhaltig  
5 Taurinhaltig 6 Sulfithaltig  
7 Aspartan