

# LUNCH-BUFFET

**MONTAG 03.11.25 BIS FREITAG 07.11.25**  
**12:00 UHR BIS 13:45 UHR**

**LUNCH BUFFET ALL IN MIT DESSERT**  
€ 22,50 PRO PERSON

**NUR VORSPEISEN BUFFET**  
€ 16,50 PRO PERSON

**NUR HAUPTGANG ODER TAGESEMPFEHLUNG**  
€ 12,50 PRO PERSON

## VORSPEISEN

Verschiedene Spezialsalate | Reichenauer Blatt- und Rohkostsalate | Auswahl an Aromaten, Dressings und Brotstation  
Rotunde's saisonale mediterrane kalte Platten  
Saisonale Suppe

## AUSWAHL HAUPTGANG

Filet vom Jungschwein | Schnitzel vom Jungschwein <sup>G1/E</sup>  
Putenbrust | Zander <sup>G1/F</sup>

### Beilagen-Auswahl

Gemüsepfanne | Steak House Pommes | Nudeln <sup>G1/E</sup>  
Butterkartoffeln <sup>L</sup> | Spätzle <sup>L/G1</sup>

## ODER

## TAGESEMPFEHLUNGEN

### MONTAG 03.11.25

Gebratener Reis <sup>L/E</sup>  
mit Hühnerbrust, Ei und Gemüse

### DIENSTAG 04.11.25

Gefüllte Paprika <sup>L/G1/E</sup>  
mit Rinderhackfleisch und Joghurtsauce

### MITTWOCH 05.11.25

Minutensteak vom Rind <sup>E/L/G1</sup>  
mit Chimichurri und knusprigen Quetschkartoffeln

### DONNERSTAG 06.11.25

Leberkäse <sup>L/E</sup>  
mit Spiegelei und Bratkartoffeln

### FREITAG 07.11.25

Seesaiblingsfilet <sup>F/G1/L/E</sup>  
Toskana-Sauce und Tagliatelle

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

**Getrübte Kartoffelsuppe € 9,50**

Kartoffelstroh <sup>L</sup>

**Rotunde's Baby Leaf Salat € 10,50**

Hausdressing | Grana Padano | Cherry Tomaten  
geröstete Sonnenblumenkerne | Grissini <sup>L/G1/E/A</sup>  
...mit...

Minutensteak vom Rind € 18,50

Hähnchenstreifen € 16,50

Fischknusperli <sup>G1</sup> € 14,50

**Schweineschnitzel € 12,50**

Kartoffelsalat <sup>L/E/S/G1</sup>

**Kling's Maultaschen € 13,50**

Schmelzzwiebeln | Kartoffelsalat <sup>L/E/S/G1</sup>

**Käsespätzle € 16,50**

Röstzwiebeln | Salat <sup>L/E/G1</sup>

**Schweinegeschnetzeltes € 14,50**

Spätzle <sup>L/E/S/G1/13</sup>

**Rindergulasch € 16,90**

Spätzle <sup>L/E/S/G1/13</sup>

**Schwäbische Linsen € 14,50**

Spätzle | Saitenwürstchen <sup>L/E/S/G1</sup>

## IN DER SAISON

**Heimisches Rehragout € 25,90**

Preiselbeer-Birne | Apfelrotkohl | Serviettenknödel <sup>L/G1/E/13</sup>

**Rosa gebratener Rehrücken € 34,90**

Wachholderrahmsauce | Preiselbeer Birne  
Rahmwirsingkuchen | Kartoffelstampf <sup>L/13/S</sup>

**Weinempfehlung zum Reh**

2022 Spätburgunder, trocken  
Weingut Kress, Überlingen  
**0.25 l á € 10,40**