



Speisekarte



## AUS UNSERER HAUSBRAUEREI

Für Sie gebraut, unfiltriert, naturbelassen „*So echt und wahr, wie's früher war*“

Max & Moritz Helles	0,3l 3,90 €	0,5l 4,80 €	Max & Moritz Pro-Bierbrett Helles, Hefeweizen, Spezial je 0,2l	8,90 €
Max & Moritz Spezial	3,90 €	4,80 €		
Max & Moritz Hefeweizen	3,90 €	4,80 €		
als Radler	3,90 €	4,80 €		
Farny Weizen alkoholfrei		4,80 €		
Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei (Flasche)	3,90 €			



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Frucade Cola <sup>1, 17, 15</sup>	0,3l 3,80 €	0,5l 4,60 €	Pfirsich Eistee <sup>3</sup>	0,3l 3,70 €	0,5l 4,60 €
Coca Cola Zero <sup>1, 8, 10, 15</sup>	3,80 €	4,70 €	Holunderblütenschorle <sup>2</sup>	3,70 €	4,60 €
Frucade Orangenlimonade <sup>1, 3</sup>	3,80 €	4,60 €	Tafelwasser	3,20 €	4,20 €
Frucade Cola Mix <sup>1, 3, 17, 15</sup>	3,80 €	4,60 €	Randegger Mineralwasser Medium	(0,75l)	6,80 €
Zitronenlimonade	3,80 €	4,60 €	Randegger Mineralwasser Still	(0,75l)	6,80 €
Bitter Lemon <sup>3, 14</sup>	3,80 €	4,70 €			

## FRUCHTSÄFTE UND SAFTSCHORLE

Apfelsaft naturtrüb	0,3l 4,30 €	0,5l 5,60 €	Johannisbeersaft	0,3l 4,30 €	0,5l 5,60 €
Orangensaft	4,30 €	5,60 €	als Schorle	3,80 €	4,60 €
Maracujasaft	4,30 €	5,60 €			

# Ihr Gasthaus zum Genießen



## SEKT UND APERITIF

<b>Aperol Spritz</b> auf Eis mit Orange <sup>1,5,7,14</sup>	0,25 l	<b>7,40 €</b>
<b>Hugo</b> auf Eis mit Limette und frischer Minze <sup>2,5,7</sup>	0,25 l	<b>7,40 €</b>
<b>Lillet Berry</b> mit Beeren und frischer Minze <sup>5,7</sup>	0,25 l	<b>7,90 €</b>
<b>Campari</b> mit Soda oder Orange <sup>1,14</sup>	4 cl	<b>6,50 €</b>
<b>Glas Sekt</b> <sup>5,7</sup>	0,1l	<b>4,50 €</b>
<b>Max &amp; Moritz Sekt</b> (Flasche) <sup>5,7</sup>	0,75 l	<b>29,90 €</b>

## WEISS

<b>Kressbronner Berghalde</b> „Müller-Thurgau“, trocken QbA <sup>5,7</sup>	0,1l	0,25 l	<b>4,60 €</b>	<b>8,10 €</b>
<b>Kressbronner Berghalde</b> „Grauburgunder“, trocken QbA <sup>5,7</sup>			<b>4,60 €</b>	<b>8,10 €</b>
<b>Heroine</b> Weingut Wageck, Pfalz, trocken <sup>5,7</sup>			<b>4,90 €</b>	<b>9,10 €</b>

## ROSÉ

<b>Kressbronner Berghalde</b> „Spätburgunder Weißherbst“, trocken QbA <sup>5,7</sup>	0,1l	0,25 l	<b>4,60 €</b>	<b>8,10 €</b>
<b>Rosé Wein</b> Weingut Kress, Baden, Bodensee, trocken <sup>5,7</sup>			<b>4,60 €</b>	<b>8,10 €</b>

## ROT

<b>Kressbronner Berghalde</b> „Spätburgunder Rotwein“, trocken QbA <sup>5,7</sup>			<b>4,60 €</b>	<b>8,10 €</b>
<b>Hero</b> Weingut Wageck, Pfalz, trocken <sup>5,7</sup>			<b>5,00 €</b>	<b>9,10 €</b>
<b>Primitivo Larinum</b> Weingut Farnese, Italien, Apulien, trocken <sup>5,7</sup>			<b>4,60 €</b>	<b>8,10 €</b>



<b>Weinschorle</b> süß oder sauer <sup>5,7</sup>				<b>4,90 €</b>
---	--	--	--	---------------

## EDELBRÄNDE UND GRAPPA

<b>Willi No. 1</b>	2 cl	38 %	<b>6,10 €</b>	<b>Alte Zwetschge</b>	2 cl	40 %	<b>7,10 €</b>
<b>Haselnussbrand</b>	2 cl	40 %	<b>6,10 €</b>	<b>Bodensee Diesel</b>	2 cl	40 %	<b>6,10 €</b>
<b>Williams</b>	2 cl	40 %	<b>3,90 €</b>	<b>Marillenbrand</b>	2 cl	40 %	<b>6,10 €</b>
<b>Alter Obstler</b>	2 cl	38 %	<b>5,20 €</b>	<b>Grappa</b>	2 cl	43 %	<b>4,70 €</b>

## LIKÖRE

<b>Ramazzotti mit Eis &amp; Zitrone</b>	2 cl	30 %	<b>4,50 €</b>
<b>Amarula Cremelikör</b>	2 cl	17 %	<b>4,50 €</b>
<b>Bratapfellikör</b>	2 cl	20 %	<b>4,30 €</b>
<b>Brombeerlikör</b>	2 cl	25 %	<b>4,30 €</b>

## BAR KLASSIKER

<b>Steinhausers „Brigantia“</b> <i>Single Malt Whisky vom Bodensee - 3 Jahre</i>	4 cl	43 %	<b>9,50 €</b>
<b>Steinhausers „See Gin“</b> <i>Bester Dry Gin Weltweit 2014</i>	4 cl	48 %	<b>9,50 €</b>
<b>Steinhausers „See Gin“</b> (4 cl) mit Tonic & frischer Limette <sup>14</sup>		48 %	<b>12,90 €</b>





## SUPPEN UND VORSPEISEN

<b>Schwäbische Maultaschensuppe</b> <sup>3, 8, 18</sup> 7,90 €	<b>Gegrillte Peperoni</b> 13,50 € Kräuterbutter, Brot <sup>2, 16</sup>
<b>Burrata</b> <b>vegetarisch</b> 13,90 € marinierte Tomaten, Baby Leaf, Kräuteröl <sup>1, 2, 3, 7</sup>	<b>„Knoblauch“ Garnelen</b> 17,50 € Knoblauch-Kräuterbutter, Chillischote <sup>1, 13, 16</sup>

## SALATE

<b>Gemischter Beilagensalat</b> <sup>4, 8</sup> 7,20 €	<b>„Fitness-Salat“</b> 19,90 € Gemischter Salatteller, gebratene Putensteaks, Tomate, Käse und Ei
<b>Gem. Salatplatte „Reichenauer Art“</b> <sup>4, 8</sup> 12,90 €	<b>Dressing nach Wahl:</b> · Hausdressing · Joghurtdressing · Vinaigrette <sup>1, 3, 7, 8, 13, 16</sup>
<b>„Saurer Käs“</b> <b>vegetarisch</b> 13,90 € Limburger, rote Zwiebeln, Essigurke und Ei <sup>1, 3</sup>	
<b>„1/2 Wurstsalat + 1/2 Saurer Käs“</b> 14,90 € Wurstsalat, Limburger, rote Zwiebeln, Essigurke und Ei <sup>1, 2, 3, 4, 11, 19</sup>	<b>„Beef-Salat“</b> 22,90 € Gemischter Salatteller, gebratene Rindersteaklets, Tomate und Paprika
<b>„Unser Wurstsalat“</b> 14,50 € Schinkenwurst, Käse, rote Zwiebeln, Essigurke und Ei <sup>1, 2, 3, 4, 11, 19</sup>	<b>+ Upgrade:</b> 4 Stk. gebratene Garnelen <sup>13, 16</sup> 9,90 €

## VEGETARISCHE GERICHTE UND PASTA

<b>Schwäbische Käsespätzle</b> <b>vegetarisch</b> 14,90 € Bergkäse, Röst- und Schmelzzwiebeln <sup>3</sup>	<b>Linguini Burrata</b> <b>vegetarisch</b> 16,90 € Tomatensugo, Rauke und Kräuteröl <sup>1, 2, 3, 7</sup>
<b>Malzkartoffel</b> <b>vegan</b> 16,90 € neue Kartoffeln in Malzbier abgelöscht, Hafer-Malzschaum, mariniertes Baby Leaf <sup>1, 7</sup>	<b>Allgäuer Krautkrapfen</b> <b>vegan</b> 17,50 € Zwiebel-Senf Jus dazu bunter Blattsalat <sup>1, 7</sup>

# Ihr Gasthaus zum Genießen



## BRAUHAUS-ZÜNFTIGES

- Schweinebraten** (vom Hals) **16,90 €**  
Bratensoße, Spätzle <sup>3,7</sup>
- „Lehrer Lämpel Teller“** **17,90 €**  
Schweinebraten, Maultasche,  
Käsespätzle und Röstzwiebeln <sup>3,7,8,18</sup>
- Jägerschnitzel** **18,90 €**  
Rahmsoße, gebratene Pilze  
und Spätzle <sup>1,3,7,8</sup>
- Brauhaus schnitzel vom Schwein** **18,90 €**  
in Braumalz-Senf-Panade  
mit Pommes Frites <sup>1,16</sup>
- Schwäbische Maultaschen** **17,90 €**  
Bratensoße, Speckchip, Zwiebelschmelze  
und Beilagensalat <sup>3,4,7,8,18,19</sup>
- 1 ganze gepökelte Schweinshaxe** **18,90 €**  
Sauerkraut und Brezn-Serviettenknödel <sup>2,7</sup>



- „Sieben Schwaben Pfännle“** **21,50 €**  
Schweinefilet, Rahmsoße, gebratene Pilze,  
Käsespätzle und Röstzwiebeln <sup>1,3,7</sup>
- Schweinesteak „Cordon bleu“** **25,90 €**  
gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken,  
dazu Pommes Frites <sup>1,2,16,19</sup>

- „Max & Moritz“ Grillteller** **26,90 €**  
verschiedene Steaks, Speckchip, Kräuterbutter,  
Pfannengemüse und Kroketten <sup>1,7,16</sup>

- „Schwäbischer Zwiebelrostbraten“** **29,90 €**  
Röstzwiebeln, Bratensoße und Pommes Frites <sup>1,7,16</sup>  
*Für das gewisse Etwas unser Tipp: Frischer Meerrettich 1,- €  
Schmelzzwiebeln 1,- €*

- Soße auf Wunsch extra:**
- Rahm- oder Bratensoße <sup>7,16</sup> **1,00 €**
- Champignonrahmsoße <sup>1,7,16</sup> **2,00 €**
- Ketchup, Senf, Mayonnaise **0,40 €**



Viele Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich! -1,50€



www.maxmoritz-bier.de

## STEAK

### Rumpsteak

vom Rind, mit einer Beilage  
nach Wahl dazu Kräuterbutter

200g	29,90 €
300g	43,90 €
500g	69,90 €

### Filetsteak

vom Rind, mit einer Beilage  
nach Wahl dazu Kräuterbutter

200g	37,90 €
300g	54,90 €
500g	83,90 €

### Putensteak

mit einer Beilage nach Wahl  
dazu Kräuterbutter

200g	22,90 €
300g	32,90 €
500g	49,90 €

### Wählen Sie Ihre Beilage:

- Pommes Frites <sup>16</sup>
- Schwenkkartoffeln <sup>7</sup>
- Pfannengemüse <sup>1,7</sup>
- Käsespätzle <sup>3</sup> (+2,00 €)
- Kroketten
- Spätzle <sup>3</sup>
- Linguini
- Beilagensalat <sup>4,8,16</sup>

Jede weitere Beilage

7,20 €

## FISCHGERICHTE

Linguini „Gamberi“ 20,90 €

Knoblauchöl, Garnelen,  
Jalapenos und Rauke <sup>1, 2, 7, 8, 13, 16</sup>

Lachsfilet 26,90 €

Meerrettichschaum, Babyleaf  
und Schwenkkartoffeln <sup>1, 3, 7</sup>



# Ihr Gasthaus zum Genießen



## UNSERE DESSERTKARTE

<b>Espresso Affogato</b> <sup>1, 15, 18</sup>	4,90 €
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> (4 Kugeln) Unsere Eissorten: Vanille, Schokolade, Joghurt-Himbeer-Eis, Erdbeer, Zitronensorbet <sup>1, 18</sup>	7,90 €
<b>Panna Cotta</b> Himbeerschäum und eine Kugel Joghurt-Himbeer-Eis	9,50 €
<b>Eiskaffee</b> Vanilleeis und Sahne <sup>1, 15, 18</sup>	7,90 €
<b>„Heiße Liebe“</b> warme Himbeeren, Vanilleeis und Sahne <sup>1, 7, 18</sup>	9,90 €
<b>Apfelstrudel</b> Vanilleeis und Sahne <sup>1, 2, 8, 18</sup>	8,90 €
<b>Warmes Schokosoufflé</b> Vanilleeis und Sahne <sup>1, 16, 18</sup>	10,90 €
<b>Apfelküchle</b> Vanilleeis und Sahne <sup>1, 18</sup>	9,50 €

In den warmen Monaten  
April - Oktober, bieten wir für unsere  
vierbeinigen Gäste **Bello Eis** an  
3,50 €

Über die in unseren Produkten  
enthaltenen Allergene und Zusatz-  
stoffe geben wir Ihnen gerne  
Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation  
kann jederzeit eingesehen wer-  
den.

Seien Sie immer auf dem  
neuesten Stand, rund um  
unsere Aktionen und  
Veranstaltungen.  
Folgen Sie uns!



## TEE- & KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>Glas Tee nach Wahl</b> Unsere Sorten: Earl Grey, Darjeeling, Kamille, Pfefferminze, Früchte, Kräuter- und Green-Tee <sup>15</sup>	3,70 €
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>15</sup>	3,40 €
<b>Espresso</b> <sup>15</sup>	3,00 €
<b>Espresso doppelt</b> <sup>15</sup>	5,20 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>15</sup>	3,90 €
<b>Cappuccino</b> mit Milchschaum oder Sahne <sup>15</sup>	3,90 €
<b>Latte Macchiato im Glas</b> <sup>15</sup>	4,90 €
<b>Heiße Schokolade</b>	4,40 €





# Ihre Eventlocation

## HOCHZEITEN, FAMILIENFEIERN UND FIRMENEVENTS

**Einzigartig** – unser Biergarten ist auf Wunsch komplett **überdacht** und **beheizt**!

Gerne organisieren wir für Sie Ihr ganz individuelles Fest, nach Ihren Wünschen.

*Fragen Sie nach unseren  
Menü- und Buffetvorschlägen  
wie zum Beispiel:*



### RUSTIKALES BRAUHAUS BUFFET

**Großes Salatbuffet**  
mit zweierlei Dressings

#### Hauptgang

Paniertes Brauhaus schnitzel vom Schwein  
Saftige Putensteaks  
Spareribs mit zweierlei Dips  
Kabeljau Knusperle  
Schweinebraten an Dunkelbiersoße  
Schwäbische Maultaschen mit Speck  
Käsespätzle, Kroketten,  
Pfannengemüse,  
Rosmarinkartoffeln

#### Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Preis 60,- € pro Person  
als all inklusive 106,- € pro Person

All inklusive, bei einer Dauer von 7 Std., beinhaltet:  
alkoholfreie Getränke, hausgebraute Biere,  
Wein, Sekt, Aperol, Hugo, Lillet,  
Kaffeespezialitäten,  
Gedeckpreis für Kuchen, Tischwäsche

### FEINSCHMECKER BUFFET

**Großes Vorspeisenbuffet**  
mit Salatbuffet, zweierlei hausgemachte Antipasti,  
Tomaten- Burrata, Knoblauch Garnelen,  
Bauernschinken mit Melone

#### Hauptgang

Lachsfilet an Zitronenbutter  
Schweinefiletmedaillons an Rahmsoße  
Putensteak Asia  
Rumpsteak mit Kräuterbutter  
Linguini mit Pesto, Schwenkkartoffeln,  
Kroketten, Spätzle, Pfannengemüse

**Großes Dessertbuffet**  
mit hausgemachten Dessertspezialitäten

Preis 75,- € pro Person  
als all inklusive 121,- € pro Person

All inklusive, bei einer Dauer von 7 Std., beinhaltet:  
alkoholfreie Getränke, hausgebraute Biere,  
Wein, Sekt, Aperol, Hugo, Lillet,  
Kaffeespezialitäten,  
Gedeckpreis für Kuchen, Tischwäsche



# Ihr Gasthaus zum Genießen



**„Max & Moritz Fan Paket“** 12,90 €  
3Fl. Bier (0,33l) + 1 Glas + 1x Extra (zzgl. Pfand)

**Sixpack Bier** 6x 0,33l 8,90 €  
(zzgl. Pfand)

**Original Kressbronner Bierkanne** 22,90 €  
gefüllt mit 2 Liter Bier nach Wahl  
(Helles oder Spezial)

**2 Liter Nachfüllung für die Bierkanne** 16,90 €



**1 Liter Bügelflasche** gefüllt mit Hellem 13,90 €

**1 Liter Nachfüllung** für die Bügelflasche 9,90 €

**5 Liter Partydose** 18,90 €  
gefüllt mit Hellem oder Spezial

**Partyfass 10 oder 20 Liter** pro Liter 3,50 €  
(50,- Euro Pfand)  
auf Vorbestellung

**Bierkrug 0,3 l mit Emblem** 5,50 €

**„Max & Moritz“ Geschenkgutscheinkarte**  
Betrag frei wählbar



**Mieten Sie für  
Ihr Fest**

- Gläser
- Durchlaufkühler
- uvm.

## Werde Teil des Teams.

- + Benefits in den Partnerbetrieben & der Bodenseeregion
- + Talenttraining zur Weiterbildung
- + flexible, geregelte Arbeitszeitenmodelle, die in dein Leben passen
- + die besten Teampartys

**LUKILY,  
I SWIPED RIGHT.**



+ Unzählige Optionen durch verschiedene Standorte & Unternehmensformen

+ Wir setzen nicht nur auf Bildungsstufen

+ Wir bieten dir Schutz durch betriebliche Altersvorsorge & Risikoversicherungen

**Einfach scannen**



für offene Stellen

# It's a match.



**lukullum**  
HOTEL | RESTAURANT | BAR

*Secret*  
Apfel-Paradise



**Lipprandt**  
HOTEL | RESTAURANT



# Lipprandt

HOTEL . RESTAURANT



*mein  
Zuhause am See*

GENIESSEN  
ENTSPANNEN  
AKTIV SEIN



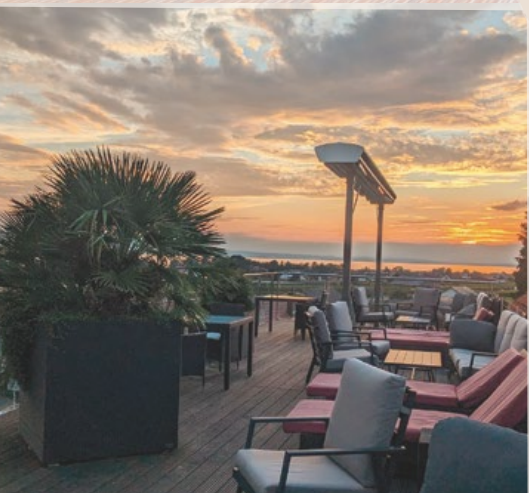
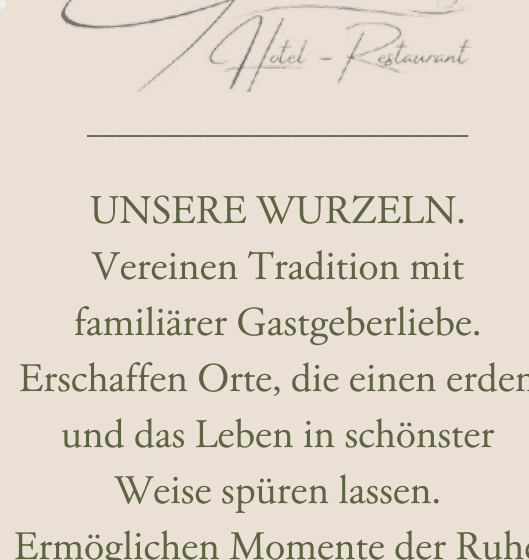
ANKOMMEN - UM WIRKLICH ANZUKOMMEN.

Am Ufer des Sees. Zwischen sanften Wellen am eigenen Badestrand und herzlicher Gastfreundschaft. Komfortverliebten Zimmern und bewussten Genussmomenten - trifft regenerierende Ruhe auf das Abenteuer Leben.

Halbinselstraße 65,  
88142 Wasserburg am Bodensee

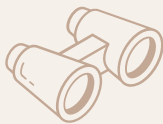
+49 8382 9876-0

info@hotel-lipprandt.de  
www.hotel-lipprandt.de



#### ENTSPANNUNG

- Indoor- und Outdoorpool
- großzügiger Relax- und Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad, Solekabine und Eisgrotte
- mediterrane Außenanlage
- Panoramasauna



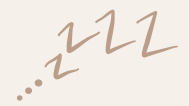
#### FERNSICHT

- Dachterrasse mit See- und Bergblick



#### GENUSSLIEBE

- Spezialitätenrestaurant mit langjähriger Tradition



#### ERHOLUNG

- Liebevoller Zimmer und Suiten größtenteils mit Balkon



GLÜCKSMOMENTE ERLEBEN im Herzen von Friedrichshafen -  
Nur wenige Schritte vom Ufer des Bodensees entfernt befindet sich  
das neu erbaute LUKULLUM mit Hotel, Restaurant und Skybar.  
Hier trifft in vier Etagen heimeliges Ambiente auf modernes Design.

Ob als Rückzugsort nach einem langen Meeting, zum lukullischen Genießen  
in einem der gemütlichen Bereiche des Restaurants  
oder als Abendlocation mit frisch gemixten Drinks und Seeblick in der Skybar  
- hier dürft ihr Euch WOHLFÜHLEN.

*Wo Gäste Freunde sind.*