

Empfehlung

Unsere Wochenempfehlung ab dem 14.07.2025

Cevapcici mit Ajvar, rote Zwiebel und Pommes frites 16,80€

Saison Empfehlung

Rindercarpaccio mit Grana Padano Späne
und Salatbouquet 13,90€



Falafel mit Salatbouquet und Feta-Dip 14,90€

Chicken Wings mit BBQ Dip und Pommes Frites 17,80€

Gegrillte Garnelenspieße mit Blattsalat und Joghurt-Dip 19,00€

Cesar-Salat mit gerillten Hähnchenbrustfilet Streifen, Grana
Padano und Brotchips 16,90€

Jeden Freitag und Samstag

**Gegrillte Schweinehaxe
mit Krokettens-Semmelknödel
15,90€**

Liebe Gäste,
kleine Änderungen sind natürlich möglich - bitte
haben Sie Verständnis, dass Umbestellungen mit
einem Aufpreis von 2€ verbunden sind.

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio,
mit Birne, Pinienkerne und Rosmarin-Honigbutter
dazu frisches Bauernbrot 11,90€

Tartar vom Räucherlachs
Meerrettich trifft auf Avocado
und Wasabi-Mayonnaise 13,90€
dazu frisches Bauernbrot

Aus unserer Suppenküche

Hausgemachte Rinderbrühe mit Kräuterflädle 6,20€

Salate

Beilagensalat klein 5,90€
Bunte Blattsalate der Saison in Honig-Senf-
Dressing, garniert mit Tomate und Gurke groß 7,90€

Großer Salatteller mit Witshaus- Maultaschen
Bunte Blattsalate der Saison in Honig-Senf-Dressing,
garniert mit Tomate und Gurke 15,90€

Fleischspezialitäten

Unsere Steaks werden mit einem hausgemachten Kräuteröl mariniert

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit zweierlei von der Zwiebel und Bratensoße

wahlweise

mit Butterspätzle	28,90€
mit Bratkartoffeln	28,90€
mit Maultasche und Spätzle	31,90€

Rumpsteak mit Kartoffelrösti, Grillgemüse und hausgemachter Kräuterbutter	31,90€
---	--------

Leckerer vom Schwein

Schnitzel "Wiener Art" Schweinerücken knusprig ausgebacken mit Pommes frites	17,50€
--	--------

Cordon Rouge Schweinerücken knusprig ausgebacken, mediterran gefüllt mit getrockneten Tomaten und ital. Hartkäse Grana Padano an Rosmarienkartoffeln und Salsa Verde	18,80€
--	--------

Herrgottsbscheißerle Witshaus-Maultaschen klassisch gefüllt mit Hackfleisch und Spinat, Bratensoße, zweierlei von der Zwiebel und Bratkartoffeln	17,30€
---	--------

Vegetarisch

Knusprig panierte Zucchini mit Salatbouquet und Fetadip 15,90€

Kartoffelrösti mit mediterranem Grillgemüse, Salatbouquet und Fetadip 16,90€

Für unsere Kleinen Gäste

Maultaschen mit Bratensoße, zweierlei von der Zwiebel und kleiner Beilagensalat 9,90€

Kinderschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites 9,90€

Spätzle mit Bratensoße 4,90€

Herzhaft Bodenständig

Wurstsalat feine Schinkenwurst in Essig/Öl mariniert mit Gurken, frischn Zwiebelringen und Bauernbrot 11,50€

Schweizer Wurstsalat feine Schinkenwurst in Essig/Öl mariniert mit Gurken, frischen Zwiebelringen, Emmentaler Käse und Bauernbrot 12,70€

mit Bratkartoffeln 4,90€

Extras

Portion Pommes frites 4,90€

Bratkartoffeln 4,90€

Ketchup/Mayo 1,00€

Bratensoße 1,60€

Salsa Verde 1,60€

Dessert

Gebackenes Eis "Campo Spezial" große Kugel Vanilleeis, knusprig paniert an Rosenblätter-Pistazien-Honig	8,60€
Churros a la Campo Hausgemachte Dinkel-Brandteigspezialität mit Zimt-Zucker und Schokosoße	7,90€
Tartufo Bianco	6,90€
Coffee Campo Hausgemachte Schoko-Cantuccini und Cranberry-Amarettini-Praline mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	6,80€

**Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene?
Bitte fragen Sie unser Personal oder werfen einen Blick in unsere
Informationsmappe**

Apertif

Hugo Holundersirup, Sekt, Limette, Minze	0,2l	6,90€
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Orange	0,2l	6,90€
Lillet Wild Berry Lillet, Russian Wild Berry Schweppes, Beeren	0,2l	6,90€
Rosato Spritz Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco	0,2l	6,90€
Fresco Spritz Ramazotti Fresco, Prosecco	0,2l	6,90€
Malfy Aperitivo Rosa Malfy Gin Rosa, Russian Wild Berry	0,2l	8,50€
Malfy Aperitivo Limone Malfy Gin Limone, Bitter Lemon	0,2l	8,50€
Martini weiss	6cl	5,50€
Sherry Sandemann Medium Dry	4cl	5,50€
Glas Sekt (trocken)	0,1l	5,80€
Glas Prosecco (extra trocken)	0,1l	5,80€
Campari Orange	0,2l	6,50€
Campari Soda	0,2l	6,00€
Crodino (alkoholfrei)	0,1l	6,00€

Sekt / Prosecco

Schloß Affaltrach Brilliant, trocken	0,75l	32,00€
Schloß Affaltrach Rose, trocken	0,75l	34,00€
Schloß Affaltrach Chardonnay Sekt Brut	0,75l	36,00€
Prosecco DOC (extra trocken)	0,75l	36,00€

Bier**Fassbier**

Dinkelacker Pils	0,3l	3,90€
Sanwald Hefeweizen Naturtrüb	0,3l	4,10€
	0,5l	4,90€
Dinkelacker Helles	0,3l	3,90€
<i>Gerne serviert im gekühlten Steinkrug</i>	0,5l	4,10€
Radler süß oder sauer	0,3l	3,90€
	0,5l	4,10€

Alkoholfrei

Dinkelacker 0,0% alkohlfrei	0,33l	3,90€
Sanwald Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,90€

Flaschenbiere

Sanwald Weißbier Kristall	0,5l	4,90€
PSanwald Weißbier Dunkel	0,5l	4,90€
Wulle Vollbier hell	0,33l	4,10€
Schwabenbräu Märzen	0,5l	4,60€

Bar Snacks

Knabbermischung

mit Nüssen und ohne Nüsse	je 50 gr	2,00€
---------------------------	----------	-------

Säfte

Apfelschorle	0,2l	2,80€
	0,4l	4,20€
Apfelsaft	0,2l	2,90€
	0,4l	4,90€
Orangensaft, Maracujanektar, Johannisbeernektar		
Saft / Nektar	0,2l	3,20€
	0,4l	5,30€
Saftschorle / Nektarschorle	0,2l	2,90€
	0,4l	4,90€

Softdrinks

Zitronenlimonade	0,2l	2,90€
	0,4l	4,90€
Coca Cola	0,33l	3,60€
Coca Cola Zero	0,33l	3,60€
Fanta	0,33l	3,60€
Mezzo Mix	0,33l	3,60€
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	3,00€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,00€
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,00€

Wasser

Tafelwasser	0,2l	1,90€
	0,4l	3,60€
	Karaffe 1l	4,80€
Teinacher Mineralwasser still und medium	0,5l	4,60€
	0,75l	5,60€

Weinschorle

Weißweinschorle	0,2l	4,90€
Rotweinschorle	0,2l	4,90€
Roséschorle	0,2l	4,90€

Unsere Schorlen werden mit Qualitätswein aus Baden-Württemberg zubereitet.

Offener Weißwein

Riesling		
Verrenberger, trocken QbA frisch-elegant, dezente Säure	0,2l	4,90€
Grauburgunder		
Sankt M, Weingärten Cleebrohn Gügling QBA frisch mit fruchtiger Note und eindringlichem Duft	0,2l	5,60€
Pinot Grigio		
Italien DOC frisch blanchiert, mit Citrus Aromen	0,2l	5,20€

Offener Rosewein

Rosé Collegium Wirtemberg, trocken, QbA rote Beeren, harmonisches Säure-Frucht Spiel, erfrischend	0,2l	4,90€
Spätburgunder - Weißherbst Collegium Wirtemberg, QBA fruchtig, mild, beerige Aromen	0,2l	4,90€

Offener Rotwein

Cabernet Sauvignon El Campo, Valle Central, Chile, Reserva kräftig und gehaltvoll	0,2l	5,30€
Primitivo Paolo Leo, Salento, Italien IGT Johannis- und Heidelbeere, schmeichelnd, sanft, schokoladi	0,2l	6,30€
Lemberger Trollinger, Collegium Wirtemberg, Qba schwarze Beeren, süffig	0,2l	4,90€

Weißwein- Flasche 0,75l

Sauvignon Blanc "Dreisatz", Weingut Kitzer
Aromen von Grapefruit und grünem Paprika 29,90€

Grauburgunder, Collegium Wirtemberg,
trocken, QBA 32,00€
feine Mineralität, eleganter Schmelz, Aromen von
Nuss und Honig

Rebhuhn Riesling, Weingut Aldinger, VDP
knackiger Riesling mit intensiven Aromen,
mineralisch und sanfte Säure 32,00€

Rotwein- Flasche 0,75l

Le Chene Noir - Cotes du Rhone Villages AOC
würzig, rote Früchte mit jungen Tanninen,
runder kraftvoller Wein 33,00€

Zweigeltrebe, Jürgen Ellwanger, VDP
Duft von Kirschen mit feiner Kakaonote 35,00€

Merlot, Weingut Wöhrwag, VDP
betörende Brombeer und Kirscharomen, fruchtig
würzig 34,00€

Rosewein- Flasche 0,75l

Valdecate, Navarra Spanien, DOC
frisch, fruchtig mit geringen Gerbstoffen und
wenig Säure 29,00€

Heißgetränke

Kaffee	2,90€
Cappuccino	3,40€
Milchkaffee	3,60€
Latte Macchiato	3,60€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	4,80€
Heiße Schokolade	3,20€
Chococino	4,80€

Tee von Ronnefeldt

Earl Grey	Tasse	3,20€
Irish Breakfast		
Ayuverda Herb& Ginger		
English Breakfast		
Verveine		
Morgetau Grüner Tee		
Refreshing Mint		
Kamille		
Sweet Berries		
Rooibusch Cream Orange		

Edelbrände

Senft - Destillerie seit 1987 am Bodensee

Williams Brand süßer und angenehm weicher Charakter	40%	2cl	3,90€
Williams Gold Brand mit Fruchtauszug durch Fruchteinlage intensives Fruchtroma	38%	2cl	4,10€
Himbeergeist intensives Himbeer Aroma	40%	2cl	4,10€
Quitte fruchtig, mit einer leicht herben Geschmacksnote	40%	2cl	4,10€
Bodensee Cöxchen süß fruchtiger Geschmack, besticht durch seine milde weiche Note	38%	2cl	3,90€

Manufaktur Broch - feine Destillate seit 1958 aus Starzach

Orangengeist	40%	2cl	4,50€
Schlehengeist	40%	2cl	4,50€
Tresterbrand Muskateller	42%	2cl	4,50€

Liköre

Whisky Likör von Senft Single Malt Whisky mit Tahiti Vanille und braunem Rohrzucker, Toffee, Kakao und Karamell Geschmack	4cl	6,50€
Haselnusslikör von Senft	4cl	4,80€
Sauerkirschlikör von Senft	4cl	4,80€
Zwetschgenlikör von Senft	4cl	4,80€
Orangelikör Manufaktur Broch	4cl	5,90€
Tipp: Der schwäbische Portwein: Likörwein "Charlys von Rebholz" diskreter Holzton mit dem fruchtigem und würzigem Spätburgunder	4cl	5,50€
Baileys	4cl	4,60€

Gin

Bombay Sapphire (fruchtig, mit leichter Pfeffer Note)	4cl	4,80€
Tanqueray (klassische Wacholder Note und Limette)	4cl	4,80€
Monkey 47 Dry Gin (Orange, Fichtennadel und Wacholder)	4cl	6,50€
Senft Dry Gin 21 (milde Citrus Aromen und Koriander)	4cl	5,50€
Hendricks (der Kräftige mit feiner Gurken Note)	4cl	6,50€
<i>Serviert mit 0,2 Tonic Thomas Henry</i>	0,2l	3,00€

Whisky

Senft Bodensee Single Malt Whisky (vollmundiger Genuss an angenehm rauchiger Torfigkeit mit einem fruchtigen Finish)	4cl	7,90€
Talisker Single Malt Scotch 10 Jahre (rauchig mit pfeffrigem Abgang)	4cl	6,90€
Laphroaig Single Malt Whisky 10 Jahre (ausgeprägt torfig, rauchig, salzig)	4cl	6,90€
Glennfiddich Single Malt Whisky 12 Jahre (fruchtig frisches Aroma, malzig, süß und Karamell im Geschmack)	4cl	6,90€
Nikka Whisky from the Barrel (Whisky aus Malz und Korn - Aromen von Früchten mit komplexem Geschmack von Eiche, Honig und leichter Vanille im Abgang)	4cl	9,10€
Jack Daniels	4cl	5,90€

Rum

Havana Club 3 Jahre	2cl	3,90€
Havana Club 7 Jahre	2cl	4,20€
Senft Rum Rum vom Bodensee gereift im 550 Liter Eichenfass aus Jamaika, Geschmack von tropischen Früchten, weißem Nougat, schottischem Butterkeks und gerösteten Walnüssen	2cl	5,10€

Weitere Spirituosen

Linie Aquavit	2cl	3,50€
Sierra Tequila silver	2cl	3,50€
Wodka	2cl	3,50€
Grappa Nonino 2 Jahre	2cl	3,90€
Remy Martin Cognac	4cl	5,90€
Jägermeister	2cl	3,50€
Ramazotti	4cl	4,20€

G
I
N

W
H
I
S
K
Y

R
U
M

Cocktails / Longdrinks

Moscow Mule (Ginger Beer, Wodka, Limette)	0,2l	7,90€
Cuba Libre (Cola, Rum, Limette)	0,2l	7,90€
Jacky Cola (Jack Daniels, Cola)	0,2l	7,90€
Tequila Sunrise (Orangensaft, Tequila, Grenadine)	0,2l	7,90€
Caipirinha (Limette, Cachaca, brauner Zucker)	0,2l	7,90€

Alkoholfrei

Car Driver (Alkoholfrei) (Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Erdbeersirup)	0,2l	6,90€
Ipanema (Alkoholfrei) (Limette, Ginger Ale, Brauner Zucker, Maracujasaft)	0,2l	6,90€

Empfehlung

Negroni (Campari, Gin, Vermouth)	0,15l	8,00€
-------------------------------------	-------	-------

Dem Grafen Camillo Negroni war offenbar nach einem starken Drink als er 1919 in Florenz seine Lieblingsbar betrat. Nun ist der Negroni schon über 100 Jahre ein Klassiker an der Bar.

Empfehlung

Unsere Wochenempfehlung ab dem 03.03.2025

Kartoffelcremesuppe mit Kräuteröl	6,20€
“Campo Tapas” mit Garnelen 3 gegrillte Garnelen, Basilikum Pesto, Oliven und Baguette	14,90€
◆	
6 gegrillte Garnelen auf mariniertem bunten Blattsalat mit Tomate, Gurken, Zwiebeln und Kräuterdip	19,40€
Mediterrane Tintenfischringe gegrillt mit Pommes, Kräuterdip und Salatbouquet	18,20€
Kalbs-Spareribs mit Steakhouse Pommes und BBQ Dip	24,90€
◆	
Weißer Panna Cotta mit Waldfruchtsoße und Minze	5,90€

Saison Empfehlung

Thai-Curry Suppe mit Kokosmilch und gegrillten Garnelen	7,40€
Rosa gebratene kalte Roastbeefscheiben mit Chimichurri und marinierter bunter Blattsalat	16,90€
Rote Beete-Apfel Carpaccio mit Rosmarin-Butter-Honig-Marinade, Beluga Linsen und Salatbouquet	11,90€
◆	
Knusprig panierte Zucchini Stifte mit Kräuterquark, smashed Potatoes und Salatbouquet	16,20€
Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet mit Mango-Chili Dip und Pommes	17,40€
Geschmorte Lammkeule mit Krokette in Mandeln und Rotwein-Pflaumen	19,20€
◆	
Kaiserschmarrn mit Wildpreiselbeeren	10,80€

Jeden Freitag und Samstag

**Gegrillte Schweinehaxe
mit Krokette-Semmelknödel
15,90€**

recommendation

Unsere Wochenempfehlung ab dem 03.03.2025

Potato cream soup with herbal oil	6,20€
“Campo Tapas” with shrimps 3 grilled shrimps, basil pesto, olives and baguette	14,90€
————— ◆ —————	
6 grilled shrimps with salad and herbal dip	19,40€
Grilled squid rings with herb dip, fries and salad bouquet	18,20€
veal spare ribs with steak house fries and BBQ dip	24,90€
————— ◆ —————	
white panna cotta with berry-sauce	5,90€

Saison Empfehlung

Thai curry soup with coconut milk and grilled shrimps	7,40€
cold roast beef slices with chimichurri and marinated colorful leaf salad	16,90€
Beetroot and apple carpaccio Rosemary butter honey marinade, beluga lentils and salad bouquet	11,90€
————— ◆ —————	
Crispy fried zucchini sticks with herb quark, smashed potato and salad bouquet	16,20€
Crispy fried chicken breast fillet with mango chili dip and fries	17,40€
Braised leg of lamb with croquettes with almonds and red wine plums	19,20€
Kaiserschmarrn with cranberries	10,80€

Jeden Freitag und Samstag

**Gegrillte Schweinehaxe
mit Krokettens-Semmelknödel
15,90€**

E
M
P
F
E
H
L
U
N
G

Kleine Karte-22.11.2024

Maronencremesuppe mit Sahnehaube	7,20€
Wildfleisch Terrine mit Preiselbeeren, Feldsalat und Brot	16,90€
kleiner Blattsalat mit Honig-Senfdressing	5,90€
Großer Salatteller mit Maultaschen	15,90€
Hausgemachte vegetarische Maultaschen mit Zwiebelschmelze an bunten Blattsalaten der Saison in Honig-Senf-Dressing	16,20€
Cordon Rouge Schweinerücken knusprig gebacken, mediterran gefüllt mit getrockneten Tomaten, Grana Padano an Rosmarinkartoffeln und Salsa Verde	16,50€
Rehbraten mit Schupfnudeln, gedämpfte Romanesco, Preiselbeeren-Birne, Wildsoße	23,80€
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes	15,50€
Apfel-Zimt-Parfait mit Spekulatius und Grand Marnier Soße	9,80€

recommandation

potatoe dumplings soup	6,80€
————— ◆ —————	
spinach dumpling with cheessauce	16,90€
Tagliatelle in mushroom cream sauce and rocket	16,90€
Roast beef with potato dumplings and red cabbage	22,80€
Short Ribs with Twist potatoes and BBQ Dip	24,90€
————— ◆ —————	
Crème brûlée with Berriesauce	8,60€

Saison recommandation

Thai curry soup with coconut milk and grilled shrimps	7,40€
cold roast beef slices with chimichurri and marinated colorful leaf salad	16,90€
Beetroot and apple carpaccio	
Rosemary butter honey marinade, beluga lentils and salad bouquet	11,90€
————— ◆ —————	
Crispy fried zucchini sticks with herb quark, smashed potato and salad bouquet	16,20€
Crispy fried chicken breast fillet with mango chili dip and fries	17,40€
Braised leg of lamb with croquettes with almonds and red wine plums	19,20€
————— ◆ —————	
Kaiserschmarrn with cranberries	10,80€

Every Friday and Saturday

Grilled pork knuckle with croquette bread dumplings
15.90€