

/ APÉRITIFS				
BEFORE DINNER DRINKS		4 cl	0,1l	0,2l
o.J.	BIRNOH VOM BODENSEE (18% vol.) <input type="radio"/> Stahinger Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden – Deutschland	5,80		
o.J.	PINOT BLANC BRUT <input type="radio"/> Weingut Kress – Bodensee – Baden – Deutschland		7,70	
o.J.	HAUSAPERITIF Apfelsaft / Pinot Blanc Brut / Aperol / Minze			10,00
/ ALKOHOLFREI – PRICKELND				
NON ALCOHOLIC – SPARKLING		0,1l	0,2l	
o.J.	PRISECCO NO.11 <input type="radio"/> Manufaktor Jörg Geiger – Schlat / Göppingen – Württemberg – Deutschland			12,20
o.J.	FLEIN »FIZZ« PRICKELNDER TRAUBENSAFT <input type="radio"/> Weingut Schmidt – Wasserburg – Bayer. Bodensee (Württemberg) – Deutschland		5,70	
o.J.	APFEL-VERJUS (Saft von grünen Äpfeln / Mineralwasser / Minze) <input type="radio"/> Stahinger Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden – Deutschland			10,00
o.J.	TRAUBEN-VERJUS (grüner Traubensaft / Mineralwasser / Orange / Rosmarin) <input type="radio"/> Weingut Engelhof – Hohentengen / Hochrhein – Baden – Deutschland			10,00
/ ALKOHOLFREI – STILL				
NON ALCOHOLIC – QUIESCENTLY		0,375l		
o.J.	INSPIRATION NO. 4.1 <input type="radio"/> Zu Vorspeisen / Fisch. Geschmack: süß, salzig, umami, an milchreifen Mais erinnernd. Kräuternoten von Bronzefenchel im mittellangen weichen Nachhall			22,00
o.J.	INSPIRATION NO. 4.0 <input checked="" type="radio"/> Zu Gemüse / dunklem Fleisch. Geschmack: kräftig dunkle Beeren unterlegt mit erdigen Noten und viel Extrakt. Rauchige Noten begleiten das feine aber bleibende Tannin. Trocken mit langem Nachhall			22,00
o.J.	INSPIRATION NO. 4.2 <input checked="" type="radio"/> Zu Nüssen / Wild. Geschmack: feinsäuerlicher Auftakt durch die Johannisbeere, mundfüllende Brombeere, würzige Noten der Paprika. Tannin und Säure sind im Mittelstück und Nachhall präsent. Eine leichte Schärfe bildet einen spannenden Abschluss			22,00
/ VIERTELES WEINE				
WINES BY QUARTER				0,25l
o.J.	MÜLLER-THURGAU <input type="radio"/> Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland			9,10
o.J.	SPÄTBURGUNDER ROSÉ <input checked="" type="radio"/> Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland			8,10
o.J.	SPÄTBURGUNDER <input checked="" type="radio"/> Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland			9,10
Weitere ausgesuchte Weine, welche wir Ihnen gerne servieren finden Sie im Rahmen der Weinbegleitungen unserer Menüempfehlungen.				

Bitte beachten Sie: Die letzte Bestellung vom 4-Gang-Menü ist möglich bis 20.30 Uhr, für das 3-Gang-Menü: 20.45 Uhr.
Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

MITTAGSMENÜ LUNCH MENU

VON MONTAG BIS FREITAG* BIETEN WIR IHNEN ZWISCHEN 12.00 UHR UND 14.00 UHR UNSER MITTAGSMENÜ AN: SIE KÖNNEN AUS UNSERER SPEISEKARTE IHR HAUPTGERICHT FREI AUSWÄHLEN.

WIR SERVIEREN VORAB ALS ERSTEN GANG KOSTENFREI EINE TAGESSUPPE ODER EINEN KLEINEN SALAT. ZUDEM IST EINE KLEINE FLASCHE MINERALWASSER PRO PERSON IM PREIS INKLUDIERT.

*GILT NICHT AN FEIERTAGEN

EMPFEHLUNGEN RECOMMENDATIONS

SÜLZE VOM SCHNETZENHAUSENER GALLOWAY KALB 18,00
Wurzelgemüse / Gewürzgurkenmayonnaise / Kräutersalat
ASPIC OF LOCAL VEAL / ROOT VEGETABLES / GHERKIN MAYONNAISE / HERB SALAD



SUPPE AUS DINKELMUSMEHL 10,00
Petersilie / Sauerteig Kracherle
SOUP OF SPELT FLOUR / PARSLEY / SOURDOUGH CRACKERS

GESCHNETZELTE LEBER VOM GALLOWAYKALB 28,00
Kartoffel-Nussbutter-Stampf / Schwarzwurzel / Fischbacher Apfel
SOUR VEAL LIVER / POTATO-NUT BUTTER MASH / BLACK SALSIFY / APPLE



GEBACKENE REGENBOGENFORELLE 30,00
Wokgemüse / Überlinger Ingwer / Miso Mayonnaise
BAKED FILET OF TROUT / FRIED VEGETABLES / GINGER / MISO MAYONNAISE

JOGHURTSORBET 14,00
Rote Bete / Rosensirup / karamellierter Amaranth
YOGHURT SORBET / BEETROOT / ROSE SYRUP / CAMELIZED AMARANTH

EMPFEHLUNGSMENÜ RECOMMENDATION MENU

SÜLZE VOM SCHNETZENHAUSER GALLOWAY KALB

MUSMEHLSUPPE

GEBACKENE REGENBOGENFORELLE

JOGHURTSORBET

als 3-Gang mit Vorspeise 58,00

als 3-Gang mit Suppe 50,00

als 4-Gang-Menü 65,00

Bitte beachten Sie: Die letzte Bestellung vom 4-Gang-Menü ist möglich bis 20.30 Uhr, für das 3-Gang-Menü: 20.45 Uhr.
Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

/ VORSPEISEN & SALATE

STARTERS & SALADS



GEBACKENES KALBSBRIES

17,00

Feldsalat / Höri Bülle / Gelée von Apfelschaumwein / Fleuron

BAKED SWEATBREAD / PICKLED ONIONS / LAMB'S LETTUCE / CIDER GELEE / PUFF PASTRY

ZIEGENFRISCHKÄSE VOM HÖCHSTEN

16,00

Endiviansalat / Eingemachtes vom Sommer / Schwarze Walnuss

FRESH GOAT'S CHEESE / PRESERVED FRUITS / ENDIVE / BLACK WALNUT



GERÄUCHERTES FORELLENFILET

18,00

Fischbacher Apfel / Meerrettich / Oberschwäbische Seele

SMOKED TROUT FILLET / APPLE / HORSERADISH / CRISPY SOURDOUGH BREAD



WAS WIR VOM BAUER BEKOMMEN

14,00

Wintergemüse / Kräutercrème / Lupinen „Hummus“

WHAT WE GET FROM THE FARMER / HERB CREAM / LUPIN HUMMUS

KLEINER BEILAGENSALAT

8,00

winterliche Blattsalate / Sauerrahmdressing / geröstete Kerne

SMALL SIDE SALAD / WINTER LEAVES / SOUR CREAM DRESSING / ROASTED SEEDS

/ SUPPEN & ZWISCHENGÄNGE

SOUPS & INTERMEDIATE COURSE



CREMIGE KARTOFFELSUPPE

11,00

traditionelles Bündnerfleisch / Gemüsewürfel

CREAMY POTATO SOUP / TRADITIONAL BÜNDNERFLEISCH / DICED VEGETABLES



MILDE KNOBLAUCHSUPPE

12,00

Wiener Weinbergschnecken / Teigtaschen

MILD GARLICSOUP / VIENNESE VINEYARD SNAILS / DUMPLINGS

ROTE BETE ESSENZ

10,00

Langenburger Roggen Blau Käse / Bucheckern

BEE TASTE / BLUE CHEESE / BEECHNUTS



FLEISCH & FISCH

MEAT & FISH



GEBRATENE LACHSFORELLE

34,00

Rosara Kartoffeln / Lauch von Bio Mayer / Safran von der Schwäbischen Alb

FRIED SALMON TROUT / ROSARA POTATOES / ORGANIC LEEK / LOCAL SAFFRON

MAULTASCHEN VOM GALLOWAY KALB

21,00 / 28,00

Rahmsauerkraut / grober Senf / Speck-Zwiebeljus / Kartoffelcroutons

SWABIAN VEAL RAVIOLI / SAUERKRAUT / BACON-ONION JUS / POTATO CROUTONS



LAMM VOM COBURGER FUCHSSCHAF

38,00

Schwabenbohne / Belugalinsen vom Bodensee / Ricottagnocchi

LAMB / SWABIAN BEANS / BLACK LENTILS / RICOTTA GNOCCHI



SCHWÄBISCHE SAURE KUTTELN

20,00 / 26,00

Gemüsejulienne / Bratkartoffeln mit Majoran / Frühlingslauch

SOUR TRIPE / FRIED POTATOES WITH MARJORAM / SPRING ONION



SPECIAL CUTS VON EICHELMASTSCHWEIN, HINTERWÄLDER RIND, GALLOWAY KALB

100g à 11,00
100g à 15,00

nach Tagesangebot

knusprige Röstisticks, Schmorkarotten, Schwarzer Bamberger Knoblauch, Trüffeljus

*SPECIAL CUTS FROM ACORN-FED PIGS, HINTERWÄLDER BEEF, GALLOWAY VEAL
ACCORDING TO THE DAILY SPECIAL*

CRISPY HASH BROWNS / BRAISED CARROTS / BLACK GARLIC / TRUFFLE JUS



VEGETARISCH

VEGETARIAN

STRUDEL MIT PILZEN VOM HELCHENHOF

28,00

Rosenkohl / Piemonteser Wintertrüffel / Gemüsejus

STRUDEL / BLACK TRUFFLE / BRUSSELS SPROUTS / VEGETABLE GRAVY



RAVIOLI MIT BERGKÄSE

19,00 / 25,00

geschmorter Chicorée / Süßkartoffel / Champagner-Bratbirne

CHEESE RAVIOLI / BRAISED CHICORY / SWEET POTATO / CHAMPAGNE PEAR



DESSERTS & KÄSE

DESSERTS & CHEESE



LAUWARMER OFENSCHLUPFER

15,00

Süßgebäck / eingelegte Zwetschgen / Quarkeis

BREAD PUDDING / PICKLED PLUMS / CURD ICE CREAM



WARMER WAFFELN MIT FARINA BONA MAIS

16,00

Rotwein Kirschen / Bourbon-Vanilleeis / Popcorn

WARM WAFFLES WITH FARINA BONA CORN / REDWINE CHERRYS / VANILLA ICE / POP CORN

SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN

14,00

Nougatsauce / Nusseis / Hagebuttencrème

SOFT CHOCOLATE CAKE / NOUGAT SAUCE / ICECREAM WITH NUTS/ ROSE HIP CREAM



KLEINE AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSEN

13,00

hausgemachtes Chutney / Früchtebrot von der Hutzelbirne

SELECTION OF RAW MILK CHEESES / CHUTNEY / FRUIT BREAD FROM HUTZEL PEAR

»SLOW FOOD – ARCHE DES GESCHMACKS«

»SLOW FOOD – ARK OF TASTE«

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

Fischbacher Apfel / Meerrettich / Oberschwäbische Seele

SMOKED TROUT FILLET / APPLE / HORSERADISH / CRISPY SOURDOUGH BREAD

o. J. GLUEGLICH

Weingut Fred Loimer – Langenlois – Kamptal – Österreich

6,00 € / 0,1l

CREMIGE KARTOFFELSUPPE

traditionelles Bündnerfleisch / Gemüsewürfel

CREAMY POTATO SOUP / TRADITIONAL BÜNDNERFLEISCH / DICED VEGETABLES

2019 WEISSBURGUNDER »KAPELLE«

Weingut Jürgen Leiner – Ibesheim – Pfalz – Deutschland

12,10 € / 0,1l

RAVIOLI MIT BERGKÄSE

geschmorter Chicorée / Süßkartoffel / Champagner-Bratbirne

CHEESE RAVIOLI / BRAISED CHICORY / SWEET POTATO / CHAMPAGNE PEAR

2022 ROTER SILVANER

Zehnthof Luckert – Sulzfeld am Main – Franken – Deutschland

7,90 € / 0,1l

WARME WAFFELN MIT FARINA BONA MAIS

Rotwein Kirschen / Bourbon-Vanilleeis / Popcorn

WARM WAFFLES WITH FARINA BONA CORN / REDWINE CHERRYS / VANILLA ICE / POP CORN

FRISCHLING

Weingut Keller - Erzingen – Baden – Deutschland

4,90 € / 0,1l

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	55,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	17,00
als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	48,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	23,00
als 4-Gang-Menü	63,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	28,00



Die gekennzeichneten Lebensmittel auf unserer Karte sind Passagiere auf der Arche des Geschmacks von Slow Food. Das internationale Projekt Arche des Geschmacks der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt weltweit über 6.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Verschwinden. Das Motto lautet: Essen, was man retten will! Denn: Was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt.

»NICHT FISCH, NICHT FLEISCH«

»NEITHER FISH NOR FOWL«

ZIEGENFRISCHKÄSE VOM HÖCHSTEN

Endiviensalat / eingemachtes vom Sommer / Schwarze Walnuss

FRESH GOAT'S CHEESE / PRESERVED FRUITS / ENDIVE / BLACK WALNUTS

2022 STETTENER »BROTWASSER« RIESLING

Weingut Herzog von Württemberg – Ludwigsburg – Württemberg – Deutschland

6,90 € / 0,1l

ROTE BETE ESSENZ

Langenburger Roggen Blau Käse / Bucheckern

BEE T ESSENCE / BLUE CHEESE / BEECHNUTS

2021 HAGNAUER DEMETER TERRA REGENT

Winzerverein Hagnau – Hagnau – Baden – Deutschland

6,30 € / 0,1l

STRUDEL MIT PILZEN VOM HELCHENHOF

Rosenkohl / Piemonteser Wintertrüffel / Gemüsejus

STRUDEL / BLACK TRUFFLE / BRUSSELS SPROUTS / VEGETABLE GRAVY

2019 BARDOLINO SUPERIORE »LA SUPERIORA«

Villa Calicantus – Calmasino di Bardolino – Veneto – Italien

9,90 € / 0,1l

SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN

Nougatsauce / Nusseis / Hagebuttencreme

SOFT CHOCOLATE CAKE / NOUGAT SAUCE / ICECREAM WITH NUTS/ ROSE HIP CREAM

o. J. DER ERSTE 18

Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland

5,40 € / 4 cl

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	56,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	21,00
als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	50,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	20,00
als 4-Gang-Menü	65,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	26,00

»FASTEN MENÜ«

»FASTING MENU«

GEBACKENES KALBSBRIES

Feldsalat / Höri Bülle / Gelée von Apfelschaumwein / Fleuron

BAKED VEALBREAD / PICKLED ONIONS / LAMBS LETTUCE / CIDER GELEE / PUFF PASTRY

o. J. INSPIRATION NO. 4.1

Manufaktur Jörg Geiger – Schlatt / Göppingen – Württemberg – Deutschland

5,50 € / 0,1l

MILDE KNOBLAUCHSUPPE

Wiener Weinbergschnecken / Maultäschle

MILD GARLICSOUP / VIENNESE VINEYARD SNAILS / DUMPLINGS

2019 HAUSMARKE »SUPERNATURAL« WEISS

Weinbau Velich – Apetlon – Burgenland – Österreich

6,80 € / 0,1l

MAULTASCHEN VOM GALLOWAY KALB

Rahmsauerkraut / grober Senf / Speck-Zwiebeljus / Kartoffelcroutons

SWABIAN VEAL RAVIOLI / SAUERKRAUT / BACON-ONION JUS / POTATO CROUTONS

2018 BOHLINGER SPÄTBURGUNDER SELEKTION

Weingut Rebholz – Radolfzell-Liggeringen – Baden – Deutschland

8,60 € / 0,1l

LAUWARMER OFENSCHLUPFER

Süßgebäck / eingelegte Zwetschgen / Quarkeis

BREAD PUDDING / PICKLED PLUMS / CURD ICE CREAM

2014 SEEWINKELN SÄMLING BEERENAUSLESE

Weinbau Velich – Apetlon – Burgenland – Österreich

8,30 € / 4 cl

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	55,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	21,00
als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	50,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	22,00
als 4-Gang-Menü	65,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	26,00

MITGLIEDSCHAFTEN & UNTERSTÜTZUNG

MEMBERSHIPS & SUPPORT



„Gutes vom See“ ist ein Zusammenschluss engagierter Unternehmer, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kulturlandschaft am Bodensee in ihrer landschaftlich vielfältigen Schönheit und Urtümlichkeit zu erhalten. Unser Ziel ist die nachhaltige Entwicklung der Bodensee-Region und diese als Wirtschaftsraum zu fördern. Die Schaffung von Ausbildungs- und Arbeitsplätzen spielt hier ebenso eine Rolle, wie der wirtschaftlich nicht unbedeutende Faktor, Tourismus.



Die LandZunge will nicht weniger als das Beste der Region auf den Tisch bringen. Damit die besten Gäste so richtig genießen können. Nur für sie legen sich die Wirte der Aktion ordentlich ins Zeug: Sie setzen auf regionale Zutaten und verstehen sich auf beste traditionelle Rezepte – die sie ganz locker auch mal zeitgemäß interpretieren. Hinter ihnen steht ein starkes Netzwerk von Erzeugern, Lieferanten und Fachleuten aus den verschiedensten Ecken, die allesamt an einem Strang ziehen, um die Stärken und Eigenheiten der Region bekannt und begehrt zu machen.



Die "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gastronomen sind die landesweite Vereinigung regional arbeitender Restaurants und setzen den Standard für vertrauensvollen regionalen Genuss. Nur Gerichte deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen, dürfen als "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gericht ausgezeichnet werden. Mit je mehr Löwen ein Restaurant ausgezeichnet wurde, desto mehr regionale Rohstoffe werden verwendet. Dies wird regelmäßig kontrolliert.



Slow Food ist eine internationale Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält. Die Slow Food Bewegung zählt in Deutschland derzeit über 12 000 Mitglieder in rund 80 Convivien (lokalen Gruppen).



„Die gekennzeichneten Lebensmittel auf unserer Karte sind Passagiere auf der Arche des Geschmacks von Slow Food. Das internationale Projekt Arche des Geschmacks der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt weltweit über 2.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztiere und Kulturpflanzen vor dem Verschwinden. Das Motto lautet: Essen, was man retten Will! Denn was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden



Essen ist pure Freude und Genuss – sofern der Koch sein Handwerk versteht. Bei den Südländ Köchen werden keine fraglichen Convenience benutzt, sondern hier wird ordentlich und gut gekocht. Die Südländ Köche haben sich ihrem traditionellen Handwerk verschrieben. Gemeinsam setzen sie sich für die Erzeugung nachhaltiger Lebensmittel in ihrer Region ein, gemeinsam servieren sie ihren Gästen ausschließlich frische und qualitativ hochwertige Gerichte, die an Jahreszeiten und Regionen angelehnt sind.



Bodenseefisch e. V. ist ein internationaler Zusammenschluss von Berufsfischern, Gastronomen, Verarbeitern und zahlreichen Unterstützern in der Vier-Länderregion-Bodensee. Wir freuen uns sehr, wenn Sie den Bodenseefisch aus Wildfang bei uns am Bodensee genießen! Vom traditionellen Fischfang am Bodensee profitieren alle. Der Bodenseefisch aus Wildfang repräsentiert die Vielfalt der regionalen Küche und trägt zum Erhalt der Artenvielfalt bei.

AUSWAHL REGIONALER LIEFERANTEN

CHOICE OF REGIONAL SUPPLIERS

EIER

Senn GmbH, 88356 Ostrach – Entfernung 45 km

KARTOFFELN

Kartoffelhof Hübschle, 88639 Wald-Reischach – Entfernung 47 km

SALATE

Fruchthof Konstanz – Produzenten der Insel Reichenau - Entfernung ca. 25 km

OBST

Obsthof Fahr, 88048 Friedrichshafen, Entfernung 1 km

Obsthof Pflleghaar, 88677 Markdorf – Entfernung 8 km

FISCH

Fischmarkt E. Koch, 78479 Reichenau – Entfernung 25 km

Fischzucht Helbig, 88212 Ravensburg – Entfernung 27 km

BROT

Bäckerei Kloss, 88048 Friedrichshafen – Entfernung 2 km

SAFT

Lindauer Bodensee Fruchtsäfte – Entfernung 25 km

FLEISCH

Otto Müller, 78462 Konstanz – Entfernung 30 km

Speicher 1616, 88045 Friedrichshafen - Entfernung 3 km

Fair Fleisch GmbH, 88662 Überlingen – Entfernung 36 km

BIER

Brauerei Leibinger, 88212 Ravensburg – Entfernung 23 km

Brauerei Meckatzer, 88178 Heimenkirchen – Entfernung 43 km

Tettninger Kronenbrauerei, 88069 Tettwang – Entfernung 17 km

SPARGEL

Spargelbauer Landerer, 88074 Meckenbeuren – Entfernung 18 km

ÖLE

Stefan Kerner, 74235 Erlenbach – Entfernung 195 km

ESSIGE

Dietrich Vorarlberger Köstlichkeiten, 6923 Lauterach, Österreich – Entfernung 47 km

KÄSE

Käserei vom Höchsten, 88693 Deggenhausertal – Entfernung 20 km

Hofgemeinschaft Heggelbach, 88634 Herdwangen-Schönach – Entfernung 38 km

Langenburger Schafskäserei, 74595 Langenburg – Entfernung 255 km

GEMÜSE

Fruchthof Konstanz – Entfernung 24 km

Bio-Mayer Gemüseanbau – 88074 Meckenbeuren - Entfernung 12 km