

MITTAGSTISCH

vom 14. Juli bis 17. Juli 2014 von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

TAGESSUPPE oder SALATTELLER

Menü 1

ALLGÄUER RINDERTAFELSPITZ IM WURZELSUD

mit geschabtem Meerrettich und Bouillonkartoffeln

oder

Menü 2

GRATINIERTE KRÄUTERFLÄDLE

mit Hackfleisch gefüllt

oder

Menü 3

BERNER KARTOFFELRÖSTI

mit Sommergemüsen und frischen Pfifferlingen*

als 2-Gang-Menü

9,50 €

SLOW FOOD GENUSSFÜHRER

Das Restaurant Maier ist ganz aktuell im vom Slow Food Convivium Bodensee in den Slow Food Genussführer aufgenommen worden – als derzeit einziges Restaurant in Friedrichshafen. Auszug aus dem „Bericht: anregendes Speisenangebot, charmante Gastgeber, Nähe zu den Erzeugern.“

Wir freuen uns sehr und hoffen, dass Sie ein wenig vom guten regionalen Geiste bei uns spüren...

Wir wünschen einen genussreichen Aufenthalt.

FÜHLEN SIE DIE BODENSEEREGION MIT ALLEN SINNEN!

Genuss ist Heimat, denn zwischen unserem Lebensraum und den heimischen Gerichten gibt es eine Verbindung, die sich beim Genuss des Essens immer wieder neu erschließt. Daher legen wir besonderen Wert auf das, was der Bodensee und das Umland an Produkten und traditionellen Rezepten zur Verfügung stellt und gehen den spannenden Weg, es mit Fantasie und handwerklichem Können immer wieder neu zu gestalten.

Der Bodensee ist Grenze und Verbindung zugleich: hier treffen sich die kulinarischen Welten des nördlichen Alpenraums und Süddeutschlands. So finden Sie im Restaurant Maier sowohl die Rezepte Schwabens, aus dem Allgäu oder Baden als auch aus dem Bregenzer Wald oder dem Appenzeller Land. Bei uns genießen Sie eine zeitgemäße, neue Land- Küche, abgerundet durch eine unverwechselbare heimische Note.

Wir verwenden nur die besten Produkte ausgewählter Zulieferer mit regionalem Schwerpunkt, damit Sie sich mit Leib und Seele bei uns wohl fühlen.

SCHMECKEN SIE DEN SÜDEN...

Als Gastronomen mit regionalem Angebot ist uns bewusst: unser nachhaltiger Erfolg hängt von Ihrer Zufriedenheit und Ihrem Vertrauen ab. Dabei gewinnt das Vertrauen in die Qualität der Produkte bei uns verwendeten Produkte eine immer höhere Bedeutung. Sie möchten Gewissheit über Qualität und Herkunft.

Wir als "Schmeck den Süden"-Gastronomen dokumentieren gegenüber unseren Gästen, dass wir für regionale Gerichte auch wirklich regionale Produkte höchster Qualität verwenden. Damit möchten wir die Vertrauensbildung unterstützen.

Wir verpflichten uns im Hotel Maier dazu, **90 Prozent** unseres Speisenangebots aus heimischen Produkten zuzubereiten und zudem fast ausschließlich heimische Weine, Säfte, Biere und Destillate auf der Getränkekarte anzubieten. Dies wird regelmäßig anonym und unabhängig überprüft, bis hin zum Abgleich der Speisekarten mit den Rechnungen unserer Lieferanten. Am Ende der Speisekarte finden Sie einen Auszug unserer Lieferantenliste.

WIR UNTERSTÜTZEN SLOW FOOD AM BODENSEE!

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Wir hoffen, dass wir mit unserem Engagement und unseren Aktivitäten Ihren Geschmack treffen und wünschen Ihnen bei uns eine genussreiche Zeit.

WIR MÖCHTEN, DASS SIE ZUFRIEDEN SIND!

Unsere Mitarbeiter und wir bemühen uns tagtäglich, dass es Ihnen bei uns im Hotel und im Restaurant besonders gut geht. Selbstverständlich passiert es, dass wir bei unserer Arbeit Fehler machen oder wir hier und da einmal nicht den Geschmack unserer Gäste treffen.

Daher eine Bitte an Sie: Wenn Sie unzufrieden waren, dann sagen Sie es bitte umgehend uns, damit wir schnell und zu Ihrem Nutzen reagieren können!

Wenn Sie zufrieden waren, sagen Sie es bitte anderen:



Ihre Familie Maier & Fennel
mit allen Mitarbeitern

OFFENE WEINE


0,1l

2012	MÜLLER-THURGAU QUALITÄTSWEIN	3,40 €
○	<i>Weingut Susanne & Berthold Clauß – Lottstetten / Nack – Baden – Deutschland</i>	
2012	GRAUBURGUNDER MEERSBURGER SONNENUFER QBA TROCKEN	3,80 €
○	<i>Weingut Robert & Manfred Aufrecht, Meersburg / Stetten, Baden, Deutschland</i>	
2011	BOHLINGER SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIRS TROCKEN	3,80 €
○	<i>Weingut Rebholz, Radolfzell, Baden, Deutschland</i>	
2012	CHARDONNAY QUALITÄTSWEIN	4,10 €
○	<i>Weingut Franz Nachbaur, Röthis, Vorarlberg, Österreich</i>	
2011	MIGMATITE VIN DE PAYS	4,10 €
●	<i>Domaine la Madonne – Côte de Forez – Loire - Frankreich</i>	
2012	VERNATSCH ALTE REBEN	4,30 €
●	<i>Weingut Franz Gojer, Bozen, Südtirol, Italien</i>	
o.J.	PRISECCO „FRÜHLINGSDUFT“ – ALKOHOLFREIER APFELCOCKTAIL	3,80 €
●	<i>Manufaktur Jörg Geiger - Schlat / Göppingen – Württemberg – Deutschland</i>	

VIERTELESWEINE


0,25l

Weingut Herzog von Württemberg

LUDWIGSBURG – WÜRTTEMBERG – DEUTSCHLAND

○	2013 Riesling Q.b.A. trocken	4,90 €
●	2012 Trollinger mit Lemberger Q.b.A. feinherb	4,90 €

Seegut Kristin Kress

HAGNAU / ÜBERLINGEN – BADEN – DEUTSCHLAND

○	2013 Müller-Thurgau Q.b.A. trocken	4,50 €
●	2012 Spätburgunder Weissherbst Q.b.A. trocken	5,00 €
●	2012 Spätburgunder Q.b.A. trocken	5,80 €

WEINSCHORLE

Weiß, rot, rosé – süß & sauer

3,50 €

MENÜ DU CHEF

TAGESSUPPE

JEDE WOCHE WECHSELNDE EMPFEHLUNG UNSERES CHEFS
unsere Service-Mitarbeiter informieren sie gerne

TAGESDESSERT

als 3-Gang-Menü	22,00 €
<i>dazu passend ein Glas Wein 0,1l als Empfehlung</i>	2,90 €

MENÜ „BODENSEE GENIESSEN“

GESCHICHTETER ZIEGENFRISCHKÄSE
mit Tomaten-Chutney, Seesalaten und Borretsch-Vinaigrette

MÜLLER-THURGAU QUALITÄTSWEIN TROCKEN
Weingut Susanne & Berthold Clauß – Lottstetten / Nack – Baden – Deutschland
3,40 €/0,1l

SCHAUMSUPPE VON JUNGEN ERBSEN
mit Rapsöl und gebackenen Ziegenkäsebällchen

BODENSEE-FELCHENFILET - KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN
auf Risotto von Pfifferlingen* angerichtet, dazu Broccoli-Röschen

2011 MIGMATITE VIN DE PAYS
Domaine la Madonne – Côte de Forez – Loire - Frankreich
4,10 €/0,1l

KIRSCH-TÖRTCHEN
mit hausgemachtem Bitter-Schokoladeneis

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	29,00 €
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	34,00 €
als 4-Gang-Menü	38,00 €

FEST & FLÜSSIG

HAUSGEBEIZTER SAIBLING AUF KOHLRABICARPACCIO
Crème Fraiche und Kartoffel-Chips

2012 CHARDONNAY QUALITÄTSWEIN
Weingut Franz Nachbaur –Röthis– Vorarlberg - Österreich
4,10 €/0,1l

KLEINER „EINTOPF“ VOM RINDERTAFELSPITZ
mit buntem Frühlingsgemüse

HAUSGEMACHTE ZIEGENFRISCHKÄSE-MAULTÄSCHLE
auf Blattspinat mit Rotweinbutter

2012 GRAUBURGUNDER MEERSBURGER SONNENUFER QBA trocken
Weingut Robert & Manfred Aufricht, Meersburg / Stetten, Baden, Deutschland
3,80 €/0,1l

KALBSMEDAILLONS MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN*,
Erbsenpürée und Serviettenknödeln

2012 VERNATSCH ALTE REBEN
Weingut Franz Gojer –Bozen –Südtirol - Italien
4,30 €/0,1l

GELIERTES SÜPPCHEN VON HOLUNDER & SEKT
mit marinierten Erdbeeren und Joghurteis

PRISECCO „FRÜHLINGSDUFT“ – ALKOHOLFREIER APFELCOCKTAIL
Manufaktur Jörg Geiger - Schlat / Göppingen – Württemberg – Deutschland
3,80 €/0,1l

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	32,00 €
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	11,50 €
als 4-Gang-Menü (ohne Zwischengericht)	42,00 €
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	11,50 €
als 5-Gang-Menü	48,00 €
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	14,00 €

Viele Gerichte bereiten wir auf Wunsch auch in kleineren Portionen zu. Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne.

* Produkt stammt nicht eindeutig nachweisbar aus Baden-Württemberg oder der Region.

VORSPEISEN

GESCHICHTETER ZIEGENFRISCHKÄSE mit Tomatenchutney* und Wildkräutersalat in Verjus-Vinaigrette	10,80 €
TAFELSPITZSÜLZE MIT MEERRETTICHGELÉE mit Seesalaten und Borretsch-Vinaigrette	11,50 €
SEESALAT AUS HORGENZELL MIT MOHNÖL UND PFIFFERLINGEN* dazu luftgetrockneter Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Schwein	11,80 €
HAUSGEBEIZTER SAIBLING AUF KOHLRABICARPACCIO Crème Fraiche und Kartoffel-Chips	12,50 €

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE mit feinen Schnittlauchflädle	3,80 €
KRÄUTER-SCHAUMSUPPE mit Pfifferlingen*	5,20 €
KLEINER „EINTOPF“ VOM RINDERTAFELSPITZ mit buntem Frühlingsgemüse	5,50 €
SCHAUMSUPPE VON JUNGEN ERBSEN mit Rapsöl und gebackenen Ziegenkäsebällchen	5,90 €
LEICHTE SCHAUMSUPPE VOM GEIZTRAUBENSAFT mit frischen Pfifferlingen*	6,50 €

SALATE

BABYLEAF-SALATE mit gebratenen Maultaschen-Scheiben in Speckbutter und Allgäuer Bergkäse	9,80 €
SALAT VON JUNGEM BLATTSPINAT MIT PFIFFERLINGEN* dazu Bodensee-Felchenfilet	12,80 €
BUNTE REICHENAUER SOMMERSALATE mit gebratenen Putenbruststreifen* und Gartenkresse	12,80 €

Viele Gerichte bereiten wir auf Wunsch auch in kleineren Portionen zu. Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne.

** Produkt stammt nicht eindeutig nachweisbar aus Baden-Württemberg oder der Region.*

VESPER UND ZWISCHENGERICHTE

KLEINER BUNTER SALATTELLER mit Rettich, Gurke, Karotte und Blattsalat	5,80 €
SCHWÄBISCHER LUMPENSALAT mit Schwarzwurst und Bauernbrot	6,90 €
SCHWEIZER WURSTSALAT mit Allgäuer Bergkäse und Bauernbrot	7,40 €
HAUSGEMACHTE ZIEGENFRISCHKÄSE-MAULTÄSCHLE auf jungem Sommer-Blattspinat und Rotweibutter	9,80 €

VEGETARISCHE GERICHTE

FRISCHE PFIFFERLINGE* IN KRÄUTER-SAHNE-SAUCE mit hausgemachten Serviettenknödeln	14,60 €
RISOTTO MIT SOMMERGEMÜSEN UND PFIFFERLINGEN* dazu Kirschtomaten*-Salsa	14,60 €

BODENSTÄNDIGES & SCHWÄBISCHE KLASSIKER

ALLGÄUER SPÄTZLE MIT BERGKÄSE mit geschmälzten Zwiebeln	9,80 €
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN MIT BRATENSAUCE mit geschmälzten Zwiebeln und schwäbischem Kartoffelsalat	12,40 €
TAFELSPITZ-TRANCHEN IN KRÄUTER-VINAIGRETTE (kaltes Gericht) mit Bratkartoffeln	12,80 €
„SCHWABENTELLER“ MIT SCHWEINEFILET UND CHAMPIGNONS mit Allgäuer Käs'-Spätzle, dazu Röstzwiebeln und Blattsalate und viel Sauce!	18,40 €
PANIERTES KALBSCHNITZEL dazu Bratkartoffeln und verschiedene Reichenauer Salate	19,50 €
REHSCHÄUFELE UND REHSCHNITZEL VOM HEIMISCHEN REH mit Kirschrägut, Broccoli-Röschen und Oma Frieda's Hefekroketten	19,80 €

Viele Gerichte bereiten wir auf Wunsch auch in kleineren Portionen zu. Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne.

** Produkt stammt nicht eindeutig nachweisbar aus Baden-Württemberg oder der Region.*

FISCH & FLEISCH

SCHEIBEN VON DER KALBSLEBER MIT SALBEIBUTTER dazu junges Markt-Gemüse und Bratkartoffeln	18,50 €
GANZE FORELLE MIT GARTENKRÄUTERN MIT NUSSBUTTER dazu glasierte Petersilienkartoffeln	19,60 €
BODENSEE-FELCHENFILET - KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN auf Risotto von frischen Pfifferlingen* angerichtet, dazu Broccoli-Röschen	19,80 €
KALBSMEDAILLONS MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN*, Erbsenpüree und Serviettenknödeln	19,80 €
VARIATION VOM LANDSCHWEIN MIT ZEPPELINBIER-JUS dazu junger Sommer-Blattspinat und Oma Frieda's Hefekroketten	22,50 €
RUMPSTEAK VOM ALLGÄU-RIND MIT ROTWEIN-SCHALOTTEN verschiedenen Sommergemüsen und Kartoffel-Rösti	24,60 €

DESSERTS & KÄSE

HAUSGEMACHTER WEISSER SCHOKOLADENPUDDING mit Bodensee-Himbeeren	4,80 €
KIRSCH-TÖRTCHEN mit hausgemachtem Bitter-Schokoladeneis	6,80 €
GELIERTES SÜPPCHEN VON HOLUNDER & SEKT mit marinierten Erdbeeren und Joghurteis	6,80 €
SORBET-VARIATION* mit Früchten	6,80 €
GRATINIERTER KÄSE VOM LEHENHOF mit Apfel-Zwiebel-Chutney	6,80 €

Viele Gerichte bereiten wir auf Wunsch auch in kleineren Portionen zu. Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne.

** Produkt stammt nicht eindeutig nachweisbar aus Baden-Württemberg oder der Region.*

AUSWAHL DER LIEFERANTEN AUS DER REGION

EIER

Karl-Horst Lutz, 88046 Friedrichshafen – Entfernung 8 km

Senn GmbH, 88356 Ostrach – Entfernung 45 km

KARTOFFELN

Frank Böhm, 88690 Uhdlingen – Entfernung 19 km

SALATE

Heribert Kohlöffel, 88263 Horgenzell – Entfernung 20 km

Früchte Jork – Produzenten der Insel Reichenau - Entfernung ca. 25 km

OBST

Obsthof Fahr, 88048 Friedrichshafen, Entfernung 1 km

Obsthof Sauter, 88048 Friedrichshafen, Entfernung 7 km

WILD

Jagdgenossenschaft Schnetzenhausen – Entfernung 2 km

Walter Störk, 88339 Bad Waldsee – Entfernung 41 km

FISCH

Fischhandlung Meichle, 88045 Friedrichshafen – Entfernung 6 km

Edith Dickreiter, 88090 Immenstaad – Entfernung 4 km

Alfons Bock, 88048 Friedrichshafen – Entfernung 3 km

BROT

Bäckerei Weber, 88045 Friedrichshafen – Entfernung 7 km

SAFT

Lindauer Bodensee Fruchtsäfte – Entfernung 25 km

FLEISCH

Walser & Schwaderer, 88214 Ravensburg - Entfernung 23 km

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, 74523 Schwäbisch Hall – Entfernung 198 km

BIER

Brauerei Leibinger, 88212 Ravensburg – Entfernung 23 km

Brauerei Clemens Härle KG 88299 Leutkirch – Entfernung 59 km

WEINE

Über 50 spannende SeeWeine aus 3 Ländern & 9 Regionen - Entfernung 10-90 km

Über 50 spannende BergWeine aus dem Alpenraum und Süddeutschland - Entfernung 100-300 km

SPARGEL

Spargelbauer Landerer, 88074 Meckenbeuren – Entfernung 18 km

ÖLE

Stefan Kerner, 74235 Erlenbach – Entfernung 195 km

ESSIGE

Axel Zapf, 88131 Bodolz – Entfernung 23 km

ZIEGENKÄSE

Käserei vom Höchsten – Entfernung 19 km

BERGKÄSE

Bregenzerwälder Käsekeller – Entfernung 51 km

GEMÜSE

Früchte Jork / Insel Reichenau - Entfernung 51 km