

OKTOBER 2017

IM OKTOBER

Ganz schön wild!

Regionale Küche von Küchenchef Ludger Ferber-Thiel rund um das Thema Wild.

Tipp: Genießen Sie dazu Spitzenweine vom Bodensee!

HAPPY-HALLOWEEN-SCHNITZEN!

Kürbisschnitzen für Klein und Groß

Am Dienstag, 31.10. / 10 bis 14 Uhr



DIENSTAG, 31.10. / 10 BIS 14 UHR

Seehörnle-Brunch

Heute dreht sich alles um das Saisongemüse Kürbis. Kürbisschnitzen mit Tutti.

NOVEMBER 2017

SAMSTAG, 11.11.

UND SONNTAG, 12.11.

Martinsgans-Menü

Auftakt in den kulinarischen Herbst: Martinsgans mit frischen herbstlichen Zutaten. € 34,50 pro Person

AUFTAKT IN DEN KULINARISCHEN HERBST

Martinsgans mit frischen herbstlichen Zutaten

€ 34,00 pro Person

SAMSTAG, 25.11. / AB 17 UHR

Warm-up Wintermarkt

Gärtnerei Ruhland

Mit Glühwein, Dünnele und zerzupftem Landschwein.

SONNTAG, 26.11. / 11 BIS 18 UHR

9. Wintermarkt

Kulinarische, kreative und kulturelle Angebote für die ganze Familie.



DEZEMBER 2017

SONNTAG, 3.12. / 17.12.

10 BIS 14 UHR

Advents-Brunch

€ 34,50 pro Person

SONNTAG, 24.12. / 12 bis 16 Uhr

Kaffee & Kuchen

Heiligabend bis 16 Uhr

IHRE WEIHNACHTSFEIER IM SEEHÖRNLE

Planen Sie Ihr Fest im kleinen oder großen Rahmen

Anfrage unter Telefon 07735 93770-0



MONTAG, 25.12.

Seehörnle-Festtagsmenü

am 1. Weihnachtsfeiertag
€ 34,50 pro Person

DIENSTAG, 26.12. / 10 bis 14 Uhr

Seehörnle-Festtagsbrunch

am 2. Weihnachtsfeiertag
€ 24,50 pro Person



**Seehörnle
Hotel & Gasthaus**
Hörnliweg 14
78343 Gaienhofen-Horn
Telefon 07735 93770-0
Fax 07735 93770-100
mail@seehoernle.de
www.seehoernle.de

Regionale Köstlichkeiten vom Bodensee
Große Auswahl an Menüs, preiswerten Tagesgerichten und leckeren hausgemachten Kuchen



APRIL 2017

FREITAG, 14.4. / AB 12 UHR
Fischspezialitäten
am Karfreitag
Fangfrisch vom Bodensee

SAMSTAG, 15.4. / SONNTAG, 16.4.
Seehörnle-Ostermenü
€ 34,50 pro Person

MONTAG, 17.4. / 10 BIS 14 UHR
Ostermontag-Brunch
€ 24,50 pro Person

SAMSTAG, 29.4. / AB 17 UHR
Seehörnle Streetfood – regional, lokal, genial!
Dünnele frisch aus dem Holzofen und zerzupftes Landschwein aus dem Smoker. Mit Livemusik!

OSTERN-SPEZIAL
Ostermontag-Brunch
10 bis 14 Uhr / € 24,50 pro Person



MAI 2017

MONTAG, 1.5. / AB 17 UHR
Seehörnle Streetfood – regional, lokal, genial!
Dünnele frisch aus dem Holzofen und zerzupftes Landschwein aus dem Smoker. Mit Livemusik!
Heute: Bockbier-Anstich

CRAFT BEER AUS DER REGION
Aus unabhängigen, unkonventionellen Manufakturen
Tipp: Dazu Spezialitäten aus Smoker und Holzofengrill



SONNTAG, 14.5. / AB 12 UHR
Muttertags-Menü
€ 34,50 pro Person
Jede Mama erhält ein Glas Prosecco gratis!

DONNERSTAG, 25.5. / AB 13 UHR
Seehörnle Streetfood – regional, lokal, genial!
Kulinarische Spezialitäten aus dem Smoker und Grill. Mit Livemusik!
Heute: Craft Beer-Abend

JUNI / JULI 2017

SAMSTAG, 3. 6. / SONNTAG, 4. 6.
Pfingstochsen-Menü
€ 34,50 pro Person

MONTAG, 5.6. / 10 BIS 14 UHR
Pfingstmontag-Brunch
€ 24,50 pro Person

FREITAG, 23.6. / AB 17 UHR
Smoker's Lounge
Zigarren, Whisky und Co

SOMMERMARKT GÄRTNEREI RUHLAND
Kulinarische Spezialitäten mit Musik
Start: Mittwoch, den 26.7. ab 17 Uhr



SAMSTAG, 15.7. / AB 19 UHR
Kulinarischer Sommerabend
Flammkuchen und zerzupftes Landschwein aus dem Smoker.
Livemusik: One Time, Evergreens zwischen Pop & Jazz.

DIENSTAGS, 18.7. + 25.7. / ab 17 UHR
Seehörnle Streetfood
Regionale Zutaten aus dem Smoker und Grill. Mit Livemusik!

AUGUST 2017

DIENSTAGS, AB 17 UHR:
1.8. / 8.8. / 15.8. / 22.8. / 29.8.
Seehörnle Streetfood – regional, lokal, genial!
Dünnele frisch aus dem Holzofen auf die Hand und zerzupftes Landschwein aus dem Smoker.

HIER BRENNT GARANTIIERT NICHTS AN
Streetfood aus dem Holzofen und Smoker
Im August: Jeden Dienstag ab 17 Uhr



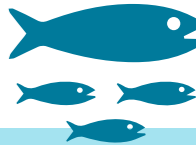
MITTWOCHS, 17 BIS 22 UHR:
2.8. / 9.8. / 16.8. / 23.8. / 30.8.
Sommermarkt Gärtnerei Ruhland
Kulinarische Spezialitäten und musikalische Unterhaltung. Wir sind wie jedes Jahr mit unserem Streetfood-Hänger samt Streetfood Team dabei. Einfach mal vorbeischaun und entspannt genießen!

SEPTEMBER 2017

DIENSTAG, 5.9. / AB 17 UHR
Seehörnle Streetfood – regional, lokal, genial!
Regionale Zutaten aus dem Smoker und Grill. Mit Livemusik!

MITTWOCH, 6.9. / AB 17 UHR
Sommermarkt Gärtnerei Ruhland
Kulinarische Spezialitäten und musikalische Unterhaltung.

FISCHWOCHEN IM SEEHÖRNLE
Felchen, Kretzer und Co
Ab Montag, 11.9. fangfrisch vom Bodensee



SAMSTAG, 23.9. / AB 17 UHR
Nacht der Weine beim Wiischöpfle
Mit Musik, kulinarischen Spezialitäten und dem Seehörnle Streetfood Team.