

Seehörnle Hotel und Gasthaus

# Speisen- und Getränkekarte

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bei Unverträglichkeiten und Allergien bitten wir Sie deshalb die Serviceleitung zu informieren und Ihre Bestellung zu dokumentieren -siehe dazu das Dokument auf der letzten Seite-

## Vesper, Brotzeit, Weinbegleiter.....

<b>Vesperteller</b> mit Wurst und/oder Käsespezialitäten, fein garniert 4,5,9,10,1,3,5,6,8,9,10,11,12	10,00 €
<b>Wurstsalat</b> -marinierte Lyonerstreifen vom Kohllöffelhof im Deggenhauser Tal- 4,5,9,10,* 1,3,5,6,8,9,10,11,12	8,50 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> -marinierte Lyonerstreifen vom Kohllöffelhof im Deggenhauser Tal und Bergkäse- 4,5,9,10,* , 1,3,5,6,8,9,10,11,12	8,50 €

## Kindergerichte.....

<b>„Räuberteller“</b> Extrateller zum Stibitzen bei den Großen ?,?,?	0,00 €
<b>Fischknusperli mit Remoulade</b> 1,2,7,11	7,50 €
<b>Spätzle mit Soß</b> <sup>5</sup> , 1 (Gluten aus Weizen),3	3,50 €
 <b>Kartoffelrösti mit Apfelmus</b> <sup>5</sup> 	4,50 €
 <b>Pommes mit Ketchup</b> <sup>9</sup> oder Mayonnaise <sup>2,7</sup> , 1(Gluten aus Weizen), 3,10	3,50 €
<b>Kleines Schnitzelchen vom Landschwein</b> <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen),3 mit Pommes und Rüble	12,50 €

### Inhaltstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;  
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;  
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Zusatz: \* enthält Sulfite, z.B. bei allen Dressings und Salaten mit Winzererzeugnissen, wie Essig, Wein, etc.

### Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose  
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen  
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

## Salate und Vorspeisen.....

	<b>Gemischter Salatteller</b>  4,5,* <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen),3,5,6,8,9,10,11,12	5,50 €
	<b>-oder als „Kleiner Begleiter“</b>  4,5,* <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen),3,5,6,8,9,10,11,12	4,50 €
	<b>Seehörnle - Salat</b> <b>Großer Salatteller mit mariniertem Gemüse,</b>  <b>Kräutern, Pinienkernen und Croutons</b> 4,5,* <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen),3,5,6,8,9,10,11,12	12,00 €
	<b>mit warmem Ziegenkäse</b> 4,5,* <sup>1</sup> (Gluten) aus Weizen,3,5,6,7,8,9,10,11,12	15,00 €
	<b>Carpaccio vom Rind mit Rauke,</b> <b>Grana Padano, Zitrone und Olivenöl extra vergine</b> 4,5,* <sup>G1</sup> (Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,9,10(Senf im Dressing, Senföl im Rucola),11,12	11,00 €

## Suppen und Eintöpfe.....

	<b>Seehörnle-Fischsuppe mit Rouille und Crouton</b> 1(Gluten aus Weizen),2,4,9	7,50 €
	<b>Überbackene Büllsuppe</b> Die Bülle - unsere heimische Zwiebel Berühmtheit *,1(Gluten aus Weizen),6,7,8,9,10,11,12	5,50 €
	<b>Rahmsüppchen von Pfifferlingen</b> 7	6,50 €

### Inhaltstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;  
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;  
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Zusatz: \* enthält Sulfite, z.B. bei allen Dressings und Salaten mit Winzererzeugnissen, wie Essig, Wein, etc.

### Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose  
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen  
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

## Vegetarisch und Vegan.....

-  **Unsere Gemüse - Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Salatgarnitur** 13,50 €  
4,5,\* 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,9,10,11,13
-  **Tagliatelle mit gebratenen Pilzen und Grana** 14,00 €  
\* 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,9,10,11,13
-  **Gebackener Ziegenkäse im Strudelblatt mit Grillgemüse, Tomatensugo und Pesto** 17,00 €  
-Die Sennerei zur weißen Geiß verarbeitet die Milch ihrer zwei Bioland-Höfe im Deggenhauser Tal -  
1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,9,11
-  **Kässpätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat** 12,00 €  
4,5,\* 1(Gluten aus Weizen),3,7,9,10,12
-  **Risotto von Dinkel und Kichererbsen\***  15,00 €  
mit Curry, Mandelmus und gegrilltem Frühlauch  
4,5,\* 1(Gluten aus Dinkel),5,6,8,9,10,11,13

## Fisch.....

- Matjes Doppelfilet mit Salatgarnitur und Bratkartoffeln, dazu Hausfrauensauce** 12,50 €  
-Der echte holländische Matjes aus MSC-Fang-  
2,4,5,7,9,\* 1(Gluten aus Weizen),3,4,7,9,12
- Schwarzwälder Forellenfilet mit Tomatenbutter, Kräuterkartoffeln und kleinem Salat** 17,50 €  
4,5,\* 1(Gluten aus Weizen),3,4,5,6,7,8,9,10,11,12
- Bodensee-Hechtfilet mit Röstkruste, geschwenkten Hörigurken und körnigem Senfschaum** 19,00 €  
5,\* 1(Gluten aus Weizen),3,4,5,6,7,8,9,10,11,12

### Inhaltstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;  
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;  
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Zusatz: \* enthält Sulfite, z.B. bei allen Dressings und Salaten mit Winzererzeugnissen, wie Essig, Wein, etc.

### Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose  
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen  
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

## Aus Stall, Wald und Wiese.....

### „Seehörnle“ Burger

Aus 100% Bio-Rindfleisch im selbstgebackenen Brötchen mit Grana, Feldsalat, pikanter Tomatenmarmelade und Süßkartoffel - Frites

16,50 €

4,5,\* 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,9,10,11,12

### „Zerzupftes Landschwein“

-Aus dem Smoker in die Seele- mit Cowboy-Kartoffeln und Farmer-Salat dazu spicy Apfel-Zwiebel-Chutney

15,50 €

4,5,\* 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,9,10,11,12

### Wiener Schnitzel „Original“

vom Kalb mit Bratkartoffeln<sup>9</sup> und Gurkensalat

20,50 €

\* 1(Gluten aus Weizen),3,5,7,9,11,12

### Ragout Fin vom Hähnchen im Blätterteig mit Pilzen, Erbsen und kleinem Salat

„Alpiga“ -Hähnchen-Von ausgewählten und zertifizierten Landwirtschaftsbetrieben aus der Region - seit 2014 sogar nach dem angesehenen schweizer Standard.

18,50 €

4,5,\* 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,9,11,12

### Unsere Maultaschen

an geschmälzten Zwiebeln und Salatgarnitur

13,50 €

4,5,\* 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,9,11

#### Inhaltstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;

4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck; 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Zusatz: \* enthält Sulfite, z.B. bei allen Dressings und Salaten mit Winzererzeugnissen, wie Essig, Wein, etc.

#### Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen 14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

## Dessert.....

Unsere süße Farbpalette...

Eine bunte Auswahl unserer Desserts 8,50 €

1,2,3,5,7,10,1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,9,11,12,13

Kleine Zitronengrass - Crème Brûlée <sup>3,7</sup> 3,00 €

Eine Nocke hausgemachtes Schokoladen - Olivenöl - Mousse<sup>3,6,7</sup> 3,00 €

Apfelstrudel mit Eiscreme 7,50 €

5,1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,11

## Eis.....

-Unser Eisbecher werden mit Eiskrem von Cuisine Noblesse hergestellt-

„Gemischtes Eis“ <sup>1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,11</sup>

3 Kugeln mit Vanille-,Schokolade- und Erdbeergeschmack  
und Knusperwaffel 4,50 €

- mit Sahne 5,50 €

Gespaltene Banane <sup>1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,11</sup>

Banane, Eiskrem mit Vanille- und Schokoladengeschmack,  
Sahne, Nußsplitter und Schokoladensauce 5,50 €

Eiskaffee <sup>3, 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,11</sup> 4,50 €

Eisschokolade <sup>1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,11</sup> 4,50 €

Amarena Becher <sup>4,5,\*,10,1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,11</sup>

3 Kugeln Vanilleeis mit Amarenakirschen in Sirup und Sahne 6,50 €

„Bayleys Becher“

Irischer Cremelikör, 2 Kugeln Eiskrem mit Vanillegeschmack,  
Sahne und Mandelsplitter<sup>3, 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,11</sup> 7,50 €

„Heiße Himbeere“

3 Kugeln Eiscreme mit Sahne und heißen Himbeeren 6,00 €

1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8,11

## Bio Eis von Healthy Planet in Wiesbaden (im 125 ml Becher)

Keine Aroma-, Farb- oder chemische Zusatzstoffe und atomstromfrei

Alle Sorbets sind mit Agave gesüßt, lactose-, gelatine- und eifrei

Fragen Sie nach unseren wechselnden Sorten

z.B. Vanilla-Traditionale<sup>3,7</sup> Doublenut<sup>5</sup>,Erdbeer

125 ml  
3,50 €



Inhaltstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;

4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;  
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Zusatz: \* enthält Sulfite, z.B. bei allen Dressings und Salaten mit Winzererzeugnissen, wie Essig, Wein, etc.

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose  
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen  
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

## Heißgetränke.....



	<u>Tasse</u>
Espresso <sup>3</sup>	2,60 €
Espresso Macchiato <sup>3,7</sup>	2,90 €
Doppelter Espresso <sup>3</sup>	4,10 €
Tasse Kaffee <sup>3</sup>	3,10 €
Kännchen Kaffee <sup>3</sup>	5,60 €
Tasse Kaffee koffeinfrei „Hag“	3,10 €
Milchkaffee <sup>3,7</sup>	3,60 €
Latte Macchiato <sup>3,7</sup>	3,60 €
Cappuccino <sup>3,7</sup>	3,60 €
Heiße Schoki mit Milch <sup>7</sup>	3,70 €
Heiße Schoki ohne Milch	3,70 €
Heiße Schoki mit Milch und Sahne <sup>7</sup>	4,20 €

Tee	<u>Tasse</u>
	
Ceylon - Darjeeling Bio Grüner Tee	2,90 €
Ceylon - Darjeeling Bio Schwarzer Tee	2,90 €
Ceylon - Bio Earl Grey	2,90 €
Bio Kamillen Tee	2,90 €
Bio Früchte Tee	2,90 €
Bio Pfefferminz Tee	2,90 €

### Teespezialitäten

Frischer Ingwertee	3,90 €
Schwarztee mit Rum	4,90 €

#### Inhaltstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;  
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;  
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Zusatz: \* enthält Sulfite, z.B. bei allen Dressings und Salaten mit Winzererzeugnissen, wie Essig, Wein, etc.

#### Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose  
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen  
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

**Apéro und Mischgetränke.....** 0,25 l

Weinschorle weiß <sup>*,12</sup>	3,60 €
Weinschorle rot <sup>*,12</sup>	3,70 €
Sommerschorle <sup>*,8,12</sup>	
(Weißweinschorle mit einem Schuss Martini)	5,90 €
„Hugo“ - Holunder, Secco, Minze <sup>5,*,12</sup>	6,50 €
Aperol Spritz <sup>2,5,*,12</sup>	6,50 €
Campari Soda <sup>2,*,12</sup> / Orange <sup>2,*,12</sup>	6,50 €
Gin Tonic <sup>5,8,12</sup>	7,00 €

**Prickelnd.....** 0,1 l      0,75 l

- Weiß

Bodensee-Secco, Markgraf von Baden <sup>*,12</sup>	3,70 €	25,30 €
<small>Zartes, helles Gelb. Feine, gelbe Früchte, weißer Weinbergpfirsich, reife Aprikose. Fruchtbetont und elegant.</small>		

- Rosé

Secco, Weingut Rebholz, Bodensee <sup>*,12</sup>	3,70 €	25,30 €
<small>Im Duft ausladend und reichhaltig wie ein klassischer Spätburgunder Weißherbst: mit Aromen von Quitte und Hagebutte. Am Gaumen frisch und spritzig, mittelgewichtig im Körper mit feinverteilt perlender Kohlensäure.</small>		

**Biere.....** 0,33 l    0,4l    0,5 l

Rothaus Pils vom Fass <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen)	2,90 €	3,30 €	
Hefeweizen „hell“ vom Fass <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen)			3,60 €
Colaweizen <sup>2,3,1</sup> (Gluten aus Weizen)			3,60 €
„Tannenzäpfle“ Pils Rothaus <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen)	3,10 €		
„Zäpfle“ Radler Rothaus <sup>5,7,1</sup> (Gluten aus Weizen)	3,10 €		
„Zäpfle“ alkoholfrei Rothaus <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen)	3,10 €		
Export Rothaus <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen)			3,60 €
Hefeweizen „dunkel, kristall“ <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen)			3,60 €
Erdinger Weizenbier alkoholfrei <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen)			3,60 €

**Inhaltstoffe:**

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;  
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;  
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalininquelle

Zusatz: \* enthält Sulfite, z.B. bei allen Dressings und Salaten mit Winzererzeugnissen, wie Essig, Wein, etc.

**Allergene:**

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose  
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen  
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

## Offene Weine.....

<b>Weisswein</b>	<u><b>0,1 l</b></u>	<u><b>0,2 l</b></u>
<b>Müller-Thurgau</b> <sup>*,12</sup>  <b>Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel/Bodensee</b> Jugendlicher, frischer Wein mit zartem Muskatton und etwas Aprikose. Gekeltert aus über 30-jährigen Rebstöcken	2,60 €	4,60 €
<b>Bohlinger Weissburgunder</b> <sup>*,12</sup> <b>QbA trocken, Weingut Rebholz, Bodensee</b> Feingliedrig mit Aromen von Birne, Zitrus, frischen Wiesenkräutern, etwas Apfel und nassem Stein. Am Gaumen cremig mit weichem Fluss. Der Duft von grünen Äpfeln wird vom dichten Fruchtkörper untermauert.	3,80 €	6,80 €
<b>Grauburgunder</b> <sup>*,12</sup> <b>Trocken, Schlosskellerei Bodman, Bodensee</b> * Schöner Sommerwein, mit Duft von Mandeln, grünen Nüssen, frischer Butter und fruchtigen Aromen	3,00 €	5,30 €
<b>Rotwein</b>	<u><b>0,1 l</b></u>	<u><b>0,2 l</b></u>
<b>Gaienhofen Spätburgunder</b> <sup>*,12</sup> <b>QbA trocken, Weingut Rebholz, Bodensee</b> Sehr fruchtig, filigran -mit feiner Würze- und einem Kirsch-Brombeeraroma.	3,80 €	6,80 €
<b>Tempranillo Barrique</b> <sup>*,12</sup> Feiner Barrique mit dem Vanilleduft frischer Limousinhölzer. Kräftiger, harmonischer und weicher Geschmack, dezente Frucht mit lang anhaltendem Nachklang.	2,70 €	4,80 €
<b>Primitivo Salento</b> <sup>*,12</sup> Charakteristischer Geschmack nach Waldbeeren, Rosmarin und Thymian- milde Aromen von Schokolade und Vanille.	2,80 €	5,00 €

### Inhaltstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;  
 4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;  
 10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Zusatz: \* enthält Sulfite, z.B. bei allen Dressings und Salaten mit Winzererzeugnissen, wie Essig, Wein, etc.

### Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose  
 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen  
 14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

## Flaschenweine.....

### Weisswein

0,75 l

#### Riesling Kabinett <sup>\*,12</sup>



#### Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel

Anklänge von Pfirsich und Apfelaromen, zarte Zitrusfrüchte im Nachhall.  
Leichte filigrane mineralische Art und ein angenehmes Säurespiel

34,50 €

#### 2015er Bacchus <sup>\*,12</sup>.....



#### Feinherb, Weingut Vollmayer, Hohentwiel

Leichter Anklang von Pfirsich und Holunderblüten verwöhnen Ihre Nase.

28,50 €

#### 2015er Auxerrois Kabinett <sup>\*,12</sup>



#### Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel

Feine Eleganz aus Eichenholz und fein eingebundener Fruchtsäure  
nach gelben Äpfeln und Mirabellen.

34,00 €

#### 2016er Gaienhofener Grauburgunder <sup>\*,12</sup>

#### Qualitätswein trocken, Weingut Rebholz, Bodensee \*

Reintönige Aromen von reifen, gelben Früchten wie Aprikose, Banane und Birne.  
Ein am Gaumen seidig fließender Wein mit viel Fülle und Extrakt.  
Feingliedrige Kohlensäure, geschmeidige Säure, mit langanhaltendem Bouquet.

27,50 €

#### Inhaltstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;  
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;  
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalaminquelle

Zusatz: \* enthält Sulfite, z.B. bei allen Dressings und Salaten mit Winzererzeugnissen, wie Essig, Wein, etc.

#### Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose  
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen  
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

## Flaschenweine.....

### Rotwein

0,75 l

2014er Hohentwieler Dornfelder <sup>\*,12</sup>



Trocken, Weingut Vollmayer, Bodensee

28,00 €

Der leichte Wein mit dunklen roten und violetten Reflexen zeigt Aromen von Süßkirsche, Pflaume und zarter Vanille.  
Durch seine Leichtigkeit ist er der ideale Wellness-Wein im Rotweibereich.

2015er Gaienhofer Spätburgunder <sup>\*,12</sup>

QbA trocken, Weingut Rebholz, Bodensee

27,50 €

sehr fruchtig, filigran -mit feiner Würze- und einem Kirsch-Brombeeraroma.

2015er Chianti San Michele DOCG <sup>\*,12</sup>



Italien, Toskana

24,20 €

Moderner, kräftiger Chianti aus der kirschtigen Sangiovese.  
Angenehme Säure mit intensiver Frucht.  
Fester, ausgeprägter Körper mit milder Tanninstruktur.

I Muri Primitivo <sup>\*,12</sup>

Vigneti del Salento, Apulien

27,00 €

Ein Primitivo (Zinfandel) wie er sein soll. Ein Bouquet mit Pflaumen- und Schwarzkirsch.  
Würziger Hauch mediterraner Kräuter, samtig-rund mit reichem Körper und angenehmer Wärme.

2012er Taoz Reserva Coupage <sup>\*,12</sup>

Spanien, Somontano

31,00 €

14 Monate Reife in Barriquefässern.  
Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot  
Würze und Frucht kombiniert mit Schokolade und Kaffee.  
Weich, körperreich, harmonisch mit feinen Eichenaromen.

#### Inhaltstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;  
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;  
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalaminquelle

Zusatz: \* enthält Sulfite, z.B. bei allen Dressings und Salaten mit Winzererzeugnissen, wie Essig, Wein, etc.

#### Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose  
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen  
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

### Glasweise.....

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Fanta <sup>2,4,5</sup>	2,50 €	4,30 €
Coca - Cola <sup>2,3</sup>	2,50 €	4,30 €
Spezi <sup>2,3,4,5</sup>	2,50 €	4,30 €
Zitronenlimo <sup>5</sup>	2,30 €	4,00 €
Bitter Lemon <sup>5,8</sup>	2,80 €	
Tonic Water <sup>5,8</sup>	2,80 €	

### Säfte.....

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Apfelsaft naturtrüb <small>-Aus dem Schutzgebiet Bodensee-Ufer</small>	3,00 €	4,90 €
Orangensaft	2,70 €	4,70 €
Johannisbeer-Nektar	2,70 €	4,70 €
Rhabarber-Nektar	2,70 €	4,70 €

### Schorle.....

Saft- /Nektarschorle	2,50 €	4,40 €
Bodensee-Apfelsaftschorle	2,80 €	4,60 €
Holunderblütenschorle	2,50 €	4,40 €

### Eistee.....

„Hausgemacht“ <sup>3</sup>		
Schwarztee, Zitrone, Zucker, Minze	2,50 €	4,40 €

### Mineralwasser.....

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>	<u>0,75 l</u>
Teinacher Gourmet mit Kohlensäure	2,50 €	3,70 €	4,80 €
Teinacher Gourmet ohne Kohlensäure	2,50 €	3,70 €	4,80 €

### Und für Flaschenkinder.....

Coca - Cola light <sup>2,3,7,11</sup>		<u>0,33 l</u>
		3,30 €

### Brisanti - die Bodensee Limo.....

		<u>0,33 l</u>
„rot“ aus Holunder		3,90 €
„grün“ aus Apfel, Birne und Zitronenverbene		3,90 €
„blau“ Cidre, alc. 3,2% aus Äpfeln und Birnen		4,20 €

#### Inhaltstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;  
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;  
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Zusatz: \* enthält Sulfite, z.B. bei allen Dressings und Salaten mit Winzererzeugnissen, wie Essig, Wein, etc.

#### Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose  
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen  
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

## Spirituosen.....

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Fernet Branca / Menta	2,90 €	
Ramazotti	2,90 €	
Ouzo	2,90 €	
Wodka	2,70 €	
Pastis <sup>2</sup> mit Eis und Wasser		4,40 €

## Whisky.....

Jack Daniels, 40%		4,20 €
Bodensee Whisky Senft, 42%		7,00 €
Glenfiddich -Solera Reserve- Scotch Whisky 15 Jahre, Single Malt, 40%		7,50 €
Laphroaig Scotch Whisky 10 Jahre, Islay Single Malt, 40%		6,00 €

## Weingut Helde am Kaiserstuhl.....



### Holzapfel Apfelbrand „Emil Gött“

Im Fass gereift wurde er Landessieger 2010 und 2011 bei der österreichischen Prämierung „Mostbarkeiten“

2 cl  
6,20 €

## Brände vom Bodensee.....

### Obstbau Fröhlich in Hemmenhofen.....

2 cl

Obstler aus Apfel und Birne	2,60 €
Kräuter	2,60 €
Kirschwasser	2,90 €
Zwetschge	2,90 €
Williams Christ	3,00 €

### Brennmeister Senft aus Salem.....

2 cl

Cöxchen	3,50 €
Mirabelle	3,70 €
Williams	3,70 €
Elstar	3,60 €

#### Inhaltstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;  
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;  
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Zusatz: \* enthält Sulfite, z.B. bei allen Dressings und Salaten mit Winzererzeugnissen, wie Essig, Wein, etc.

#### Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose  
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen  
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)

## Eine Bitte an die Küchenleitung

Name: \_\_\_\_\_

Meine Auswahl

Vorspeise: \_\_\_\_\_

Hauptspeise: \_\_\_\_\_

Nachspeise: \_\_\_\_\_

Ich habe eine **Allergie** gegen:

- Getreideprodukte (Glutenhaltig)  Sesamsamen
- Nüsse  Erdnüsse
- Weichtiere  Fisch
- Krebstiere  Soja
- Milch und Laktose  Eier
- Lupinen  Schwefeldioxide und Sulfite
- Senf  Sellerie

Bitte berücksichtigen Sie bei der Zubereitung meiner bestellten Speisen, dass ich in meinen Speisen auf keinen Fall die von mir oben vermerkten Allergene zu mir nehmen darf.

**Inhaltstoffe:**

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig;  
4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Nitritpökelsalz, z.B. Speck;  
10 geschwefelt; 11 enthält eine Penylalinquelle

Zusatz: \* enthält Sulfite, z.B. bei allen Dressings und Salaten mit Winzererzeugnissen, wie Essig, Wein, etc.

**Allergene:**

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose  
8. Schalenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupinen  
14. Weichtiere

Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)