

Seehörnle Hotel und Gasthaus

Speisen- und Getränkekarte

Eine Nennung von **Zusatzstoffen** und **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-

Vegetarische Gerichte:



Vegane Gerichte:





Die ersten Frühlingsboten.....

Wildkräutersalat mit mariniertem Spargel,
Rhabarber-Vinaigrette und Ziegenfrischkäsenocke 15,50 €
4,5,3,5,6,8(Walnussöl),9,10,11,12

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi
mit Spargel-Rahmragout 16,80 €
4,5, 1(Gluten aus Weizen),3,7,9

Bandnudeln mit Höri-Bärlauch und Grana 10,00 €
1(Gluten aus Weizen),3,7,9

Spargel mit Kartoffeln
und Hollandaise, Olivenöl oder zerlassener Butter
1 geschältes Pfund = ca. 360 Gramm 21,50 €
1/2 geschältes Pfund = ca. 180 Gramm-13,80 €
3,7

dazu Schwarzwälder Schinken 3,00 €
4,5,9

oder geräuchertes Forellenfilet 6,00 €
4

Zusatzstoffe:

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 Penylaliniquelle

Allergene:

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

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

Vesper, Brotzeit, Weinbegleiter.....

Vesperteller 11,80 €

-Variation von Wurst- und Käsespezialitäten, bunt garniert-
1,4,5,9,10,1,3,5,7,9,10,12

Wurstsalat 8,70 €

-marinierte Lyonerstreifen vom Kohllöffelhof im Deggenhauser Tal-
1,4,5,9,10,1,3,5,7,9,10,12

Schweizer Wurstsalat 8,70 €

-marinierte Lyonerstreifen vom Kohllöffelhof im Deggenhauser Tal und Bergkäse-
1,4,5,9,10,1,3,5,7,9,10,12

Kindergerichte.....

„Räuberteller“

Extrateller zum Stibitzen bei den Großen 0,00 €

?,?,? ?,?,?

Kleines Schnitzelchen vom Landschwein mit Kartoffeln und Rübli 12,50 €

1(Gluten aus Weizen),3,7

Fischknusperli mit Remoulade 7,50 €

1,2,7,11,1(Gluten aus Weizen)

Spätzle mit Soß´ 3,50 €

5 ,1 (Gluten aus Weizen),3,7

Kartoffelrösti mit Apfelmus ⁵ 4,50 €



Buntes Gemüse mit Butter oder Olivenöl 6,50 €

7,9



Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise 3,50 €

2,7, 1(Gluten aus Weizen), 3,9,10



Zusatzstoffe:

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

Allergene:

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

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

Salate und Vorspeisen.....

Gemischter Salatteller 5,50 €

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



-oder als „Kleiner Begleiter“4,50 €

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



Seehörnle - Salat

**Großer Salatteller mit mariniertem Gemüse, Kräutern,
Pinienkernen und Croutons 12,00 €**

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



mit warmem Ziegenkäse 15,00 €

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



Seehörnle-Tapas „Pure Flower Power“

Bunte Auswahl kalt-warmer veganer Häppchen 14,80 €

????????? Fragen Sie unseren Service!!!



Vegetarisch und Vegan.....

**Gebackener Ziegenkäse im Strudelblatt
mit Ratatouille, Tomatensugo und Pesto 17,00 €**

-Die Sennerei zur weißen Geiß verarbeitet die Milch ihrer zwei Bioland-Höfe im Deggenhauser Tal -
1(Gluten aus Weizen),3,7,9,11



**Knackiges Gemüse-Cocos-Curry mit Duftreis, Tempeh
und spicy Birnen-Chutney 14,00 €**

-Tempeh ist ein fermentiertes Soja-Produkt-

5,6,9,11



Zusatzstoffe:

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 Penylaliniquelle

Allergene:

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

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

Suppen und Eintöpfe.....

Cremesüppchen vom Spargel mit Schnittlauch 5,50 €
1(Gluten aus Weizen),7



Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit geröstetem Dinkel 4,50 €
1(Gluten) aus Dinkel, 9



Seehörnle-EinTopf

-Fischfilets in tomatigem Sud mit Kartoffeln und Fenchel-
dazu Paprikamus, Käse und Crouton
1(Gluten aus Weizen),2,3,4,7,9,12

Klein 8,50 €

Groß 15,00 €

Fisch.....

Zanderfilet mit Röstikruste,
geschwenktem Romana und frischem Meerrettich 23,50 €
5,4,7,9,10,12

Matjes Doppelfilet mit Salatgarnitur und Bratkartoffeln,
dazu Hausfrauensauce 12,50 €
2,4,5,7,9,1(Gluten aus Weizen),3,4,7,9,12

Schwarzwälder Forellenfilet mit Speck-Zwiebel-Stippe,
Kräuterkartoffeln und kleinem Salat 17,50 €
4,5,9,1(Gluten aus Weizen),4,7,8(Walnussöl),9,10,12

Zusatzstoffe:

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

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose; 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 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.....

„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),3,5,6,7,9,10,11,12

Wiener Schnitzel „Original“
vom Kalb mit Bratkartoffeln⁹ und Gurkensalat 20,50 €

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

Unsere Maultaschen
an geschmälzten Zwiebeln und Salatgarnitur 13,50 €

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

Zart-saftiges Wildragout mit Birne, Preiselbeeren,
unseren Spätzle und kleinem Salat 18,50 €

1(Gluten aus Weizen),3,4,7,9,10,11,12

Dienstags und Donnerstags ist Hörnle-Burgertag!

Rinderpaddy im hausgemachtem Brötchen,
mit Tomaten-Gurken-Relish, knackigen Salatstreifen,
Sweet-Potatoe-Fries und Kräuterquark 16,50 €

9,1(Gluten aus Weizen),3,7,9,10,11,12

-200 g. pures Beef von deutschen Bio-Rindern mit 1%igem Salzanteil-
Extra Speck oder Käse auf Wunsch

Zusatzstoffe:

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

Allergene:

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

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

Der süße Deckel.....

Kleine Tonkabohnen - Crème Brûlée 3,00 €

3,7

Eine Nocke hausgemachtes Schokoladen - Olivenöl - Mousse 3,00 €

3,6,7

Geflämmtes Rhabarber-Schoko-Törtchen mit Vanille-Eis 7,50 €

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

Salty Caramel-Erdnuss-Parfait mit gebratener Banane 7,50 €

3,5,7,8(Mandel),11

Unsere süße Farbpalette...

Eine bunte Auswahl unserer Mini-Desserts 8,50 €

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

Eis.....

-Unser Eisbecher werden mit Eiskrem von Cuisine Noblesse hergestellt-

„Gemischtes Eis“ 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Mandel),11

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

- mit Sahne 5,50 €

„Bayleys Becher“ 3, 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Mandel),11

Irischer Cremelikör, 2 Kugeln Bourbon-Vanille Eiskrem,
Sahne und Mandelsplitter 7,50 €

„Heiße Himbeere“ 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Mandel),11

3 Kugeln Bourbon-Vanille Eiskrem
mit Sahne und heißen Himbeeren 6,00 €

Cooming Soon - Stay Tuned!

Italienisches Gelato aus der Nachbargemeinde Moos



Zusatzstoffe:

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 Penylaliniquelle

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich benannt 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch/Laktose; 8. Schalenfrüchte, namentlich benannt 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/Schalenfrüchte _____ Erdnüsse
- Weichtiere Fisch
- Krebstiere Soja
- Milch und Laktose Eier
- Lupinen Schwefeldiooxide 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.

Zusatzstoffe:

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

Allergene:

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

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