

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:



## 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),3,5,6,8Walnussöl,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



### 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

#### 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. 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.)

## Suppen.....

„Vichyssoise“ 5 €  
Gekühltes Kartoffel-Lauch-Süppchen  
mit einem Klecks Sauerrahm und frischen Kräutern  
7, 9



Überbackene Zwiebelsuppe 5,50 €  
Mit Käse gratiniert  
1(Gluten aus Weizen),7,9,12



Fruchtig-pikante Kokossuppe 5,50 €  
9



Fruchtig-pikante Kokossuppe mit gebratener Garnele 10,50 €  
9, 14

## Fisch.....

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

### 1-Topf im Seehörnle-

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

Vorspeise 8,50 €  
Hauptgang 15,00 €

#### 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.)

## Kindergerichte.....

„Räuberteller“

Extrateller zum Stibitzen bei den Großen 0,00 €

?,?,? ?,?,?

Kleines Puten-Schnitzelchen

mit Kartoffeln und Rühle 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<sup>5</sup> 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



## 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-Curry mit Duftreis, Tempeh

und spicy Chutney 14,00 €

-Tempeh ist ein fermentiertes Soja-Produkt-

5, 8(Kichererbsenmehl), 6, 9, 11



Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

mit Höri-Gemüse und Grana 16,80 €

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



Spaghetti aglio, olio e peperoncino 10,00 €

1(Gluten aus Weizen), 7



Zusatzstoffe:

1 Phosphat; 2 Farbstoff; 3 Coffeinhaltig; 4 konserviert; 5 Antioxidationsmittel, z.B. Vitamin C; 7 Süßstoffe; 8 Chininhaltig; 9 mit Natripökelsalz, 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.....

„Goldbeef“ Entrecote  
Bayrisches Zwischenrippenstück -Rosa gebraten-  
mit Chimichurry und Rösti 28,50 €  
9

„Iberico Burger“ -vom schwarzen Eichel-Schwein-  
mit gegrillter Chorizo, Tomaten-Oliven-Salsa  
und Aioli-Pommes 15,50 €  
4, 9, 1(Gluten aus Weizen),3 , 7, 9, 10

„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, 7, 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

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 gebratenen Aprikosen,  
unseren Spätzle und kleinem Salat 18,50 €  
1(Gluten aus Weizen), 3, 4, 7, 9, 10, 11, 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 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.)

## Der süße Deckel.....

Kleine Tonkabohnen - Crème Brûlée 3,00 €  
3,7

Eine Nocke hausgemachtes Schokoladen - Olivenöl - Mousse 3,00 €  
3,6,7

Karamelisiertes Joghurt-Parfait mit frischen Erdbeeren 7,50 €  
7, 8(Mandel)

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 €

  
Italienisches Gelato aus der Nachbargemeinde Moos  
Im 130 ml-Becher 3,20 €

### Zusatzstoffe:

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

### 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  Schwefeldioxyde 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 Penylalaminquelle

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.)