

Seehörnle Hotel und Gasthaus

Speisen- und Getränkekarte

Liebe Gäste,

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, 3,5,8(Walnussöl),9,10,11,12



6,00 €

-oder als „Kleiner Begleiter“

5, 3,5,8(Walnussöl),9,10,11,12



5,00 €

Seehörnle - Salat

Großer Salatteller mit mariniertem Winter-Gemüse,
Kräutern, Pinienkernen und Croutons

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



12,50 €

- mit warmem Ziegenkäse

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



15,50 €

Suppen.....

Überbackene Büllesuppe

Unsere Zwiebelberühmtheit, mit Toast und Käse gratiniert

1(Gluten aus Weizen),7,9,12



6,50 €

Cremiges Safran-Blumenkohlsüppchen

mit gebackenen Rösschen

7,11



5,50 €

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.)

Kindergerichte.....

„Räuberteller“ Extrateller zum Stibitzen bei den Großen <small>?,?,? ?,?,?</small>	0,00 €
Kleines Puten-Schnitzelchen mit Kartoffeln und Rühle <small>1(Gluten aus Weizen),3,7</small>	12,50 €
Fischknusperli mit Remoulade <small>1,2,7,11,1(Gluten aus Weizen)</small>	8,50 €
Spätzle mit Soß´ <small>5,1 (Gluten aus Weizen),3,7</small>	3,50 €
Kartoffelrösti mit Apfelmus   <small>5</small>	4,50 €
Buntes Gemüse mit Butter  oder Olivenöl  <small>7,9</small>	6,50 €
Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise  <small>2,7, 1(Gluten aus Weizen), 3,9,10</small>	3,50 €

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 Penylalinquelle

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 Sulfit 13. Lupinen; 14. Weichtiere

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

Fisch.....

<p>Matjes Doppelfilet mit Salatgarnitur und Bratkartoffeln, dazu Hausfrauensauce</p> <p>2,4,5,7,9, 1(Gluten aus Weizen),3,4,7,9,12</p>	<p>13,50 €</p>
<p>Duett von Forellen- und Saiblingsfilet mit Konstanzer Sauce, Kräuterkartoffeln und Wintergemüse</p> <p>1(Gluten aus Weizen),4,7,9</p>	<p>18,50 €</p>
<p>Zander unter der Kartoffelkruste mit Rahmkraut und körniger Senfsauce</p> <p>5,10, 1(Gluten aus Weizen),4,7,9,10</p>	<p>23,50 €</p>

Vegetarisch oder Vegan.....

<p>Ziegenkäse im krossen Strudelblatt Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomaten-Sugo</p> <p>-Die Sennerei zur weißen Geiß verarbeitet die Milch ihrer zwei Bioland-Höfe im Deggenhauser Tal - 1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 11</p>	 <p>17,00 €</p>
<p>Knackiges Gemüse-Curry mit Duftreis, Tempeh und spicy Chutney</p> <p>-Tempeh ist ein fermentiertes Soja-Produkt- 5, 8(Kichererbsenmehl), 6, 9, 11</p>	  <p>16,00 €</p>
<p>Tagliatelle mit Waldpilz-Rahm und Grana</p> <p>1(Gluten aus Weizen), 3, 7</p>	 <p>12,00 €</p>

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.....

„Enten-Confit“
Geschmorte Keule
mit Rotkohl, Apfel-Thymian-Kartoffel-Gröstl und Jus 22,50 €
1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 9, 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, 7, 9, 10, 11, 12

„Original“ Wiener Schnitzel
vom Kalb mit Bratkartoffeln⁹ und Gurkensalat 21,00 €
1(Gluten aus Weizen), 3, 5, 7, 9, 11, 12

„Wildes Bülle-Fleisch“
Geschmorter Wildschwein-Braten mit Zwiebelsauce,
Saubohnen-Ragout und Raclette-Kartoffeln 18,50 €
9, 7, 9, 10, 12



Seehörnle
im „Höri-
Bülle-
Buch“

Zart-saftiges Hirschragout
Mit Preiselbeer-Birne und unseren Spätzle 20,50 €
1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 9, 10, 12

„Iberico Burger“ -vom schwarzen Eichel-Schwein-
mit gegrilltem Schinken, Käsecreme,
Tomaten-Oliven-Salsa und Aioli-Pommes 16,50 €
4, 9, 1(Gluten aus Weizen),3, 7, 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 Penylalinquelle

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.....

Kleines Holler-Apfel-Süppchen	3,50 €
Masticha - Crème Brûlée Die „Tränen von Chios“ nennt man das Baumharz von Pistazienbäumen 3, 7, 8(Pistazien)	3,50 €
Eine Nocke hausgemachtes Schokoladen - Olivenöl - Mousse 3, 6, 7	3,50 €
Banana-Walnut-Brownie 3,7	3,50 €
Gebackener Eisknödel mit Orangen-Carpaccio 3, 7, 8(Haselnüsse, Mandeln), 12	8,50 €

Unsere süße Farbpalette...
Eine bunte Auswahl unserer Mini-Desserts 9,50 €
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 extra Sahne	4,50 € 5,50 €
„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 €

„Peppe Gelato“
Italienisches Eis aus der Nachbargemeinde Moos
Im 130 ml-Becherchen 3,20 €
Zusatzstoffe und Allergene laut Verpackung

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.)

Kücheninformation bei Unverträglichkeiten.....

Eine Bitte an die Küchenleitung

Name: _____

Meine Auswahl

Vorspeise: _____

Hauptspeise: _____

Nachspeise: _____

Ich habe eine **Allergie** gegen:

- Getreideprodukte (Glutenhaltig) von _____
- Sesamsamen
- Nüsse/Schalenfrüchte _____
- Erdnüsse
- Weichtiere
- Fisch
- Krebstiere
- Soja
- Milch und Laktose
- Eier
- Lupinen o 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.

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.)

News-Ticker.....

Seit Dezember 2019 ist unser Frühstück Bio-zertifiziert!
Und dieses Jahr wird unser Angebot vollständig auf
Nachhaltigkeit umgestellt

Für 14,80 € an der Rezeption erhältlich:

Höri-Bülle-Buch erschienen

07.10.2019



Die Höri Bülle verbindet

- **der Verein gibt Buch „Die Höri-Bülle – Menschen.Geschichten.Kulinarik“ heraus**

Sie ist kulinarische Botschafterin im Genießerland Baden-Württemberg, sie wirbt für die Region am westlichen Bodensee als „geschützte geografische Angabe“, sie lockt jährlich zahlreiche BesucherInnen zum Büllefest auf die Höri, sie verbindet Landwirte, Verarbeiter, Gastronomen und Touristiker, sie schmeckt einfach lecker – und nun ist ihr endlich auch ein eigenes Buch gewidmet:

„Die Höri Bülle – Geschichten. Menschen. Kulinarik“.

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. 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.)