

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:





BIO HOTELS

mehr als Hotel

*„Wenn einer alleine träumt, ist es nur ein Traum.
Wenn viele gemeinsam träumen, ist es der Anfang
einer neuen Wirklichkeit.“*

Zitat: Friedensreich Hundertwasser

**Alle verwenden Zutaten stammen aus biologischer
Landwirtschaft, Zucht oder Wildsammlung, bis auf:
Wasser**

Salz

Wild aus heimischer Jagd

Bodensee-Fisch aus konventionellem Wildfang

Hochsee-Fisch zertifizierter Herkunft

**(MSC, Fischereigesetz Island, Alaska oder
gleichwertiges)**

Lokale, konventionelle Weine vom Weingut Rebholz

**Wir wünschen einen unbeschwerten Genuß -
Ihr Seehörnle-Team**

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

Salate.....

Gemischter Salatteller

5, 3,5,8(Walnussöl),9,10,11,12



7,00 €

-oder als „Kleiner Begleiter“

5, 3,5,8(Walnussöl),9,10,11,12



5,00 €

Seehörnle - Salat

Großer Salatteller mit mariniertem Gemüse, Kräutern, Sonnenblumenkerne 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 €

Und ganz nebenbei.....

Unser Kombüsen-Guru Jeff hat griechisch-libanesisch-amerikanische Wurzeln - deshalb auch:

Ziegen-Tzaziki mit Fladenbrot

5,00 €

Kalamata-Oliven

3,50 €

Marinierte Dörrtomaten

3,50 €

Gebackene Falafel

5,00 €

Hummus

4,50 €

Suppen.....

Kürbis-Süppchen

-fruchtig, pikant- mit österreichischem Kernöl

Apfel, Zwiebel, Ingwer, Kürbis



6,00 €

Überbackene Höri-Bülle-Suppe

mit Toast und Käse gratiniert

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



7,00 €



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 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

Kindergerichte.....

„Räuberteller“		
Extrateller zum Stibitzen bei den Großen		0,00 €
?,?,? ?,?,?		
Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remoulade		8,50 €
Aus nachhaltigen Wildfang, Iceland responsible fisheries		
1(Gluten aus Weizen), 4, 11		
Hörnli-Nudeln mit Tomatensauce und geriebenen Käse		6,50 €
1(Gluten aus Weizen), 7, 9		
Kartoffelrösti mit Apfelmus		5,00 €
5		
Buntes Gemüse mit Butter		6,50 €
7,9		
Pommes + Ketchup oder Mayonnaise		4,00 €
2,7, 1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 9, 10		

Vegetarisch oder Vegan.....

Knackiges Gemüse-Hafer-Curry mit Duftreis, Tempeh und spicy Chutney		18,00 €
-Tempeh = fermentiertes deutsches Produkt aus Sojabohnen. Vegan, lactosefrei-		
5, 6, 8(Kichererbsenmehl), 9, 11		
Gnocchi Trifolata		17,00 €
Kartoffelnocken mit Shi-Take, Austernpilzen und Kräutersaitling, Knoblauch, Kräuter, Olivenöl und Rigatoni		
1(Gluten aus Weizen), 3, 7		
Ziegenkäse im krossen Strudelblatt Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomaten-Sugo		19,00 €
-Die Sennerei zur weißen Geiß verarbeitet die Milch ihrer zwei Bioland-Höfe im Deggenhauser Tal -		
1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 11		
Mohn-Schupfnudeln mit Salbei, Gemüse und geriebenem Hartkäse		16,00 €
1(Gluten aus Weizen), 3, 7		

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

Fisch.....

**Matjes Doppelfilet* mit Bratkartoffeln,
Salatgarnitur und Hausfrauensauce** 17,50 €
aus nachhaltigem MSC-Fang / KEINE Bio-Zertifizierung!
2,4,5,7,9, 1(Gluten aus Weizen),3,4,7,9,12

3-Gang-Felchen*-Menü..... 29,00 €

* Herkunft: Fischmarkt E. Koch von der Insel Reichenau liefert uns die Bodensee-Felchen aus konventionelle Netz-Fischerei heimischer Fischer. Deshalb KEINE Bio-Zertifizierung!

I. **Einzel:**
**Lauwarme Lauch-Birnen-Tarte
& Räucher-Felchen*-Tea** 8,00 €
Mit Rucola & Zitrus-Vinaigrette
Weizen-Gluten, Eier, Laktose

II. 27,50 €
Zerlei vom Bodensee-Felchen*
- Im Kräuter-Raviolo und als gebratenes Filet -
mit leichter Höri-Bülle-Sauce & gegrilltem Mais
Weizen-Gluten, Eier, Laktose

III. 8,00 €
**Schokoladen-Trüffel & geeistes Rüepli-Parfait
mit Holundermark**
Eier, Laktose, Nüsse

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

Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006 ABCERT AG
Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)



Aus Stall, Wald und Wiese.....

„Schiener-Bülle-Fleisch“
Lamm-Braten mit Bohnen, Gratin & Zwiebelsoß´ 19,00 €
1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 9, 11, 12

Paniertes Schweins-Schnitzel
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat 25,00 €
9, 1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 9, 11, 12

Hausgemachte Maultaschen
mit roter Zwiebelschmälze auf Bouillon-Gemüsen 17,00 €
1(Gluten aus Weizen), 3, 5, 7, 9, 11, 12

„Zerzupftes Landschwein“ -Aus dem Smoker in die Seele-
mit Cowboy-Kartoffeln und ColeSlaw,
dazu spicy Apfel-Rhababer-Chutney 17,50 €
4,5,1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 9, 10, 11, 12

Boeuf Bourguignon-
Saftiges Geschmortes vom Bio-Rind
in einer Burgunder-Sauce mit Bülle, Champignons
und Höri-Karotten, Extra Butter-Bandnudeln 23,00 €
1(Gluten aus Weizen), 7, 12

Nur begrenzte Verfügbarkeit - Frage den Service!

„Saure Leberle“

Vom lokalem Bio-Lamm mit Bratkartoffeln 19,00 €

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

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“.

14,80 € - an der Rezeption erhältlich

Unser Betrieb in Zeiten von Corona....

Wir versuchen in diesen Zeiten für alle eine größtmögliche Sicherheit zu gewährleisten und das Infektionsrisiko zu minimieren:

- Wir erhöhen den Abstand zwischen den Menschen durch geänderte Tischkonstellationen, Laufwegkonzept, räumliche und zeitliche Trennung (Gruppen, Teams, Lieferanten)
- Nutzungs-, Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen
- Handdesinfektionsmittel stehen Ihnen überall zur Verfügung
- Konsequentes Tragen des Mund-Nase-Schutzes
- Ständiges Be- und Entüften - und ab Herbst: Luftreinigungssysteme mit Hepa und UV-C Virenfilter in den Gasträumen

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

Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006 ABCERT AG
Alle Preise in Euro (incl. Service & MwSt.)



Der süße Deckel.....

Crème Brûlée 3, 7	3,50 €
Gedämpftes Schokoladen-Küchlein mit Himbeersauce 1(Gluten aus Weizen), 3, 7	7,50 €

<p>Unsere süße Farbpalette... Eine Auswahl von bunten Mini-Desserts 1,2,3,1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Mandel),11,12,13</p>	12,00 €
--	---------

Eis.....

„Gemischtes Eis“ 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Mandel),11 3 Kugeln mit Bourbon-Vanille-,Schokoladen- und Erdbeergeschmack und mit extra Sahne	6,00 € 7,00 €
„Heiße Himbeere“ 1(Gluten aus Weizen),3,5,6,7,8(Mandel),11 3 Kugeln Bourbon-Vanille Eiskrem mit Sahne und heißen Himbeeren	9,00 €
„Erbeer und Limoncello“ 2 Kugeln Erdbeer-Sorbet mit italienischem Zitronen-Likör	6,50 €
„Cafe-Creme“ 3,7 2 Kugeln Vanille-Eis mit Cafe-Likör	6,50 €
„Schoko-Advocat“ 3,7 2 Kugeln Schoko-Eis mit Eier-Likör	6,50 €

<p>„Peppe Gelato“..... Italienisches Eis aus der Nachbargemeinde Moos Im 135 ml-Becherchen Zusatzstoffe und Allergene laut Verpackung</p>	3,20 €
--	--------

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

Apéro und Mischgetränke.....		0,25 l
Holunder, Sekt und Minze ^{5,12}		7,00 €
Bio Sprizz Veneziano		7,50 €
Gin Tonic ¹²		9,00 €
Weinschorle weiß ¹²		4,00 €
Weinschorle rot ¹²		4,00 €
		4 cl
Pastis mit Eis und Wasser		6,50 €
Schaum und Perlwein.....	0,1 l	0,75 l
Vinatur Secco Rosé ¹²		
Weingut Haug, Lindau, Bodensee	3,50 €	24 €
Twiel-Secco ¹²	3,80 €	26 €
Weingut Vollmayer, Hohentwiel		
Sekt Pinot & Chardonnay Brut ¹²		32 €
Weingut Landmann, Südbaden		
Mineralwasser.....	0,25 l	0,5 l 0,75 l
Randegger Gourmet mit Kohlensäure	2,50 €	3,90 € 5,80 €
Randegger Gourmet ohne Kohlensäure	2,50 €	3,90 € 5,80 €

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

Glasweise.....	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft alte Mostobstsorten vom westlichen Bodensee	3,00 €	4,90 €
Birnen-Apfel-Saft alte Mostobstsorten vom westlichen Bodensee	3,00 €	4,90 €
Holunder-Birnen-Apfel-Saft alte Mostobstsorten vom westlichen Bodensee	3,00 €	4,90 €
Orangensaft	3,00 €	4,90 €
Saft-Schorle	2,50 €	4,40 €

Flaschen-Limmo..... **0,33 l**

Brisanti.....	
„Grün“ Zitronenverbene, Apfel und Birne	3,50 €
„Rot“ Holunder, Apfel und Birne	3,50 €
„CiBi“ Cider und Dunkelbier Alkohol 4,1 %	3,70 €

Seezüngle.....	
„Träuble“ (Johannisbeere!)	3,20 €
„Kirsche“	3,20 €
„Rhababer-Erdbeer“	3,20 €

isis.....	
Cola	3,00 €
Orange-Acerola	3,00 €
Zitrone	3,00 €
Ginger Ale	3,00 €
Bitter Lemon	3,00 €
Holunderblüte	3,00 €

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 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

Biere.....	<u>0,3 l</u>	<u>0,33l</u>	<u>0,5 l</u>
.....vom Fass			
Landzünge (Gluten aus Gerste) Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu	3,20 €		4,50 €
Clemens Weissbier ¹ (Gluten aus Weizen und Gerste) Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu	3,20 €		4,50 €
.....Flasche			
Weißer, alkoholfrei ¹ (Gluten aus Weizen und Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern			4,50 €
CIBI Cider-Bier ¹ (Gluten aus Gerste) Stahringger Streuobstmosterei, westlicher Bodensee		3,50 €	
Radler Naturtrüb ⁵ (Ascorbinsäure), ¹ (Gluten aus Gerste) Familienbrauerei Rogg, Lenzkirch/Schwarzwald		3,50 €	
Pils, alkoholfrei ¹ (Gluten aus Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern		3,50 €	
Aktivmalz, alkoholfrei ¹ (Gluten aus Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern		3,50 €	

Spirituosen.....	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Pastis mit Eiswasser		6,50 €
Ouzo	3,00 €	
Wodka	3,00 €	
Grappa	4,50 €	
Eier-Likör ³	3,50 €	
Cafe-Creme-Likör ^{3, 7}	3,50 €	
Limoncello	3,50 €	
Kräuter-Likör	3,50 €	
..... Brände vom Wein und Obstgut Haug, Lindau		
Jonagold	4,00 €	
Zwetschgenwasser	3,50 €	
Williams Christ	3,50 €	
Trester ¹²	3,50 €	
Weinhefe Brand ¹²	3,50 €	
..... Brände vom Hof Riedern, Höri		
Obstbrand Apfel-Birne	2,50 €	
Gelbmöstler	2,50 €	
Kräuter	2,50 €	

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

Bio-Weisswein.....	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Müller-Thurgau ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel	3,20 €	5,70 €	28 €
Johanniter ¹² QbA, trocken, Weingut Haug, Lindau	3,00 €	5,50 €	20 €
Chardonnay, Becco ¹²	3,00 €	5,50 €	
Pinot Grigio, Becco ¹²	3,00 €	5,50 €	
Sauvignon blanc ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			40 €
Riesling Kabinett ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			35 €
Bacchus ¹² Feinherb, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			29 €
Terra Müller-Thurgau ¹² Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau			25 €
Terra Grauburgunder ¹² Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau			32 €
Bio-Roséwein.....	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Vinatur Rosé ¹² QbA, trocken, Weingut Haug, Lindau	3,30 €	6,00 €	22 €
Rosé, Bio Colori ¹²	3,00 €	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 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

Bio-Rotwein.....	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Merlot Becco ¹²	2,40 €	4,30 €	
Cuvée ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			28 €
Dornfelder ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			28 €
Cabernet Cortis ¹² Trocken, Weingut Haug, Lindauer Spitalhalde			30 €
Terra Spätburgunder ¹² Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau			32 €
Terra Regent ¹² Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau			32 €
Chianti San Michele ¹² DOCG, Italien, Toskana			26 €
Finca Enguera reserva ¹² DO, Spanien Tempranillo, Monastrell, Syrah - Kräftig und vollmundig			29 €

Weingut Rebholz aus lokalem, konventionellem* Anbau.....	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<small>*KEINE Bio-Zertifizierung!</small>			
Bohlinger Weissburgunder* ¹² QbA, trocken, Weingut Rebholz, Bodensee	3,50 €	6,80 €	25 €
Rebholz Rosé* ¹² Weingut Rebholz, Bodensee	3,50 €	6,80 €	25 €
Gaienhofer Spätburgunder* ¹² QbA, trocken, Weingut Rebholz, Bodensee	3,50 €	6,80 €	25 €

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

Heißgetränke.....



auf Wunsch auch laktose- und/oder koffeinfrei

Tasse

Espresso ³	2,60 €
Espresso Macchiato ^{3,7}	2,90 €
Doppelter Espresso ³	4,10 €
Tasse Kaffee ³	3,10 €
Kännchen Kaffee ³	5,60 €
Tasse Kaffee koffeinfrei „Hag“	3,10 €
Milchkaffee ^{3,7}	3,80 €
Latte Macchiato ^{3,7}	3,80 €
Cappuccino ^{3,7}	3,60 €
Heiße Schoki mit Milch ⁷	3,80 €
Heiße Schoki ohne Milch	3,80 €
Heiße Schoki mit Milch und Sahne ⁷	4,50 €



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Tasse

Darjeeling Summer Gold Indien - Schwarzer Blatt Tee	2,90 €
Moroccan Mint Grüner Blatt-Tee (Gunpowder) mit Krauseminze	2,90 €
Wellness Rooibos, Anis, Fenchel, Krauseminze, Orange, Zimt, Brombeerblatt, Zitronengras	2,90 €
Lemonfresh Apfel, Brombeerblatt, Zichorie, Hagebutte, Zitronengras, Zitronenschale	2,90 €
Rosy Rose Hip Hagebutte, Hibiskus, Rosenblüten	2,90 €
Bergkräuter nach Schweizer Art Zitronenmelisse, Anis, Thymian, Spitzwegerich, Apfelmintze, Schafgarbe, Ringelblumenblüten	2,90 €

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

Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006 ABCERT AG
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 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