

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:



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 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 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 verwendeten 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)

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 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

Salate.....

Großer Seehörnle - Salat

Bunte Blattsalate,
Weiße Bohnen mit Lauch und Olivenöl, Caponata,
Dörr-Tomaten, nussige Beete, eingelegte Gurken
Mit Kernen, Croutons und unserem Pesto

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

 13,00 €


- mit warmem Honig-Ziegenkäse

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

 17,00 €

Gemischter Salatteller

5, 8 (Walnussöl), 9, 10, 11, 12

 7,00 €


Und ganz nebenbei.....

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

gebackene Kichererbsen Falafel


mit Ingwer-Tahini

5, 5, 8 (Walnussöl), 9, 10, 11, 12

 6,50 €

Kalamata-Oliven

Zitronensaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, Meersalz, Olivenöl, Kräuter, Basilikum

 5,50 €

Marinierte Dörrtomaten

getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Brantweinessig, Meersalz

 4,00 €

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

Suppen und Eintöpfe.....

Seehörnle-Fisch-EinTopf

Fischfilets aus Wildfang und Bio-Zucht in tomatigem Sud mit Kartoffeln und Fenchel-dazu Paprikamus, Käse und Crouton

1(Gluten aus Weizen), 4, 7, 9

Klein

8,50 €

Groß

16,00 €

Kürbis-Süppchen

-fruchtig, pikant- mit österreichischer Kernöl

Apfel, Zwiebel, Ingwer, Kürbis, Gewürze



7,00 €

Kinder.....

„Räuberteller“

Extrateller zum Stibitzen bei den Großen

?,?,? ?,?,?

0,00 €

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remoulade

Aus nachhaltigen Wildfang, Iceland responsible fisheries/ KEINE Bio-Zertifizierung!

1(Gluten aus Weizen), 4, 11

8,50 €

Hörnli-Nudeln mit Tomatensauce und geriebenen Käse

1(Gluten aus Weizen), 7, 9



7,50 €

Kartoffelrösti mit Apfelmus

5



6,50 €

Buntes Gemüse mit Butter

7,9



6,50 €

Pommes + Ketchup oder Mayonnaise

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



4,00 €

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 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

Vegetarisch oder Vegan.....

Jeff´s Gemüse-Nuss-Braten  19,00 €
mit Pilz-Semmel-Knödeln, Apfel-Rotkohl
und dunkler Schmorjus

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

Pikante Marsala-Pfanne  18,00 €
deutscher Tempeh mit knackigem Gemüse, Ingwer, Haferrahm,
nussigem Quinoa (BW) und Apfel-Rhabarber-Chutney

1(Gluten aus Weizen), 3, 7

Fisch.....

Gebratenes Karpfenfilet* 27,00 €
Auf Gemüse-Kartoffel-Ragout
mit Meerrettich, Peterle und Zitrone

*BioKarpfenBayern in Dinkelsbühl
Weizen-Gluten, Laktose

Filet vom Bodensee-Felchen* 29,00 €
mit geschwenktem Zuckerhut, frittierten Kapern,
Lila Kartoffeln und Orangen-Beurre-Blanc

*aus regionalem-Wildfang / KEINE Bio-Zertifizierung!
Weizen-Gluten, Laktose

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

Aus Stall, Wald und Wiese.....

Paniertes Schweins-Schnitzel
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat 26,00 €

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

Entenkeule aus dem Ofen
Mit Rahm-Wirsing, gebackener Polenta-Tarte
und grünem Pfeffer-Hagebutten-Sauce 24,00 €

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

„Zerzupftes Landschwein“
-Aus dem Smoker in die Seele-
mit Cowboy-Kartoffeln, ColeSlaw und Aioli 19,00 €

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

„Zwiebel-Fleisch“
Zartgeschmorte Schiener Lammschulter
mit Salbei-Gnocchi und Zwiebel-Soß´ 26,00 €

1(Gluten aus Weizen), 7, 12

„Wild-Gulasch garniert“
mit Preiselbeer-Birne und unseren Spätzle 27,00 €

*aus lokaler und österreichischer Jagd / daher keine Bio-Zertifizierung!

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 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

Der süße Deckel.....

Mini - Crème Brûlée 3,50 €
3, 7

Gedämpftes Schokoladen-Küchlein 7,50 €
mit Schlagrahm, Cassismark und Vanille-Eis
1(Gluten aus Weizen), 3, 7

<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 €

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

Schaum und Perlwein.....

	0,1 l	0,75 l
Vinatur Secco Rosé ¹² Weingut Haug, Lindau, Bodensee	3,50 €	24 €
Twiel-Secco ¹² Weingut Vollmayer, Hohentwiel	3,80 €	26 €
Sekt Pinot & Chardonnay Brut ¹² Weingut Landmann, Südbaden		32 €

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 €

Mineralwasser.....

	0,25 l	0,5 l	0,75 l
Randegger Gourmet mit Kohlensäure	2,50 €	4,00 €	6,00 €
Randegger Gourmet ohne Kohlensäure	2,50 €	4,00 €	6,00 €

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 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

Glasweise.....	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft alte Mostobstsorten vom westlichen Bodensee	3,00 €	5,00 €
Birnen-Apfel-Saft alte Mostobstsorten vom westlichen Bodensee	3,00 €	5,00 €
Holunder-Birnen-Apfel-Saft alte Mostobstsorten vom westlichen Bodensee	3,00 €	5,00 €
Orangensaft	3,00 €	5,00 €
Saft-Schorle	2,50 €	4,50 €
 Flaschen-Limmo.....		0,33 l
Brisanti.....		
„Grün“ -Zitronenverbene, Apfel und Birne-		3,70 €
„Rot“ -Holunder, Apfel und Birne-		3,70 €
Seezüngle.....		
„Träuble“ (=Johannisbeere!)		3,40 €
„Kirsche“		3,40 €
„Rhababer-Erdbeer“		3,40 €
isis.....		
Cola		3,20 €
Cola-Orange		3,20 €
Orange-Acerola		3,20 €
Zitrone		3,20 €
Ginger Ale		3,20 €
Bitter Lemon		3,20 €
Holunderblüte		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 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

Biere und Cider.....

0,3 l

0,33l

0,5 l

.....vom Fass

Landzüngle (Gluten aus Gerste)

Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu

3,50 €

4,80 €

Clemens Weissbier 1 (Gluten aus Weizen und Gerste)

Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu

3,50 €

4,80 €

.....Flasche

Weißer, alkoholfrei 1 (Gluten aus Weizen und Gerste)

Neumarkter Lammsbräu, Bayern

4,80 €

Bodensee - Bio Bier 1 (Gluten aus Gerste)

Reichenauer Inselbier, lokal am anderen Ufer

4,00 €

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 €

Cider-Bier Brisanti 1 (Gluten aus Gerste)

Stahringger Streuobstmosterei, westlicher Bodensee

4,00 €

Cider - Brisanti blau

Stahringger Streuobstmosterei, westlicher Bodensee

4,20 €

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

Weisswein.....

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Chardonnay, Becco ¹²	3,20 €	5,80 €	
Pinot Grigio, Becco ¹²	3,20 €	5,80 €	
Müller-Thurgau ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel	3,40 €	6,00 €	28 €
Grauburgunder ¹² Qualitätswein trocken, Weingut Helde, Kaiserstuhl	3,70 €	6,50 €	
Weißburgunder ¹² Qualitätswein trocken, Weingut Helde, Kaiserstuhl	3,70 €	6,50 €	
Sauvignon blanc ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			40 €
Riesling 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			34 €

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

Roséwein.....	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Vinatur Rosé ¹² QbA, trocken, Weingut Haug, Lindau	3,70 €	6,50 €	24 €
Spätburgunder Weißherbst ¹² Qualitätswein feinherb, Weingut Helde, Kaiserstuhl	3,70 €	6,50 €	
Rosé, Becco ¹²	3,20 €	5,80 €	
Rotwein.....	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Merlot, Becco ¹²	3,20 €	5,80 €	
Spätburgunder ¹² Qualitätswein trocken, Weingut Helde, Kaiserstuhl	3,70 €	6,50 €	
Twielers Rotwein Cuvée ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			28 €
Cabernet Cortis ¹² Trocken, Weingut Haug, Lindauer Spitalhalde			34 €
Terra Spätburgunder ¹² Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau			34 €
Terra Regent ¹² Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau			34 €
Chianti San Michele ¹² DOCG, Italien, Toskana			26 €
Finca Enguera reserva ¹² DO, Spanien Tempranillo, Monastrell, Syrah - Kräftig und vollmundig			29 €

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

Heiße Getränke.....



Heiße Schoki mit Milch ⁷	4,00 €
Heiße Schoki ohne Milch	4,00 €
Heiße Schoki mit Milch und Sahne ⁷	4,50 €



.....

auf Wunsch auch laktose- und/oder koffeinfrei

	<u>Tasse</u>
Espresso ³	2,60 €
Espresso Macchiato ^{3,7}	2,90 €
Doppelter Espresso ³	4,10 €
Tasse Kaffee ³	3,20 €
Kännchen Kaffee ³	5,60 €
Tasse Kaffee koffeinfrei „Hag“	3,20 €
Milchkaffee ^{3,7}	4,00 €
Latte Macchiato ^{3,7}	4,00 €
Cappuccino ^{3,7}	3,80 €



.....

TEA EXCELLENCE SINCE 1823

	<u>Tasse</u>
Natural English Breakfast Schwarzer Tee	3,30 €
Very Early Grey Schwarzer Tee, natürliches Bergamotte-Aroma	3,30 €
Green Dream Grüner Tee	3,30 €
Charming Camoline Kamille, Orangenschale, Orangenblüte	3,30 €
Spice Of Life Ingwer, Zitronengraß, Minze, Süßholz, Zitronenschale, Zitronenmyrte	3,30 €
Fruits Of Life Hibiskus, Hagebutten, Papayastückchen, Pfefferminze, Zitronenmyrte, süße Brombeerblätter	3,30 €
Magic Afrika Rooibos, Kakaoschalen, Cassia, süße Brombeerblätter	3,30 €
Mindfull Mint Minze, grüne Minze, Pfefferminze	3,30 €

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



Heiße Lebensgeischer.....

Heißer Ingwer	- Zitrone, Honig -	4,50 €
Heißer Apfel-Holunder	- Honig -	4,50 €
Glühwein ¹²		4,00 €
Pharisäer ^{3,7}	- Café, Zucker, Rum, Sahne -	7,50 €
Lumumba ⁷	- Schoki, Zucker, Rum, Sahne -	7,50 €
Heißer Tannen-Hugo	- Holunder, Sekt, Zucker, Rosmarin -	6,50 €
Carajillo ³	- Espresso, Rum -	5,00 €

Und andere Spirit -uosen.....

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
.... Brände vom Wein und Obstgut Haug, Lindau		
Jonagold	4,50 €	
Zwetschgenwasser	4,50 €	
Williams Christ	4,50 €	
Trester ¹²	4,50 €	
Weinhefe Brand ¹²	4,50 €	
.... Brände vom Hof Riedern, Höri		
Obstbrand Apfel-Birne	3,50 €	
Gelbmöstler	3,50 €	
Kräuter	3,50 €	
.... Diverses		
Ouzo	4,00 €	
Wodka	4,00 €	
Grappa	5,50 €	
Eier-Likör ³	3,50 €	
Cafe-Creme-Likör ^{3, 7}	3,50 €	
Limoncello	3,50 €	
Kräuter-Likör	3,50 €	
Pastis mit Eiswasser		6,50 €

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