

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 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 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 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

Vorne Weg.....

Gemischter Salatteller 7,00 €

5,8(Walnussöl),9,10,11,12

**gebackene Kichererbsen Falafel
mit Ingwer-Tahini**  6,50 €


5,5,8(Walnussöl),9,10,11,12

Kalamata-Oliven  5,50 €

Zitronensaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, Meersalz, Olivenöl, Kräuter, Basilikum

Marinierte Dörrtomaten  4,00 €

getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Brantweinessig, Meersalz

**Indische Linsensuppe
Mit gebratenen Gemüsewürfeln und Kräuter-Öl**  7,00 €

Apfel, Zwiebel, Ingwer, Kürbis, Gewürze

**Zerzupfter Rauchlachs
mit Röschti, Schmand und Gurken-Vinaigrette** 13,00 €

1(Gluten aus Weizen), 4, 7, 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 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

Kinder.....

„Räuberteller“		
Extrateller zum Stibitzen bei den Großen		0,00 €
?,?,? ?,?,?		
Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remoulade		8,50 €
<u>Aus nachhaltigen Wildfang, Iceland responsible fisheries/ KEINE Bio-Zertifizierung!</u>		
1(Gluten aus Weizen), 4, 11		
Hörnli-Nudeln mit Tomatensauce und geriebenen Käse		7,50 €
1(Gluten aus Weizen), 7, 9		
Kartoffelrösti mit Apfelmus		6,50 €
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		

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

VeggieWochen.....

Von Aschermittwoch bis Karsamstag erinnern die VeggieWochen an die fleischlose Fastentradition am klösterlich geprägten See.

„ÖKO-MISCHMASCH“ (Yuppie-Denglisch: Bowl...)



19,00 €

Eine Schüssel Buntes mit:

Baden-württembergischem Quinoa,
Allgäuer Black Bean-Tempeh,
Schwäbischen Alb-Linsen, mariniertem Moosfelder Gemüse,
Filderstädter Sprossen, Geröstetem Kümmel Und Apfel-SenfTopping

5, 6, 9, 10, 11

Jeff´s Gemüse-Nuss-Braten



21,00 €

mit Pilz-Semmel-Knödeln, Cassis-Rotkohl
und dunklem Schmorjus

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

Pikante Marsala-Pfanne



18,00 €

deutscher Tempeh mit knackigem Gemüse, Ingwer, Haferrahm,
nussigem Quinoa und spicy Rhabarber-Chutney

1(Gluten aus Weizen), 3, 7

„Badische Laubfrösche“



19,00 €

- Grüne Mangold-Wickel -
mit saftiger Gemüse-Risotto-Füllung,
dunkler Vegisoß´ und marinierter Rote Beete

3, 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

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



Hauptgerichte.....

Kräuter-gebratenes Forellenfilet 29,00 €
auf geschwenktem Zuckerhut
mit Würfelkartoffeln und frischem Meerrettich

Weizen-Gluten, Laktose

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

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

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

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

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

1(Gluten aus Weizen), 7, 12

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

*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 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

Der süße Deckel.....

Crème Brûlée mit gepfeffertem Ananas-Ragout 7,00 €

3, 7

Gedämpftes Schokoladen-Küchlein
mit Schlagrahm, Cassismark und Vanille-Eis 8,00 €

1(Gluten aus Weizen), 3, 7

Eis.....

„Gemischtes Eis“
3 Kugeln
mit Bourbon-Vanille-, Schokoladen- und Erdbeergeschmack 6,00 €

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

und mit extra Sahne 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 €

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

„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 €

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

„Schoko-Advocat“ 3, 7
2 Kugeln Schoko-Eis mit Eier-Likör 6,50 €

1(Gluten aus Weizen), 3, 5, 6, 7, 8(Mandel), 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 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	3,80 €	26 €
Weingut Vollmayer, Hohentwiel		
Sekt Pinot & Chardonnay Brut ¹²		32 €
Weingut Landmann, Südbaden		
 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 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 €	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 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 und Cider.....

0,3 l 0,33l 0,5 l

.....vom Fass

Landzünge (Gluten aus Gerste) Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu	3,50 €	5,20 €
Clemens Weissbier 1 (Gluten aus Weizen und Gerste) Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu	3,50 €	5,20 €

.....aus der Flasche

Weißer, alkoholfrei 1 (Gluten aus Weizen und Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern		4,80 €
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) Stahlinger Streuobstmosterei, westlicher Bodensee	4,00 €	
Cider - Brisanti blau Stahlinger 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 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

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 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

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 €	
Twiel 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 €



.....

	<u>Tasse</u>
auf Wunsch auch laktose- und/oder koffeinfrei	
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 Penylalalinquelle

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