

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. Schwefeldioxyd
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



KLIMAPOSITIVES

HOTEL

certified by Fokus Zukunft

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



Vorne Weg.....

gebackene Kichererbsen Falafel mit Ingwer-Tahini 5,5,8(Walnussöl),9,10,11,12		7,50 €
Ziegen-Tzaziki Ziegenjoghurt und -quark, Sonnenblumenöl, Kräuter, Knoblauch, Gurken, Olivenöl, Weinessig		5,00 €
Warmer Ziegenkäse mit Kräutern und Honig		6,00 €
Kalamata-Oliven Zitronensaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, Meersalz, Olivenöl, Kräuter, Basilikum		5,50 €
Hummus Mus von Kichererbsen und Sesam Zitronensaftkonzentrat, Sesam		5,00 €
Marinierte Dörrtomaten getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Brantweinessig, Meersalz		4,00 €

Salat, Suppe, Vorspeise.....

Spargel-Cremesuppe Spargel und Schnittlauch 1 (Gluten aus Weizen), 7		7,00 €
Bunte Salate 5,8(Walnussöl),9,10,11,12		7,00 €
Vitello Salmone Kalbstafelspitz mit Rauchlachs-Creme und Kapern 4, 7		14,00 €
„Flower Power“ Antipasti Gegrilltes und mariniertes Gemüse 1 (Gluten aus Weizen), 7		10,00 €
Gepfeffertes Spargelsalat mit Rauke, Rhabarber-Verjus und Ziegenquark 1 (Gluten aus Weizen), 7		12,00 €





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

Kinder.....

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

Veggie.....

„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



22,00 €

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

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

Pikante Marsala-Pfanne



19,00 €

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

1(Gluten aus Weizen), 3, 7

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi



19,00 €

Mit Spargelragout und Salbei

3, 9, 10, 12

Krosser Ziegen-Feta Strudel



20,00 €

mit Ofen-Gemüse, Tomaten-Sugo und Bärlauch-Pesto

-Die Sennerei zur weißen Geiß verarbeitet die Milch ihrer zwei Bioland-Höfe im Deggenhauser Tal -

1(Gluten aus Weizen), 3, 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

Vom Wald, Weide, Wasser.....

Kräuter-gebratenes Saiblingfilet 29,00 €
auf geschwenktem Fenchel
mit Rosmarin-Kartoffeln und frischem Meerrettich

Weizen-Gluten, Laktose

Wiener Schnitzel vom AlpenKalb 27,50 €
mit Johannisbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat

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

„Zerzupftes Landschwein“
-Aus dem Smoker in die Seele- 19,50 €
mit Cowboy-Kartoffeln, ColeSlaw und Aioli

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

Rib-Eye Steak 250g+ 31,00 €
Mit Höri-Bülle-Chutney, Kartoffel-Gratin,
Thymian und grüner Pfeffer-Jus

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 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.....

Crème Brûlée - Zitronengrass Mit Mango-Koriander-Kompott 3, 7	8,00 €
Kokosnuss - Pana Cotta Mit Erdbeersorbet 6	 9,50 €
Gedämpftes Schokoladen-Küchlein mit Schlagrahm, Cassismark und Vanille-Eis 1(Gluten aus Weizen), 3, 7	10,50 €

Eis.....

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

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	0,75 l
Randegger Gourmet mit Kohlensäure	2,50 €	6,00 €
Randegger Gourmet ohne Kohlensäure	2,50 €	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 €
Landzünge Radler (Gluten aus Gerste) Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu	3,50 €	5,20 €

.....aus der Flasche

Pils ¹ (Gluten aus Gerste)	3,50 €	
Weißer, alkoholfrei ¹ (Gluten aus Weizen und Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern		4,80 €
Pils, alkoholfrei ¹ (Gluten aus Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern	3,50 €	
Aktivmalz, alkoholfrei ¹ (Gluten aus Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern	3,50 €	
CiBi Cider-Bier-Panaché Brisanti ¹ (Gluten aus Gerste) Stahring Streuobstmosterei, westlicher Bodensee	4,00 €	
Cider - Brisanti blau Stahring 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 €	
Grauburgunder ¹² Qualitätswein trocken, Weingut Helde, Kaiserstuhl	3,70 €	6,50 €	
Weißburgunder ¹² Qualitätswein trocken, Weingut Helde, Kaiserstuhl	3,70 €	6,50 €	
Johanniter ¹² QbA, trocken, Weingut Haug, Lindau	3,40 €	6,00 €	28 €
Müller-Thurgau - Gutslage ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel	3,40 €	6,00 €	28 €
Müller-Thurgau „Terra“ ¹² Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau			25 €
Sauvignon blanc - Berglage ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			40 €
Riesling - Gutslage ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			35 €
Bacchus - Gutslage ¹² Feinherb, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			29 €
Grauburgunder - Berglage ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			36 €

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 €	
Spätburgunder Rosé „Terra“ ¹² Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau			29 €

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 €	
Cuvée „Höhenrausch“ ¹² Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			28 €
Cabernet Cortis ¹² Trocken, Weingut Haug, Lindauer Spitalhalde			36 €
Maréchal Foch ¹² Trocken, Weingut Haug, Lindauer Spitalhalde			34 €
Spätburgunder „Terra“ ¹² Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau			31 €
Chianti San Michele ¹² DOCG, Italien, Toskana			26 €
Reserva Finca Enguera ¹² DO, Spanien Tempranillo, Monastrell, Syrah - Kräftig und vollmundig			31 €

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

Heiße Getränke.....

auf Wunsch auch laktosefrei

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

MÄDER
ORIGINAL SWISS CAFE

.....

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 €

Ronnefeldt

.....

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

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



Heiße Lebensgeischer.....

Heißer Ingwer	- Zitrone, Honig -	4,50 €
Pharisäer ^{3,7}	- Café, Zucker, Rum, Sahne -	7,50 €
Lumumba ⁷	- Schoki, Zucker, Rum, Sahne -	7,50 €
Carajillo ³	- Espresso, Rum -	5,00 €

Und andere Spirit -uosen.....

2 cl

4 cl

.... Brände vom Wein und Obstgut Haug, Lindau

Jonagold	4,50 €
Williams Christ	4,50 €
Trester 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 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