

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:



## Vorne Weg.....

<p><b>Gebackene Kichererbsen Falafel</b> mit Ingwer-Tahini 5,5,8(Walnussöl),9,10,11,12</p>		8,50 €
<p><b>Warmer Ziegenkäse</b> mit Kräutern und Honig</p>		6,00 €
<p><b>Hummus</b> Mus von Kichererbsen und Sesam Zitronensaftkonzentrat, Sesam</p>		5,50 €
<p><b>Marinierte Dörrtomaten</b> getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Brantweinessig, Meersalz</p>		4,50 €
<p><b>Kalamata-Oliven</b> Zitronensaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, Meersalz, Olivenöl, Kräuter, Basilikum</p>		6,00 €

## Salat, Suppe, Vorspeise.....

<p><b>Höri-Bülle-Suppe</b> mit Brot und Emmentaler überbacken 1(Gluten aus Weizen),7,9,12</p>		8,00 €
<p><b>Kürbis-Süppchen</b> -fruchtig, pikant- mit österreichischer Kernöl Apfel, Zwiebel, Ingwer, Kürbis, Gewürze</p>		7,00 €
<p><b>Bunte Salate</b> 5,8(Walnussöl),9,10,11,12</p>		7,50 €
<p><b>Rote Beete Carpacchio</b> Mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnuß und Kürbischutney 5, 7</p>		14,00 €
<p><b>„Flower Power“ Antipasti</b> Gegrilltes und mariniertes Gemüse 1 (Gluten aus Weizen), 7</p>		13,00 €





**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.....

<b>„Räuberteller“</b>		
Extrateller zum Stibitzen bei den Großen		0,00 €
<b>Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remoulade</b>		10,00 €
<u>Aus nachhaltigen Wildfang, Iceland responsible fisheries/ KEINE Bio-Zertifizierung!</u>		
1(Gluten aus Weizen), 4, 11		
<b>Hörnli-Nudeln mit Tomatensauce und geriebenen Käse</b>		7,50 €
1(Gluten aus Weizen), 7, 9		
<b>Reibeküchle mit Apfelmus</b>		7,50 €
5		
<b>Buntes Gemüse mit Butter</b>		6,50 €
7,9		
<b>Pommes + Ketchup und Mayonnaise</b>		8,00 €
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

## Veggie.....

**„ÖKO-MISCHMASCH“ (Yuppie-Denglisch: Bowl...)**  22,00 €

Eine Schüssel Buntes mit:

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

5, 6, 9, 10, 11

**Jeff´s Gemüse-Nuss-Braten**  25,00 €


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

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

**Pikante Marsala-Pfanne**  20,00 €

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

1(Gluten aus Weizen), 3, 7

**Hausgemachte Kürbis-Kartoffel- Gnocchi**  23,00 €

mit Pilzen, geschmortem Radicchio und Rahmsauce

3, 9, 10, 12

**„Badische Laubfrösche“**  26,00 €

Mangoldwickel mit schwarzen Bohnen und Räuchertofu Rote Beete und Käse-Fondue

**Krosser Ziegen-Feta Strudel**  24,00 €

mit Ofen-Gemüse, Tomaten-Sugo und Basilikum-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.....

<b>Hirsch-Schnitzel mit Maronen-Speck-Fülle</b> dazu Spätzle und Pfifferlingrahm <small>4,5,1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 8(Walnuß), 9, 10, 11, 12</small>	31,00 €
<b>Wiener Schnitzel vom AlpenKalb</b> mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat <small>1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 9, 11, 12</small>	27,50 €
<b>Geschmorte Rinderbäckchen</b> mit Speckböhnchen, Kartoffelpüree und Burgundersauce <small>1(Gluten aus Weizen), 7, 9, 12</small>	27,00 €
<b>Confierte Entenkeule</b> mit Wirsing, Polenta und Orangen-Pfeffer-Sauce <small>1(Gluten aus Weizen), 7, 9, 10, 12</small>	26,00 €
<b>„Zerzupftes Landschwein“</b> <b>-Aus dem Smoker in die Seele-</b> mit Cowboy-Kartoffeln, ColeSlaw und Aioli <small>1(Gluten aus Weizen), 3, 7, 9, 10, 11, 12</small>	21,00 €

## .....Je nach Fang

<b>Bodensee-Felchenfilet</b> mit Höri-Gemüse, Kräuter-Kartoffeln und Weißweinsauce <small>Weizen-Gluten, Laktose, 4</small>	29,00 €
<b>Bodensee-Hechtfilet unter der Kartoffelkruste</b> mit geschwenkten Moosfelder Grünkohl und körnigem Senfrahm <small>Weizen-Gluten, Laktose, 4, 10</small>	28,00 €


### 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

## Der süße Deckel.....

<b>Crème Brûlée von Tonkabohnen</b> Mit Weißwein-Birnen-Ragout 3, 7, 12	8,00 €
<b>Kokosnuss - Pana Cotta</b> Mit Beeren-Sorbet 6	 9,50 €
<b>Gedämpftes Schokoladen-Küchlein</b> mit Zwetschgenröster und Vanille-Eis 1(Gluten aus Weizen), 3, 7	10,50 €

## Eis.....

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

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

<b>Glasweise.....</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>Apfelsaft</b> alte Mostobstsorten vom westlichen Bodensee	3,00 €	5,00 €
<b>Birnen-Apfel-Saft</b> alte Mostobstsorten vom westlichen Bodensee	3,00 €	5,00 €
<b>Holunder-Birnen-Apfel-Saft</b> alte Mostobstsorten vom westlichen Bodensee	3,00 €	5,00 €
<b>Orangensaft</b>	3,00 €	5,00 €
<b>Saft-Schorle</b>	2,50 €	4,50 €

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

<b>Brisanti.....</b>		
„Grün“ -Zitronenverbene, Apfel und Birne-		3,90 €
„Rot“ -Holunder, Apfel und Birne-		3,90 €

<b>Seezüngle.....</b>		
„Träuble“ (=Johannisbeere!)		3,60 €
„Kirsche“		3,60 €
„Rhababer-Erdbeer“		3,60 €

<b>isis.....</b>		
<b>Cola</b>		3,20 €
<b>Cola-Orange</b>		3,20 €
<b>Orange-Acerola</b>		3,20 €
<b>Zitrone</b>		3,20 €
<b>Ginger Ale</b>		3,20 €
<b>Bitter Lemon</b>		3,20 €
<b>Holunderblüte</b>		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

<b>Landzünge</b> (Gluten aus Gerste) Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu	3,50 €	5,20 €
<b>Clemens Weissbier</b> <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen und Gerste) Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu	3,50 €	5,20 €
<b>Landzünge Radler</b> (Gluten aus Gerste) Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu	3,50 €	5,20 €

### ....aus der Flasche

<b>Weißer, alkoholfrei</b> <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen und Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern		5,20 €
<b>Schanzbier, alkoholfrei</b> <sup>1</sup> (Gluten aus Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern	3,50 €	
<b>Aktivmalz, alkoholfrei</b> <sup>1</sup> (Gluten aus Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern	3,50 €	
<b>CiBi Cider-Bier-Panaché Brisanti</b> <sup>1</sup> (Gluten aus Gerste) Stahlinger Streuobstmosterei, westlicher Bodensee	4,80 €	
<b>Cider - Brisanti blau</b> Stahlinger Streuobstmosterei, westlicher Bodensee Goldmedaille auf der Cider World 2022	4,80 €	
<b>Pils, divers</b> <sup>1</sup> (Gluten aus Gerste)	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 Sulfite 13. Lupinen; 14. Weichtiere

Weisswein.....	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<b>Chardonnay, Becco</b> <sup>12</sup>	3,20 €	5,80 €	
<b>Pinot Grigio, Becco</b> <sup>12</sup>	3,20 €	5,80 €	
<b>Grauburgunder</b> <sup>12</sup> Qualitätswein trocken, Weingut Helde, Kaiserstuhl	3,70 €	6,50 €	
<b>Weißburgunder</b> <sup>12</sup> Qualitätswein trocken, Weingut Helde, Kaiserstuhl	3,70 €	6,50 €	
<b>Müller-Thurgau - Gutslage</b> <sup>12</sup> Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel	3,40 €	6,00 €	28 €
<b>Müller-Thurgau „Terra“</b> <sup>12</sup> Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau			25 €
<b>Sauvignon blanc - Berglage</b> <sup>12</sup> Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			42 €
<b>Riesling - Gutslage</b> <sup>12</sup> Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			35 €
<b>Bacchus - Gutslage</b> <sup>12</sup> Feinherb, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			30 €
<b>Grauburgunder - Berglage</b> <sup>12</sup> Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			39 €

**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
<b>Spätburgunder Weißherbst</b> <sup>12</sup> Qualitätswein feinherb, Weingut Helde, Kaiserstuhl	3,70 €	6,50 €	
<b>Rosé, Le Corbeau</b> <sup>12</sup>	3,20 €	5,80 €	
<b>Vinatur Rosé</b> <sup>12</sup> QbA, trocken, Weingut Haug, Lindau			24 €
Rotwein.....	0,1 l	0,2 l	0,75 l
<b>Merlot, Becco</b> <sup>12</sup>	3,20 €	5,80 €	
<b>Spätburgunder</b> <sup>12</sup> Qualitätswein trocken, Weingut Helde, Kaiserstuhl	3,70 €	6,50 €	
<b>Spätburgunder „Terra“</b> <sup>12</sup> Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau			31 €
<b>Cuvée „Höhenrausch“</b> <sup>12</sup> Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			34 €
<b>Cabernet Cortis</b> <sup>12</sup> Trocken, Weingut Haug, Lindauer Spitalhalde			39 €
<b>Chianti San Michele</b> <sup>12</sup> DOCG, Italien, Toskana			24 €
<b>Reserva Finca Enguera</b> <sup>12</sup> DO, Spanien Tempranillo, Monastrell, Syrah - Kräftig und vollmundig			32 €

**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 <sup>7</sup>	4,00 €
Heiße Schoki ohne Milch	4,00 €
Heiße Schoki mit Milch und Sahne <sup>7</sup>	4,50 €

## MÄDER

ORIGINAL SWISS CAFE

★ ★ ★ ★ ★

auf Wunsch auch laktose- und/oder koffeinfrei

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

### Tasse



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

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

### Tasse

#### 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 <sup>3,7</sup>	- Café, Zucker, Rum, Sahne -	7,50 €
Lumumba <sup>7</sup>	- Schoki, Zucker, Rum, Sahne -	7,50 €
Carajillo <sup>3</sup>	- Espresso, Rum -	5,00 €

## Spirituosen.....

2 cl

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

Jonagold	4,50 €
Williams Christ	4,50 €
Trester <sup>12</sup>	4,50 €

### ..... Brände vom Hof Riedern, Höri

Obstbrand Apfel-Birne	3,50 €
Gelbmöstler	3,50 €
Kräuter	3,50 €

### ..... Diverses

Wodka	4,00 €
Eier-Likör <sup>3</sup>	3,50 €
Cafe-Creme-Likör <sup>3,7</sup>	3,50 €
Limoncello	3,50 €
Kräuter-Likör	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 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 unbeschwerteten 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

## 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 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