

# Speisen und Getränke

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)

vegetarisch 

vegan 

## 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



8,50 €

### Marinierte Dörrtomaten

getrocknete Tomaten, Sonnenblumenöl, Brantweinessig, Meersalz



4,50 €

### Kalamata-Oliven

Zitronensaftkonzentrat, Sonnenblumenöl, Meersalz, Olivenöl, Kräuter, Basilikum



6,00 €

### Tzaziki

Joghurt und Quark, Kräuter, Knoblauch, Gurken, Olivenöl, Weinessig



5,00 €

## Salat, Suppe, Vorspeise

### Linsen-Kokos-„Mulligatawny“

Mit Räuchertofu und Sesam

6, 9, 11



8,00 €

### Bärlauchsüppchen mit geröstetem Dinkel

1(Gluten aus Dinkel), 7, 9



7,00 €

### Bunte Salate

9, 10, 11, 12



7,50 €

### Rote Beete Carpaccio

mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnuß und Kürbischutney

5, 7



14,00 €

## Kinder

### „Räuberteller“

Extrateller zum Stibitzen bei den Großen 0,00 €

**Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remoulade 10,00 €**

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

1(Gluten aus Weizen), 4, 11



**Hörnli-Nudeln mit Tomatensauce und geriebenen Käse 7,50 €**

1(Gluten aus Weizen), 7, 9



**Reibeküchle mit Apfelmus 7,50 €**

1(Gluten aus Weizen),



**Buntes Gemüse mit Butter 6,50 €**

7,9



**Pommes + Ketchup und Mayonnaise 8,00 €**

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

## Veggie

### **Jeff's Gemüse-Nuss-Braten**

mit Pilz-Semmel-Knödeln, Wirsing  
und dunklem Schmorjus

1(Gluten aus Weizen), 3, 5, 6, 8(Kichererbsenmehl), 9, 11



**25,00 €**

### **Pikante Marsala-Pfanne**

deutscher Tempeh mit knackigem Gemüse,  
Ingwer, Haferrahm, Basmati-Reis und spicy Chutney

1(Gluten aus Hafer), 6, 7, 11



**20,00 €**

### **„Badische Laubfrösche“**

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

1(Gluten aus Weizen) 6, 9, 11



**26,00 €**

### **Krosser Ziegen-Feta Strudel**

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

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

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



**24,00 €**

## *Vom Wasser, Wald und Weide*

### **Saiblingsfilet unter der Kartoffelkruste**

mit Blattspinat und körnigem Senfrahm

**31,00 €**

1(Gluten aus Weizen), Laktose, 4, 10

### **Wiener Schnitzel vom AlpenKalb**

mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat

**28,00 €**

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

### **Zweierlei vom Salenhof Lamm**

mit Wirsing, Kartoffelgratin und grünem Pfeffer

**31,00 €**

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

### **Geschmorte Rinderbäckchen**

mit Gemüse-Speckwickel, Kartoffelpüree und Burgunder

**27,00 €**

7, 9, 12

### **„Zerzupftes Landschwein“**

-Aus dem Smoker in die Seele-

mit Cowboy-Kartoffeln, ColeSlaw und Aioli

**21,00 €**

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

## Der süße Deckel

### Rhabarber-Ofenschlupfer

mit Erbeereis

1(Gluten aus Weizen), 3, 7



8,00 €

### Apfel-Crème Brûlée

mit kunspriger Kokos-Schnecke

1(Gluten aus Weizen),8(Kokos)



8,00 €

### Gedämpftes Schokoladen-Küchlein

mit Zwergorangen-Ragout und Vanille-Eis

1(Gluten aus Weizen), 3, 7



10,50 €

## Eis

### „Gemischtes Eis“

6,00 €

mit extra Sahne

7,00 €

3 Kugeln mit Bourbon-Vanille-, Schokoladen- und Erdbeergeschmack

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

### „Heiße Himbeere“

9,00 €

3 Kugeln Bourbon-Vanille Eiskrem mit Sahne und heißen Himbeeren

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

### „Cafe-Creme“

6,50 €

2 Kugeln Vanille-Eis mit Cafe-Likör

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

### „Schoko-Advocat“

6,50 €

2 Kugeln Schoko-Eis mit Eier-Likör

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

### „Erbeer und Limoncello“

6,50 €

2 Kugeln Erdbeer-Sorbet mit italienischem Zitronen-Likör

## *Schaum und Perlwein*

	<u>0,1 l</u>	<u>0,75 l</u>
<b>Twiel-Secco</b> <sup>12</sup>	<b>4,00 €</b>	<b>26 €</b>
<small>Weingut Vollmayer, Hohentwiel</small>		
<b>Vinatur Secco Rosé</b> <sup>12</sup>		<b>26 €</b>
<small>Weingut Haug, Lindau, Bodensee</small>		
<b>Sekt Pinot &amp; Chardonnay Brut</b> <sup>12</sup>	<b>5,00 €</b>	<b>32 €</b>
<small>Weingut Landmann, Südbaden</small>		
<b>Sekt Rosé Brut</b> <sup>12</sup>		<b>32 €</b>
<small>Weingut Landmann, Südbaden</small>		

## *Apéro und Mischgetränke*

	<u>0,25 l</u>
<b>Holunder, Sekt und Minze</b> <sup>5,12</sup>	<b>7,00 €</b>
<b>Bio Sprizz Veneziano</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Gin Tonic</b> <sup>12</sup>	<b>9,50 €</b>
<b>Weinschorle weiß</b> <sup>12</sup>	<b>4,50 €</b>
<b>Weinschorle rot</b> <sup>12</sup>	<b>4,50 €</b>
	<u>5 cl</u>
<b>Sherry Fino Seco</b> <sup>12</sup>	<b>4,50 €</b>
	<u>4 cl</u>
<b>Pastis mit Eis und Wasser</b>	<b>6,50 €</b>

## Mineralwasser

	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
<b>Randegger Gourmet mit CO2</b>	<b>2,50 €</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Randegger Gourmet ohne CO2</b>	<b>2,50 €</b>	<b>6,00 €</b>

## Glasweise

	<u>0,2 l</u>	<u>0,40 l</u>
<b>alte Mostobstsorten vom westlichen Bodensee</b>	<b>3,00 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Apfelsaft</b>		
<b>Birnen-Apfel-Saft</b>		
<b>Holunder-Birnen-Apfel-Saft</b>		
<b>Saft-Schorle divers</b>	<b>2,80 €</b>	<b>5,00 €</b>

## Flaschen-Limmo

<b>BRISANTI</b>		<u>0,33 l</u>
<b>„Grün“</b> Zitronenverbene, Apfel und Birne		<b>4,00 €</b>
<b>„Rot“</b> -Holunder, Apfel und Birne-		
<b>SEEZÜNGLE</b>		<b>3,60 €</b>
<b>„Träuble“</b> Johannisbeere		
<b>„Kirsche“</b>		
<b>„Rhababer-Erdbeer“</b>		
<b>ISIS</b>		<b>3,20 €</b>
<b>Cola</b>		
<b>Cola-Orange</b>		
<b>Orange-Acerola</b>		
<b>Zitrone</b>		
<b>Ginger Ale</b>		
<b>Bitter Lemon</b>		
<b>Holunderblüte</b>		



## *Biere und Cider*

VOM FASS	<u>0,3 l</u>	<u>0,5 l</u>
<p><b>Landzünge</b> (Gluten aus Gerste) Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu</p>	3,50 €	5,20 €
<p><b>Clemens Weissbier</b> <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen und Gerste) Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu</p>	3,50 €	5,20 €
<p><b>Landzünge Radler</b> (Gluten aus Gerste) Brauerei Clemens Härle, Leutkirch im Allgäu</p>	3,50 €	5,20 €
AUS DER FLASCHE	<u>0,33l</u>	<u>0,5 l</u>
<p><b>Weißer, alkoholfrei</b> <sup>1</sup> (Gluten aus Weizen und Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern</p>		5,20 €
<p><b>Schanzbier, alkoholfrei</b> <sup>1</sup> (Gluten aus Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern</p>	3,50 €	
<p><b>Aktivmalz, alkoholfrei</b> <sup>1</sup> (Gluten aus Gerste) Neumarkter Lammsbräu, Bayern</p>	3,50 €	
<p><b>Cider - blau</b> Stahlinger Streuobstmosterei, westlicher Bodensee, Goldmedaille auf der Cider World 2022</p>	5,00 €	
<p><b>Pils, divers</b> <sup>1</sup> (Gluten aus Gerste) _</p>	3,50 €	

## Weisswein

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l</u>
<b>Chardonnay, Becco</b> <sup>12</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>6,00 €</b>	
<b>Pinot Grigio, Becco</b> <sup>12</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>6,00 €</b>	
<b>Grauburgunder</b> <sup>12</sup> Qualitätswein trocken, Weingut Helde, Kaiserstuhl	<b>3,70 €</b>	<b>6,50 €</b>	
<b>Weißburgunder</b> <sup>12</sup> Qualitätswein trocken, Weingut Helde, Kaiserstuhl	<b>3,70 €</b>	<b>6,50 €</b>	
<b>Müller-Thurgau - Gutslage</b> <sup>12</sup> Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel	<b>3,50 €</b>	<b>6,00 €</b>	<b>28 €</b>
<b>Müller-Thurgau „Terra“</b> <sup>12</sup> Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau			<b>25 €</b>
<b>Johanniter</b> <sup>12</sup> Trocken, Weingut Haug, Lindauer Spitalhalde			<b>28 €</b>
<b>Sauvignon blanc - Berglage</b> <sup>12</sup> 9Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			<b>42 €</b>
<b>Riesling - Gutslage</b> <sup>12</sup> Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			<b>35 €</b>
<b>Bacchus - Gutslage</b> <sup>12</sup> Feinherb, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			<b>30 €</b>
<b>Grauburgunder - Berglage</b> <sup>12</sup> Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			<b>39 €</b>

## Roséwein

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l</u>
<b>Spätburgunder Weißherbst</b> <sup>12</sup>	<b>3,70 €</b>	<b>6,50 €</b>	
Qualitätswein feinherb, Weingut Helde, Kaiserstuhl			
<b>Rosé, Le Corbeau</b> <sup>12</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>6,00 €</b>	
<b>Vinatur Rosé</b> <sup>12</sup>			<b>26 €</b>
QbA, trocken, Weingut Haug, Lindau			

## Rotwein

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l</u>
<b>Merlot, Becco</b> <sup>12</sup>	<b>3,50 €</b>	<b>6,00 €</b>	
<b>Spätburgunder</b> <sup>12</sup>	<b>3,70 €</b>	<b>6,50 €</b>	
Qualitätswein trocken, Weingut Helde, Kaiserstuhl			
<b>Spätburgunder „Terra“</b> <sup>12</sup>			<b>31 €</b>
Trocken, Winzerverein Hagnau, Hagnau			
<b>Cuvée „Höhenrausch“</b> <sup>12</sup>			<b>34 €</b>
Trocken, Weingut Vollmayer, Hohentwiel			
<b>Maréchal Foch</b> <sup>12</sup>			<b>38 €</b>
Trocken, Weingut Haug, Lindauer Spitalhalde			
<b>Cabernet Cortis</b> <sup>12</sup>			<b>41 €</b>
Trocken, Weingut Haug, Lindauer Spitalhalde			
<b>Chianti San Michele</b> <sup>12</sup>			<b>24 €</b>
DOC, Italien, Toskana			
<b>Reserva Finca Enguera</b> <sup>12</sup>			<b>32 €</b>
DO, Spanien, Tempranillo, Monastrell, Syrah - Kräftig und vollmundig			

*Kaffee* auf Wunsch auch laktosefrei



	<u>Tasse</u>
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	3,20 €
Milchkaffee <sup>3,7</sup>	4,00 €
Latte Macchiato <sup>3,7</sup>	4,00 €
Cappuccino <sup>3,7</sup>	3,80 €

*Schokolade*

	<u>Tasse</u>
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 €

*Tee*



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

**Becher**

**Natural English Breakfast**

Schwarzer Tee

**3,50 €**

**Very Early Grey**

Schwarzer Tee, natürliches Bergamotte-Aroma

**3,50 €**

**Green Dream**

Grüner Tee

**3,50 €**

**Charming Camoline**

Kamille, Orangenschale, Orangenblüte

**3,50 €**

**Spice Of Life**

Ingwer, Zitronengrass, Minze, Süßholz, Zitronenschale, Zitronenmyrte

**3,50 €**

**Fruits Of Life**

Hibiskus, Hagebutten, Papayastückchen, Pfefferminze, Zitronenmyrte, süße Brombeerblätter

**3,50 €**

**Magic Afrika**

Rooibos, Kakaoschalen, Cassia, süße Brombeerblätter

**3,50 €**

**Mindfull Mint**

Minze, grüne Minze, Pfefferminze

**3,50 €**

## Heiße Lebensgeister

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 €

### DIVERS

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 €

## Unser Netzwerk

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

Zitat: Friedensreich Hundertwasser



**EMBRACE – DER VERBUND  
INKLUSIVER HOTELBETRIEBE**

Reisen. Für. Alle. – Embrace Hotels

Mehr als 40 Hotels aus Deutschland und Europa haben sich zum zertifizierten Embrace-Verbund zusammengeschlossen. Die Embrace-Hotels bieten ihren Gästen nicht nur Barrierefreiheit und Inklusion, sondern ein hohes Maß an Komfort, Behaglichkeit und Aufmerksamkeit.



Seit 2020 sind wir Teil der FAIR.NAH.LOGISCH. Initiative der Erzdiözese Freiburg. Wir überprüfen, planen und organisieren unsere Beschaffung und Prozesse hinsichtlich fairer sozialer Standards über die gesamte Lieferkette, lokaler Anbieterpräferenz und ökologischer Produktion.

## Unsere Philosophie



Unser Strom stammt aus schweizer Wasserkraft.

Die Hackschnitzel für unsere Wärmegewinnung kommen aus regionaler und nachhaltiger Forstwirtschaft.

Alle 2 Jahre werden die CO2 Emissionen unseres gesamten wirtschaftlichen Schaffens erfasst, extern bewertet und durch Zertifikate doppelt kompensiert.

Ihr Aufenthalt und Konsum im Seehörnle darf deshalb *klimapositiv* genannt werden.



Alle verwendeten Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft, Zucht oder Wildsammlung, bis auf:

- Wasser
- Salz
- Wild aus heimischer Jagd
- Bodensee-Fisch aus Wildfang
- Hochsee-Fisch zertifizierter Herkunft (MSC, Fischereigesetz Island, Alaska oder gleichwertiges)

**Wir wünschen weiterhin einen unbeschwerten Genuß –**

**Ihr Seehörnle-Team**



## 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.