

APERITIF-EMPFEHLUNGEN



BEFORE DINNER DRINKS

0,1l

-
- | | | | |
|------|--|-----|------|
| o.J. | BIRNOH VOM BODENSEE (18% vol.) | 4cl | 5,50 |
| | Ur-Destillat und Keltersaft alter, hochstämmiger Birnensorten vom westlichen im traditionellen Holzfass gereift. | | |
| ○ | Stahlinger Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden - Deutschland | | |
| 2015 | SCHLOSS SALEM SEKT, EXTRA TROCKEN | | 6,00 |
| ○ | Markgraf von Baden - Salem – Baden – Deutschland | | |
| o.J. | SECCO «FRESH» | | 5,20 |
| ○ | <i>Thomas Geiger – Bodensee – Baden – Deutschland</i> | | |
| o.J. | POIRÈ ARTISAN (2% vol.) | | 5,90 |
| ○ | <i>Manufaktur Jörg Geiger – Schlatt-Göppingen – Baden – Deutschland</i> | | |

VIERTELESWEINE



WINES IN QUARTERS

0,25l

-
- | | | |
|------|--|------|
| 2016 | MÜLLER-THURGAU QUALITÄTSWEIN TROCKEN | 6,40 |
| ○ | Weingut Kress – Hagnau / Überlingen – Baden – Deutschland | |
| 2015 | ROSÉ QUALITÄTSWEIN TROCKEN | 6,80 |
| ● | Weingut Kress – Hagnau / Überlingen – Baden – Deutschland | |
| 2015 | SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN | 7,40 |
| ● | Weingut Kress – Hagnau / Überlingen – Baden – Deutschland | |
| 2016 | RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN | 6,10 |
| ○ | Weingut Herzog von Württemberg – Ludwigsburg – Württemberg - Deutschland | |
| 2016 | TROLLINGER & LEMBERGER QUALITÄTSWEIN FEINHERB | 7,10 |
| ● | Weingut Herzog von Württemberg – Ludwigsburg – Württemberg - Deutschland | |

TAGESMENÜ

MENU OF THE DAY

TAGESSUPPE / SOUP OF THE DAY

TÄGLICH WECHSELNDE EMPFEHLUNG UNSERES CHEFS DAILY CHANGING RECOMMENDATION OF OUR CHEF

Unsere Service-Mitarbeiter informieren sie gerne! Our service team will inform you!

TAGESDESSERT / DESSERT OF THE DAY

- | | |
|---|-------|
| als 3-Gang-Menü | 27,00 |
| <i>dazu passend ein Glas Wein 0,1l als Empfehlung</i> | 4 ,50 |

»GUTES VOM SEE«
»SAVORS OF LAKE CONSTANCE«

GERÄUCHERTER AAL

an Pumpernickel-Soufflé und Spinat

SMOKED EEL \ PUMPERNICKEL CAKE \ SPINACH

2014 PINOT GRIS AUS DER MAGNUMFLASCHE

Weingut Clauß – Nack – Bodensee – Baden – Deutschland

7,30 € / 0,1l

SCHWARZWURZELSUPPE

mit Rehrücken im Speckmantel

BLACK SALSIVY SOUP \ VENISON \ BACON

2016 GRÜNER VELTINER

Weingut Josef Möth - Bregenz – Vorarlberg - Österreich

5,30 / 0,1l

GESCHMORTE RINDERROULADE

in kräftiger Rotweinsauce mit Gewürzrotkohl und Semmelknödel

BEEF ROLL \ RED CABBAGE \ DUMPLINGS

2012 N°2 – PINOT NOIR No. 2

Schlossgut Bachtobel – Weinfelden – Thurgau - Schweiz

7,80 / 0,1l

DUO VON DER SCHOKOLADE

mit Apfeltarte und Kaffeeis

TWO KINDS OF CHOCOLATE / APPEL CAKE / COFFEE ICE CREAM

2015 MÜLLER-THURGAU BEERENAUSLESE

Weingut Kress – Bodensee – Baden – Deutschland

9,20 / 4 cl

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	34,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	20,00
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	39,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	22,00
als 4-Gang-Menü	44,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	26,00



„Gutes vom See“ ist ein Zusammenschluss engagierter Unternehmer, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kulturlandschaft am Bodensee in ihrer landschaftlich vielfältigen Schönheit und Urtümlichkeit zu erhalten. Unser Ziel ist die nachhaltige Entwicklung der Bodensee-Region und diese als Wirtschaftsraum zu fördern.

»NICHT FISCH, NICHT FLEISCH« »NEITHER FISH NOR FOWL«

BUNTE MARINIERT BEETE
mit Bittersalaten und Walnüssen
MARINATED BEET \ SALADS \ WALNUTS

2015 FREISAMER
Weingut Schmid-Kaspar Wetli – Berneck – Sankt Gallen - Schweiz
7,50 / 0,1l

ZWEIERLEI KAROTTENSUPPE
mit Blätterteigstange
DUET FROM CARROT SOUP

2016 RIESLING
Weingut Engelhof – Hohentengen – Baden – Deutschland
6,30 / 0,1l

KARTOFFEL-WIRSINGKÖPFCHEN
mit Pilzrahmsauce
POTATO SAVOY CABBAGE \ MUSHROOM SAUCE

2016 ST.MAGDALENER CLASSICO
Franz Gojer – Bozen – Südtirol - Italien
6,30 / 0,1l

ZIRTONENVARIATION
Zitronencreme, Zitronenkuchen, Zitronensorbet
THREE KINDS OF LEMON

SECCO «FRESH»
Thomas Geiger – Bodensee – Baden – Deutschland
5,20 / 0,1l

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	28,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	16,00
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	31,50
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	17,00
als 4-Gang-Menü	37,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	22,00



Wir achten bei unseren Produkten und Lieferanten auf ordentliche ökologische Grundlagen und versuchen so naturnah wie möglich einzukaufen. Dabei ist es für uns genauso wichtig eine vollständige Menüoption ohne Fisch und Fleisch anbieten zu können. In der Karte finden Sie noch weitere Gerichte ohne Fleisch, die mehr sind als Schweinebraten ohne Schwein...

»SLOW FOOD - ARCHE DES GESCHMACKS«

»SLOW FOOD - ARK OF TASTE«

KNACKIGER FELDSALAT

mit Riebelmaiscroutons und karamelisierten Topinambur

CORN SALAD \ RIEBEL CORN CROUTONS \ EARTH APPEL

2013 SOAVE CLASSICO SUPERIORE

Vico & Filippi – Soave - Italien

6,90 / 0,1l

KREMSUPPE VOM FRÄNKISCHEN GRÜNKERN

mit Debreziner

SOUP OF FRANCONIAN GREEN SPELT \ SAUSAGE

2011 CHARDONNAY DARSCHO

Heinz Velich – Apelton – Burgenland - Österreich

10,20 € / 0,1l

DUETT VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

mit Kartoffel-Lauch-Gröstel und Bier-Specksauce

TOW KINDS OF SWABIAN PORK \ FRIED POTATOS \ BEER BACON SAUCE

KELLER PILS

Tettninger Kronen Brauerei – Tettngang – Württemberg – Deutschland

3,90 / 0,5l

SCHWARZE-BIRNEN-SEKTSORBET

mit Walnuß-Nougatsoße und ofenfrischen Madeleine

BLACK PEER SORBET \ MADELEINE

2015 SPÄTBRUGUNDER EISWEIN

Weingut Keller – Klettgau – Baden – Deutschland

12,00 € / 4 cl

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)

37,00

dazu 3 Gläser Weinbegleitung

23,50

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

42,50

dazu 3 Gläser Weinbegleitung

20,50

als 4-Gang-Menü

48,00

dazu 4 Gläser Weinbegleitung

29,00



„Die gekennzeichneten Lebensmittel auf unserer Karte sind Passagiere auf der Arche des Geschmacks von Slow Food. Das internationale Projekt Arche des Geschmacks der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt weltweit über 2.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Verschwinden. Das Motto lautet: Essen, was man retten will! Denn: Was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt.“

VORSPEISEN / STARTERS

-  **GERÄUCHERTER AAL** 12,50
an Pumpernickel Soufflé und Spinat
SMOKED EEL \ PUMPERNICKEL CAKE \ SPINACH
-  **BUNTE MARINIERTER BEETE** 11,50
mit Bittersalaten und Walnüssen
MARINATED BEET \ SALADS \ WALNUTS
-  **KNACKIGER FELDSALAT** 12,50
mit Riebelmaiscroutons und karamellisierten Topinambur
CORN SALAD \ RIEBEL CORN CROUTONS \ EARTH APPEL

SUPPEN/ SOUPS

-  **SCHWARZWURZELSUPPE** 7,50
mit Rehrücken im Speckmantel
BLACK SALSIVY SOUP \ VENISON \ BACON
-  **KREMSUPPE VOM FRÄNKISCHEN GRÜNKERN** 7,90
mit Debreziner
SOUP OF FRANCONIAN GREEN SPELT \ SAUSAGE
- RINDERKRAFTBRÜHE** 4,80
mit Schnittlauchflädle
BEEF BOUILLON \ THINLY SLICED PANCAKES
-  **ZWEIERLEI KAROTTENSUPPE** 7,50
mit Blätterteigstange
DUET FROM CARROT SOUP

VESPER & SALATE / SWABIAN SNACKS & SALADS

GEMISCHTE SALATE VOM BODENSEE	10,80
mit gebratenen Maultaschen-Scheiben in Speckbutter und Allgäuer Bergkäse	
TOSSED SALADS \ SWABIAN RAVIOLI \ BACON BUTTER \ MOUNTAIN CHEESE	
KALBSSÜLZE	10,80
mit knusprigen Bratkartoffeln	
VEAL BRAWN \ ROAST POTATOS	
SCHWEIZER WURSTSALAT	8,50
mit Allgäuer Bergkäse und Bauernbaguette	
SWISS SAUSAGE SALAD \ ALLGÄU MOUNTAIN CHEESE \ FARMHOUSE BREAD	
BUNTER SALATTLELLER	12,80
mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen* mit Gartenkresse und Radieschen	
MIXED SALAD PLATE \ CHICKEN BREAST*	

FISCH UND FLEISCH / FISH AND MEAT



GESCHESCHMORTE RINDERROULADE	22,50
in kräftiger Rotweinsauce mit Gewürzrotkohl und Semmelknödel	
BEEF ROLL \ RED CABBAGE \ DUMPLINGS	
GEBRATENES LACHSFORELLENFILET	24,50
an Spinattagliatelle und Steckrüben	
SALMON TROUT \ SPINACH TAGLIATELLE \ TURNIPS	
RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER	28,50
an Grünkohl in brauner Butter und Maier`s Hefekroketten	
RUMPSTEAK \ HERBED BUTTER \ MAIER`S FAMOUS YEAST CROQUETTES	
 DUETT VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN	24,50
mit Kartoffel-Lauch-Gröstel und Bier-Specksauce	
TOW KINDS OF SWABIAN PORK \ FRIED POTATOS \ BEER BACON SAUCE S	
GEFÜLLTES KALBSKOTELETT	24,50
an Knoblauchkroketten an Grünkohl in brauner Butter	
FRIED GOOSE \ SPICY RED CABBAGE \ MARONI \ DUMPLINGS	

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

ALLGÄUER KÄSEKNÖDEL 13,50
mit Rahmspinat
CHESSE DUMPLING \ CREAMED SPINACH



KARTOFFEL-WIRSINGKÖPFCHEN 15,50
mit Pilzrahmsauce
POTATO SAVOY CABBAGE \ MUSHROOM SAUCE

KLASSIKER DER REGION / SWABIAN CLASSICS

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT BERGKÄSE 9,80
mit geschmälzten Zwiebeln
HOME MADE CHEESE SPÄTZLE \ FRIED ONIONS

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN
- 2 Maultaschen in der Brühe mit geschmälzten Zwiebeln 9,80
- 3 Maultaschen in Ei gebacken mit gemischtem Salat 14,50
- 3 Maultaschen mit Bratensauce, geschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salat 14,50

HOMEMADE RAVIOLI (MAULTASCHEN)
- 2 »Maultaschen« \ broth \ fried onions
- 3 »Maultaschen« \ egg \ mixed salad
- 3 »Maultaschen« \ gravy \ fried onions \ mixed salad




»SCHWABENTELLER« 19,50
Schweinefilet mit Champignons, Kässpätzle und Röstzwiebeln
PORK FILET \ MUSHROOMS \ CHEESE SPÄTZLE \ FRIED ONIONS

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF 26,50
mit Schmelzzwiebeln, Käsespätzle und kleinem Salat
SWABIAN ROAST JOINT \ ONIONS \ CHEESE SPÄTZLE \ SMALL SALAD

KALBSSCHNITZEL WIENER ART 22,50
mit Bratkartoffeln und Blattsalaten von der Insel Reichenau
BREADED ESCALOPE OF VEAL \ ROAST POTATOS \ GREEN SALAD

MEDAILLONS VON DER REHKEULE 24,50
mit Holundersauce, Speckrosenkohl und Serviettenknödel
LEG OF VENISON \ BACON BRUSSEL SPROUT \ BREAD DUMPLING

DESSERTS UND KÄSE / DESSERTS AND CHEESE

	GRATINIERTER MÜNSTERKÄSE AUS DEM ALLGÄU mit Preiselbeeren	6,70
	GRATINATED CHEESE FROM ALLGÄU \ CRANBERRYS	
	VARIATION VON DREI SORBETS* MIT HIPPE - Sorten auf Nachfrage -	8,90
	VARIATION OF DIFFERENT SORBETS* - TYPES ON REQUEST -	
	DUO VON DER SCHOKOLADE mit Apfeltarte und Kaffeeis	7,90
	TWO KINDS OF CHOCOLATE / APPEL CAKE / COFFEE ICE CREAM	
	ZITRONENVARIATION Zitronencreme, Zitronenkuchen, Zitronensorbet	8,90
	THREE KINDS OF LEMON	
	SCHWARZE-BIRNEN-SEKTSORBET mit Walnuß-Nougatsoße und ofenfrischen Madeleine	8,90
	BLACK PEER SORBET \ MADELEINE	

MITGLIEDSCHAFTEN & UNTERSTÜTZUNG



„Gutes vom See“ ist ein Zusammenschluss engagierter Unternehmer, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kulturlandschaft am Bodensee in ihrer landschaftlich vielfältigen Schönheit und Urtümlichkeit zu erhalten. Unser Ziel ist die nachhaltige Entwicklung der Bodensee-Region und diese als Wirtschaftsraum zu fördern.

Die Schaffung von Ausbildungs- und Arbeitsplätzen spielt hier ebenso eine Rolle, wie der wirtschaftlich nicht unbedeutende Faktor, Tourismus.



Die LandZunge will nicht weniger als das Beste der Region auf den Tisch bringen. Damit die besten Gäste so richtig genießen können. Nur für sie legen sich die Wirte der Aktion ordentlich ins Zeug: Sie setzen auf regionale Zutaten und verstehen sich auf beste traditionelle Rezepte – die sie ganz locker auch mal zeitgemäß interpretieren.

Hinter ihnen steht ein starkes Netzwerk von Erzeugern, Lieferanten und Fachleuten aus den verschiedensten Ecken, die allesamt an einem Strang ziehen, um die Stärken und Eigenheiten der Region bekannt und begehrt zu machen.



Die "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gastronomen sind die landesweite Vereinigung regional arbeitender Restaurants und setzen den Standard für vertrauensvollen regionalen Genuss.

Nur Gerichte deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen, dürfen als "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gericht ausgezeichnet werden. Mit je mehr Löwen ein Restaurant ausgezeichnet wurde, desto mehr regionale Rohstoffe werden verwendet. Dies wird regelmäßig kontrolliert.



Slow Food ist eine internationale Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält. Die Slow Food Bewegung zählt in Deutschland derzeit über 12 000 Mitglieder in rund 80 Convivien (lokalen Gruppen).



Essen ist pure Freude und Genuss – sofern der Koch sein Handwerk versteht. Bei den Südländ Köchen werden keine fraglichen Convenience benutzt, sondern hier wird ordentlich und gut gekocht. Die Südländ Köche haben sich ihrem traditionellen Handwerk verschrieben. Gemeinsam setzen sie sich für die Erzeugung nachhaltiger Lebensmittel in ihrer Region ein, gemeinsam servieren sie ihren Gästen ausschließlich frische und qualitativ hochwertige Gerichte, die an Jahreszeiten und Regionen angelehnt sind.

AUSWAHL DER LIEFERANTEN AUS DER REGION

EIER

Karl-Horst Lutz, 88046 Friedrichshafen – Entfernung 8 km

Senn GmbH, 88356 Ostrach – Entfernung 45 km

KARTOFFELN

Frank Böhm, 88690 Uhldingen – Entfernung 19 km

SALATE

Heribert Kohlöffel, 88263 Horgenzell – Entfernung 20 km

Fruchthof Konstanz – Produzenten der Insel Reichenau - Entfernung ca. 25 km

OBST

Obsthof Fahr, 88048 Friedrichshafen, Entfernung 1 km

Obsthof Sauter, 88048 Friedrichshafen, Entfernung 7 km

WILD

Jagdgesellschaft Weiler-Simmerberg, Markus Müller – Entfernung 50 km

Walter Störk, 88339 Bad Waldsee – Entfernung 41 km

FISCH

Fischhandlung Meichle, 88045 Friedrichshafen – Entfernung 6 km

Edith Dickreiter, 88090 Immenstaad – Entfernung 4 km

Alfons Bock, 88048 Friedrichshafen – Entfernung 3 km

BROT

Bäckerei Weber, 88045 Friedrichshafen – Entfernung 7 km

SAFT

Lindauer Bodensee Fruchtsäfte – Entfernung 25 km

FLEISCH

Walser & Schwaderer, 88214 Ravensburg - Entfernung 23 km

Buchmann, 88287 Grünkraut – Entfernung 26 km

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, 74523 Schwäbisch Hall – Entfernung 198 km

BIER

Brauerei Leibinger, 88212 Ravensburg – Entfernung 23 km

WEINE

Über 50 spannende SeeWeine aus 3 Ländern & 9 Regionen - Entfernung 10-90 km

Über 50 spannende BergWeine aus dem Alpenraum und Süddeutschland - Entfernung 100-300 km

SPARGEL

Spargelbauer Landerer, 88074 Meckenbeuren – Entfernung 18 km

ÖLE

Stefan Kerner, 74235 Erlenbach – Entfernung 195 km

ESSIGE

Axel Zapf, 88131 Bodolz – Entfernung 23 km

ZIEGENKÄSE

Käserei vom Höchsten – Entfernung 19 km

BERGKÄSE

Bregenzerwälder Käsekeller – Entfernung 51 km

GEMÜSE

Händler: Fruchthof Konstanz – Entfernung 24 km

Händler: Früchte Jork - Entfernung 51 km

