

WOCHENKARTE / WEEKLY MENU

€

ROTE BEETE CARPACCIO mit Meerrettich und Rindertatar BEETROOT CARPACCIO \ HORSERADISH \ BEEF TATAR	15,50
WILDESSENZ mit Butter-Grießklößchen und feinem Gemüse DEER SOUP \ BUTTER SEMOLINA DUMPLINGS \ VEGETABLES	8,50
LAMMRAGOUT mit Serviettenknödel und gegrillten Kürbisspalten LAMB \ DUMPLINGS \ PUMPKIN	24,50
KALBSSCHNITZEL mit Bratkartoffeln und Blattsalaten BREADED ESCALOPE OF VEAL \ ROAST POTATOES \ GREEN SALAD	22,50
RINDERROULADE mit Blaukraut und Maier`s Hefekroketten BEEF ROLL \ RED CABBAGE \ YEAST CROQUETTES	23,50
SCHWEINEKRUSTENBRATEN mit Sauerkraut und Speckkartoffeln ROAST PORK \ BACON POTATOES \ SAUERKRAUT	23,50
OFENFRISCHER APFELSCHLUPFER mit Puffreiseis APPLE SCHLUPFER \ PUFF RICE ICE CREAM	8,50

APERITIF-EMPFEHLUNGEN



BEFORE DINNER DRINKS

0,1l

o.J.	BIRNOH VOM BODENSEE (18% vol.)	4cl	5,50
	Ur-Destillat und Keltersaft alter, hochstämmiger Birnensorten im traditionellen Holzfass gereift.		
○	Stahlinger Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden - Deutschland		
2019	PINOT BRUT		7,70
○	Weingut Kress – Bodensee – Baden – Deutschland		
o.J.	FRISCHLING TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI		5,70
●	Weingut Lorenz & Corinna Keller – Klettgau - Baden		

OFFENE WEISSWEINE



WHITE WINES

0,1l

0,25l

2019	MÜLLER-THURGAU QUALITÄTSWEIN TROCKEN	3,20	6,80
○	Weingut Kress – Bodensee – Baden – Deutschland		
2015	RETTET DIE REBEN	11,00	22,00
○	Weingut Beurer – Württemberg – Deutschland		
2017	MUSKATELLER	5,50	11,00
○	Weingut Geiger – Meersburg – Baden - Deutschland		
2019	SCHEUREBE	5,10	10,20
○	Weingut Keller – Klettgau – Baden - Deutschland		
2018	BROTWASSER RIESLING	5,70	11,40
○	Weingut Herzog von Württemberg – Ludwigsburg – Württemberg - Deutschland		
2019	MÜLLER THURGAU	5,10	10,20
○	Weingut Möth – Bregenz – Vorarlberg - Deutschland		

OFFENE ROSEWEINE ROSÉ WINES



0,1l 0,25l

2019	ROSÉ QUALITÄTSSWEIN TROCKEN	3,20	6,80
●	Weingut Kress – Hagnau / Überlingen – Baden – Deutschland		

OFFENE ROTWEINE RED WINES



0,1l 0,25l

2018	SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSSWEIN TROCKEN	3,50	7,40
●	Weingut Kress – Bodensee – Baden – Deutschland		
2013	BLAUFRÄNKISCH RÉSERVE	12,00	24,00
●	St. Anthony – Rheinhessen - Deutschland		
2018	HAGNAUER TERRA REGENT	5,90	11,80
●	Hagnauer Winzerverein – Hagnau - Baden - Deutschland		
2015	SPÄTBURGUNDER AUS DER MAGNUMFLASCHE	7,80	15,60
●	Weingut Schmidt – Wasserburg – Bayrischer Bodensee – Baden – Deutschland		

OFFENE DESSERTWEINE SWEET WINES



4 cl

2015	SPÄTBURGUNDER ROSÈ AUSLESE	9,50	
○	Weingut Clauß – Bodensee – Baden – Deutschland		
2002	GRAUBURGUNDER EISWEIN	12,00	
○	Weingut Peter Hornstein -Bregenz - Österreich		

»APFELMENÜ«

»APPLE MENU«

SOUFFLÉ VOM PUMPERNICKEL

mit Apfel – Sellerie – Creme und geräucherten Bodenseefischen

SOUFFLÉ OF PUMPERNICKEL \ CRÈME OF APPLE AND CELERY \ SMOKED FISH

2019 SCHEUREBE

Weingut Keller – Klettgau – Baden - Deutschland

5,10 / 0,1l

APFEL-SAUERKRAUT-SÜPPCHEN

mit Ravioli von Roter Beete und Croûtons

SOUP OF APPLE AND SOURCROUT \ RAVIOLI OF BEETROOT

2019 MÜLLER-THURGAU

Weingut Möth – Bregenz – Vorarlberg - Deutschland

5,10 / 0,1l

GEBRATENE MEDAILLONS VOM KALB

an Apfelicidre – Schaum, mit im Kalbsjus geschmortem Radicchio

in Holunderbeerenessig, dazu Kartoffel – Lauch - Püree

FRIED MEDAILLONS OF CALF \ BRAISED RADICCHIO \ POTATO – LEEK - PUREE

2015 SPÄTBURGUNDER AUS DER MAGNUMFLASCHE

Weingut Schmidt – Wasserburg – Bayrischer Bodensee – Baden – Deutschland

7,80 € / 0,1l

APFEL-MANDELKOMPOTT

in Weißwein – Zabayone gratiniert, dazu hausgemachtes Vanilleeis

COMPOTT OF APPLE AND ALMONDS \ HOMEMADE VANILLA ICE CREAM

2015 SPÄTBURGUNDER ROSÈ AUSLESE

Weingut Clauß – Bodensee – Baden – Deutschland

9,50 € / 4 cl

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	39,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	20,00
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	45,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	20,00
als 4-Gang-Menü	52,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	24,00

»SLOW FOOD - ARCHE DES GESCHMACKS«

»SLOW FOOD - ARK OF TASTE«

TERRINE VOM WEISSLACKER

mit marinierten bunten Herbstkarotten

WEISSLACKER TERRINE \ MARINATED CAROTTS

2019 MUSKATELLER

Weingut Geiger – Meersburg – Baden - Deutschland

5,50 € / 0,1l

CREMESUPPE VON DER ALB LEISA

mit kleinen Speckkräpfen

LENTIL SOUP \ BACON

FILET VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEM LANDSCHWEIN

mit Wirsingköpfchen und Hefekroketten

PORK FILET \ SAVOY CABBAGE \ YEAST CROQUETTES

2014 BLAUFRÄNKISCH RÉSERVE

St. Anthony – Rheinhessen - Deutschland

12,00 € / 0,1l

OFENFRISCHE MUS MEHL ZWETSCHGENTARTE

mit Zimteis

PLUM CAKE \ CINNAMON ICE CREAM

GRAUBURGUNDER EISWEIN

Weingut Peter Hornstein - Bregenz - Österreich

12,00 € / 4 cl

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	40,50
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	47,00
als 4-Gang-Menü	53,00



„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.“

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

SÜSS SAUER EINGELEGTER HOKKAIDOKÜRBIS
mit Ziegenfrischkäse vom Höchsten, dazu schwarze Walnüsse
PICKELD PUMPKIN \ GOAT CHEESE \ BLACK WALNUTS

2018 BROTWASSER RIESLING

Weingut Herzog von Württemberg – Ludwigsburg – Württemberg - Deutschland
5,70 € / 0,1l

KÜRBISCREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS
mit Croutons und karamellisierten Kernen
PUMPKIN SOUP / PUMPKIN SEEDS

VARIATION VOM BODENSEEBLUMENKOHL
Gegrillt \ gebacken \ Püree
VARIATION OF CAULIFLOWER

2018 HAGNAUER TERRA REGENT

Hagnauer Winzerverein – Hagnau - Baden - Deutschland
5,90 € / 0,1l

MARINIERTE ERDBEEREN UND HIMBEEREN VOM BODENSEE
mit zweierlei Schokoladenmousse

TWO KINDS OF CHOCOLATE MOUSSE \ MARINATED STRAWBERRYS AND RASPBERRYS

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	34,00
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	40,50
als 4-Gang-Menü	47,00

VORSPEISEN / STARTERS

SÜSS SAUER EINGELEGTER HOKKAIDOKÜRBIS 15,50
mit Ziegenfrischkäse vom Höchsten, dazu schwarze Walnüsse

PICKELD PUMPKIN \ GOAT CHEESE \ BLACK WALNUTS

SOUFFLÉ VOM PUMPERNICKEL 15,50
mit Apfel – Sellerie – Creme und geräucherten Bodenseefischen

SOUFFLÉ OF PUMPERNICKEL \ CRÈME OF APPLE AND CELERY \ SMOKED FISH

TERRINE VOM WEISSLACKER 16,50
mit marinierten bunten Herbstkarotten

WEISSLACKER TERRINE \ MARINATED CAROTTS

SUPPEN / SOUPS

CREMESUPPE VON DER ALB LEISA 8,50
mit kleinen Speckkräpfen

LENTIL SOUP \ BACON

KÜRBISCREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS 8,50
mit Croutons und karamellisierten Kernen

PUMPKIN SOUP / PUMPKIN SEEDS

APFEL-SAUERKRAUT-SÜPPCHEN 8,50
mit Ravioli von Roter Beete und Croûtons

SOUP OF APPLE AND SOURCROUT \ RAVIOLI OF BEETROOT

SALATE / SALADS

HERBSTLICHER SALATTELLER

mit gebratenem Fisch

16,50

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

15,50

SUMMER SALAD \ FISH

SUMMER SALAD \ CHICKEN BREAST

KLEINER BLATTSALAT

6,50

mit unserem Hausdressing

SMALL GREEN SALAD \ HOUSE DRESSING

FISCH UND FLEISCH / FISH AND MEAT

RUMPSTEAK ROSA GEBRATEN

27,50

mit Bärlauchbutter, Bratkartoffeln und Salat

RUMPSTEAK \ WILD GARLIC BUTTER \ SALAD \ ROAST POTATOES

GEDÜNSTETES FELCHENFILET

27,50

mit buntem Blumenkohl und Quinoa

WHITE FISH \ CAULIFLOWER \ QUINOA

FILET VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEM LANDSCHWEIN

23,50

mit Wirsingköpfchen und Hefekroketten

PORK FILET \ SAVOY CABBAGE \ YEAST CROQUETTES

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

VARIATION VOM BODENSEEBLUMENKOHL 18,50
Gegrillt \ gebacken \ Püree

VARIATION OF CAULIFLOWER

GESCHMÄLZTE SEMMELKNÖDEL 17,50
mit Pesto-Pilzsoße, dazu Blattsalate

DUMPLINGS \ MUSHROOMS \ GREEN SALADS

KLASSIKER DER REGION / SWABIAN CLASSICS

HAUSGEMACHTE DINKEL-KÄSESPÄTZLE 16,50
mit geschmälzten Zwiebeln und Blattsalaten

HOMEMADE CHEESE SPÄTZLE \ COOKED ONIONS \ GREEN SALAD

GEBRATENE MEDAILLONS VOM KALB 26,50
an Apfelsidre – Schaum, mit im Kalbsjus geschmortem Radicchio
in Holunderbeerenessig, dazu Kartoffel – Lauch - Püree

FRIED MEDAILLONS OF CALF \ BRAISED RADICCHIO \ POTATO – LEEK - PUREE

REHMEDAILLONS 26,50
mit Gewürzrotkohl und Dinkel Spätzle

DEAR \ SPÄTZLE \ RED CABBAGE

DESSERTS / DESSERTS

MARINIERTE ERDBEEREN UND HIMBEEREN VOM BODENSEE 9,00
mit zweierlei Schokoladenmousse

TWO KINDS OF CHOCOLATE MOUSSE \ MARINATED STRAWBERRYS AND RASPBERRYS

APFEL-MANDELKOMPOTT 9,00
in Weißwein – Zabayone gratiniert, dazu hausgemachtes Vanilleeis

COMPOTT OF APPLE AND ALMONDS \ HOMEMADE VANILLA ICE CREAM

KLEINE AUSWAHL VON KUHMITLCHKÄSEN 9,50
aus der Bodenseeregion mit hausgemachtem Chutney

ASSORTMENT OF CHEESE FROM LAKE CONSTANCE REGION \ CHUTNEY

OFENFRISCHE MUS MEHL ZWETSCHGENTARTE 9,00
mit Zimteis

PLUM CAKE \ CINNAMON ICE CREAM

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 Uhltingen – 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 Pflegehaar, 88677 M, Entfernung 8 km

WILD

Jagdgesellschaft Weiler-Simmerberg, Markus Müller – Entfernung 50 km

Walter Störk, 88339 Bad Waldsee – Entfernung 41 km

FISCH

Edith Dickreiter, 88090 Immenstaad – Entfernung 4 km

Alfons Bock, 88048 Friedrichshafen – Entfernung 3 km

BROT

Bäckerei Kloss, 88048 Friedrichshafen – Entfernung 2 km

SAFT

Lindauer Bodensee Fruchtsäfte – Entfernung 25 km

FLEISCH

Otto Müller, 78462 Konstanz - Entfernung 30 km

Fair Fleisch GmbH, 88662 Überlingen – Entfernung 36 km

BIER

Brauerei Leibinger, 88212 Ravensburg – Entfernung 23 km

Brauerei Meckatzer, 88178 Heimenkirchen – Entfernung 43 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

