



DIE SPEISEREI IM MAIER

In unserem Restaurant, übernehmen wir Verantwortung. Ein zukunftsweisendes Crossover-Konzept. Nachhaltigkeit aus verschiedenen Perspektiven. Lokal und regional, Bio und Fairtrade, geschützte Produkte der Arche des Geschmacks aus der Slow Food Bewegung.

Wenn es um kulinarischen Genuss geht, kennen wir keine Kompromisse. Wir legen Wert auf ehrliche Küche und hochwertige Lebensmittel. Unsere Lieferanten sind handverlesen. Frisch müssen die Erzeugnisse sein, die bei uns auf den Teller kommen, außerdem nachhaltig produziert – und aus der Region. Ganz im Sinne eines Slow Food Restaurants, dessen Philosophie wir als Mitglied der Slow Food Chef Alliance engagiert vertreten. Erleben Sie den Genuss vom regionalen Essen vom Bodensee.

Business or Leisure? Bei uns ist beides angesagt. Nachdenken, weiterplanen, besprechen, mitgestalten – in einem unserer vier Veranstaltungsräume. Und anschließend ein guter Lunch. Im wunderbaren Ambiente des Restaurants, im Sommer auch auf unserer coolen Terrasse im Patio. Und den Tag lässt man ausklingen im Wohnzimmer...

Küchenöffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Wir bitten um vorherige Reservierung!

Auch im Bereich der Getränke verfolgen wir konsequent unser Konzept: gute Produkte vom See und aus dem Umland, mit direkten Beziehungen zu den Produzenten und kurzen Transportwegen. Unseren Apfel- und Birnensaft beziehen wir von Dr. Günther Schäfer in Stahringen. Er schätzt und schützt alte Streuobstwiesen und keltert aus dem Obst großartige Säfte.

Unsere Auswahl an Perl- und Schaumweinen (teilweise vom See, teilweise aus dem Bereich der ManuskriptWeine) ergänzen wir um Spezialitäten aus Apfel und Birne von der Schwäbischen Alb, Franken und dem Schwarzwald.

Im Bereich der Weine gehen wir dabei einen besonders spannenden Weg:

Neben den SeeWeinen aus dem Kulturraum der Bodenseeregion, die dank der Geduld engagierter Winzer an den Ufern des Sees zu echten Originalen heranreifen, ein Stück Heimat, das man einfach schmeckt, finden Sie aus Deutschland, Österreich, Italien, Slowenien, Norditalien und Nord-Ost-Frankreich unsere ManuskriptWeine in verschiedenen Erlebniswelten, sämtlich spontan vergoren und so absolut individuell und authentisch.

Sollten Sie Fragen, Anregungen oder Wünsche haben, wir beraten Sie sehr gerne. Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit im Restaurant, einem modernen schwäbischen Landgasthof mit mehreren kulinarischen Überraschungen...

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Fennel & alle Mitarbeiter:innen

/ APÉRITIFS BEFORE DINNER DRINKS		 4 cl	 0,1l	 0,2l
o. J.	BIRNOH VOM BODENSEE (18% vol.) ☐ Stahlinger Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden – Deutschland	7,80		
o. J.	PINOT BLANC BRUT ☐ Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland		7,70	
o. J.	HAUSAPERITIF Apfelsaft / Pinot Blanc Brut / Aperol / Minze			10,00
/ ALKOHOLFREI – PRICKELND NON ALCOHOLIC – SPARKLING		 0,1l	 0,2l	
o. J.	FLEIN »FIZZ« PRICKELNDER TRAUBENSAFT ☐ Weingut Schmidt – Wasserburg – Bayer. Bodensee (Württemberg) – Deutschland	5,70		
o. J.	APFEL-VERJUS (Saft von grünen Äpfeln / Mineralwasser / Minze) ☐ Stahlinger Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden – Deutschland			10,00
/ ALKOHOLFREI – STILL NON ALCOHOLIC – NON SPARKLING				 0,375l
o. J.	INSPIRATION NO. 4.0 Zu Gemüse / dunklem Fleisch. Geschmack: kräftig dunkle Beeren unterlegt mit erdigen Noten und viel Extrakt. Rauchige Noten begleiten das feine aber bleibende Tannin. ● Trocken mit langem Nachhall			22,00
o. J.	INSPIRATION NO. 4.2 Zu Nüssen / Wild. Geschmack: feinsäuerlicher Auftakt durch die Johannisbeere, mundfüllende Brombeere, würzige Noten der Paprika. Tannin und Säure sind im Mittelstück und Nachhall präsent. Eine leichte Schärfe bildet einen spannenden Abschluss ●			22,00
/ WEINE IM OFFENEN AUSSCHANK OPEN WINES		 4 cl	 0,1l	 0,25l
2023	SCHNITTMENGE WEISS ☐ Weingut Röhrenbach– Immenstaad Am Bodensee – Baden – Deutschland		6,60	15,50
2023	MÜLLER – THURGAU GUTSLAGE ☐ Weingut Vollmayer – Hilzingen – Baden - Deutschland		5,10	12,00
2021	GRAUBURGUNDER »NATURTRÜB« ☐ Adams Wein – Ingelheim – Rheinhessen – Deutschland		7,30	17,20
2022	APREMONT AOP VIN DE SAVOIE ☐ Domaine des 13 Lunes – Chapareillan – Savoyen – Frankreich		6,80	15,90
o. J.	SOLARIS Weingut Teresa Deufel - Lindau – Bayrischer Bodensee (Württemberg) – Deutschland		6,00	14,20
2023	MÜLLER-THURGAU ☐ Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland			9,10
2023	SPÄTBURGUNDER ROSÉ ☒ Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland			9,10
2023	SPÄTBURGUNDER ● Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland			9,10

Bitte beachten Sie: Die letzte Bestellung vom 5-Gang-Menü ist möglich bis 20.30 Uhr, für das 4-Gang-Menü: 20.45 Uhr.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. ● Mit einem Blatt kennzeichnen wir vegetarische Gerichte.

MITTAGSMENÜ

LUNCH MENU

VON MONTAG BIS FREITAG* BIETEN WIR IHNEN ZWISCHEN 12.00 UHR UND 14.00 UHR UNSER MITTAGSMENÜ AN: SIE KÖNNEN AUS UNSERER SPEISEKARTE IHR HAUPTGERICHT FREI AUSWÄHLEN.

WIR SERVIEREN VORAB ALS ERSTEN GANG KOSTENFREI EINE TAGESSUPPE *ODER* EINEN KLEINEN SALAT. ZUDEM IST EINE KLEINE FLASCHE MINERALWASSER PRO PERSON IM PREIS INKLUDIERT.

**GILT NICHT AN FEIERTAGEN*

EMPFEHLUNGEN

RECOMMENDATIONS

ESCABECHE VOM BODENSEE ROTAUGE 18,00

Safran von der Schwäbischen Alb / Karotte / Rucola

ESCABECHE OF LAKE CONSTANCE ROACH / LOCAL SAFFRON / CARROT / ROCKET

CREMIGE KARTOFFELSUPPE 12,00

Kleiner Flammkuchen / Luftgetrockneter Schinken vom Landschwein / Junglauch

POTATO CREAM SOUP / AIR DRIED HAM FROM LOCAL PORK / SPRING ONION

GEBRATENE OCHSENLEBER 26,00

Bärlauch Kartoffelpüree / Schmorkarotten / Senfkornjus

FRIED OX LIVER / WILD GARLIC MASHED POTATOES / BRAISED CARROTS / MUSTARD SEED JUS

HEFE BABA SCHWARZWÄLDER ART 12,00

Aprikosensorbet / Kirschwasser / Eingelegte Kirschen

BABA / BLACK FOREST STYLE / APRICOT SORBET / CHERRYS

Bitte beachten Sie: Die letzte Bestellung vom 5-Gang-Menü ist möglich bis 20.30 Uhr, für das 4-Gang-Menü: 20.45 Uhr.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. 🍌 Mit einem Blatt kennzeichnen wir vegetarische Gerichte.



VORSPEISEN & SALATE

STARTERS & SALADS



FLÄDLETORTE

Gartenkräuter / Allgäuer Weißlacker / Radieschen

SAVORY PANCAKE / GARDEN HERBS / BAVARIAN CHEESE / RED RADISH

16,00

BODENSEE KRETZER

Salat von Landerer Spargel / Badischer Holunderessig / Kräuter

LAKE CONSTANCE PERCH / LOCAL ASPARAGUS / ELDERFLOWER VINEGAR / HERBS

19,00

TATAR VOM ANGUS OCHSEN

Ei mit Schwarzwald Miso / Filderkraut Kimchi / Sesam Brösel

BEEF TATARE / EGG WITH BLACKFOREST MISO / KIMCHI / SESAME CRUMBS

19,00



WAS WIR VOM BAUER BEKOMMEN

Eingelegtes / Kräutercreme / Linsen „Hummus“

LOCAL SEASONAL VEGETABLES / HERBAL CREAM / LENTIL "HUMMUS"

14,00



FRÜHLINGS PFLÜCKSALAT

Blattsalate / Eingelegtes Wurzelwerk / Apfelvinaigrette / Kracherle

SPRING LEAF SALAD / PICKLED ROOTS / APPLE VINAIGRETTE / BREAD CRUNCH

8,00



SUPPEN & ZWISCHENGÄNGE

SOUPS & INTERMEDIATE COURSE



POCHIERTES EI VOM HOFGUT BRACHENREUTHE

Junger Spargel vom Landerer / Rapssaat / Fränkischer Grünkern

POACHED FREERANGE EGG / YOUNG ASPARAGUS / RAPESEED / FRANCONIAN FREEKEH

14,00

SPARGELCREMESUPPE

Klößchen von Räucherfischen / Schnittlauch

CREAMSUP OF ASPARAGUS / DUMPLINGS OF SMOKED FISH / CHIVE

14,00

ALBLINSENCREMESUPPE

Comturey-Schinken / Backerbsen / Gemüsebrunoise

CREAMSUP OF SWABIAN LENTILS / AIRDRIED HAM / VEGETABLES

12,00

Bitte beachten Sie: Die letzte Bestellung vom 5-Gang-Menü ist möglich bis 20.30 Uhr, für das 4-Gang-Menü: 20.45 Uhr.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. 🌿 Mit einem Blatt kennzeichnen wir vegetarische Gerichte.



HAUPTGERICHTE

MAINCOURSES

RAVENSBURGER LACHSFORELLE 32,00

Cremiges Orzotto / Kohlrabi / Petersiliensauce / Alt Fränkischem Satz

SALMON TROUT / BARLEY RISOTTO / TURNIP / PARSLEYSAUCE / FRANCONIAN WINE

BRUST & KEULE VOM FREILAND HUHN 34,00

Spargeltörtchen / Riebel Polenta / Geflügeljus

BREAST & LEG OF FREERANGE CHICKEN / ASPARAGUSCAKE / POLENTA / POULTRYJUS

BÄCKCHEN VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN 28,00

Dinkel Knöpfle / Mairübchen / Bamberger Rauchbier

BRAISED PORK CHEEK / SWABIAN PASTA / MAY TURNIP / BAMBERG SMOKED BEER



BÄRLAUCHKNÖDEL 20,00 / 24,00

Heggelbacher Quark / Reichenauer Rucola / Alpkäse / Béchamelsauce

WILD GARLIC DUMPLINGS / CURD / ROCKET / ALP CHEESE / BECHAMEL SAUCE



AGNOLOTTI MIT ZIEGENKÄSE VOM HÖCHSTEN 24,00 / 28,00

Grüner und Weißer Spargel / Freilandeier / Haselnuss

AGNOLOTTI / GOATS CHEESE / GREEN & WHITE ASPARAGUS / EGG / HAZELNUT

REGIONALE SPECIAL CUTS VOM GRILL NACH TAGESANGEBOT*

KOTELETT VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN SCHWEIN 300g / 38,00

FILET BOEUF DE HOHENLOHE 250g / 56,00

ENTRECÔTE BOEUF DE HOHENLOHE 300g / 50,00

WEITERE CUTS NACH VERFÜGBARKEIT

*im Rahmen der Halbpension gegen Aufpreis

Gebackene Kartoffelkrapfen, Bärlauch Aioli, Frühlingsgemüse, Butter mit Kubebenpfeffer, Senfsaatjus

LOCAL SPECIAL CUTS BASED ON DAILY AVAILABILITY

CUTLET OF SWABIAN-HALLISH PORK

FILET BOEUF DE HOHENLOHE

ENTRECÔTE BOEUF DE HOHENLOHE

*MORE CUTS UPON AVAILABILITY**

**within the halfboard by surcharge*

BAKED DAUPHINES POTATOES / SPRING VEGETABLES / WILD GARLIC AIOLI & PEPPER BUTTER / MUSTARD SEED JUS

Bitte beachten Sie: Die letzte Bestellung vom 5-Gang-Menü ist möglich bis 20.30 Uhr, für das 4-Gang-Menü: 20.45 Uhr.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. 🌿 Mit einem Blatt kennzeichnen wir vegetarische Gerichte.



DESSERTS & KÄSE

DESSERTS & CHEESE

RHABARBER

14,00

Heumilch Joghurt / Basilikumsorbet / Musmehl Sablé

RHUBARB / HAYMILK YOGHURT / BASILSORBET / SABLE

FARINA BONA MAISEIS

13,00

Baked Alaska / Fischbacher Apfel / Butterkaramell

FARINA BONA CORN ICECREAM / BAKED ALSAKA / APPLE / BUTTER CAMELL

ESMERALDAS ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

14,00

Haselnusspralineé / Minz-Schokoladen Sorbet / Kakaonipcrunch

ORIGINAL BEANS CHOCOLATE / HAZELNUT PRALINE / MINT CHOCOLATE SORBET / COCOA NIB CRUNCH

KLEINE AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSEN

17,00

Hausgemachtes Chutney / Früchtebrot von der Fatschenbrunner Hutzelbirne

SELECTION OF RAW MILK CHEESES / CHUTNEY / FRUIT BREAD FROM HUTZEL PEAR

Bitte beachten Sie: Die letzte Bestellung vom 5-Gang-Menü ist möglich bis 20.30 Uhr, für das 4-Gang-Menü: 20.45 Uhr.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. ● Mit einem Blatt kennzeichnen wir vegetarische Gerichte.

»APRIL MOMENTE«

»APRIL MOMENTS«

BODENSEE KRETZER

Salat von Landerer Spargel / Badischer Holunderessig / Kräuter

LAKE CONSTANCE PERCH / LOCAL ASPARAGUS / ELDERFLOWER VINEGAR / HERBS

2023 SCHNITTMENGE WEISS

+++

SPARGELCREMESUPPE

Klößchen von Räucherfischen / Schnittlauch

CREAMSOUP OF ASPARAGUS / DUMPLINGS OF SMOKED FISH / CHIVE

2022 MÜLLER - THURGAU

+++

KLEINER BÄRLAUCHKNÖDEL

Heggelbacher Quark / Reichenauer Rucola / Alpkäse / Béchamelsauce

SMALL WILD GARLIC DUMPLING / CURD / ROCKET / ALP CHEESE / BECHAMEL SAUCE

2021 GRAUBURGUNDER »NATURTRÜB«

+++

BRUST & KEULE VOM FREILAND HUHN

Spargeltörtchen / Riebel Polenta / Geflügeljus

BREAST & LEG OF FREERANGE CHICKEN / ASPARAGUSCAKE / POLENTA / POULTRYJUS

2022 APREMONT AOP VIN DE SAVOIE

+++

RHABARBER

Heumilch Joghurt / Basilikumsorbet / Musmehl Sablé

RHUBARB / HAYMILK YOGHURT / BASILSORBET / SABLE

o.J. SOLARIS

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	62,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	18,00
als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	56,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	18,00
als 4-Gang-Menü (ohne Zwischengang)	72,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	22,00
als 5-Gang-Menü	86,00
dazu 5 Gläser Weinbegleitung	28,00

Bitte beachten Sie: Die letzte Bestellung vom 5-Gang-Menü ist möglich bis 20.30 Uhr, für das 4-Gang-Menü: 20.45 Uhr.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. 🍌 Mit einem Blatt kennzeichnen wir vegetarische Gerichte.

MITGLIEDSCHAFTEN & UNTERSTÜTZUNG

MEMBERSHIPS & SUPPORT



freakstotable zielt darauf ab, eine nachhaltige, ethische und inklusive Lebensmittelkultur zu schaffen, die Wissen, Handwerk und Popkultur verbindet. Der Verein strebt danach, Bewusstsein zu schärfen, eine starke Gemeinschaft zu fördern, Nachhaltigkeit zu praktizieren und Bildung in den Vordergrund zu stellen. Jede Initiative ist darauf ausgerichtet, die Vision einer zukunftsfähigen Welt, in der qualitativ hochwertige Lebensmittel zugänglich und wertgeschätzt werden, Wirklichkeit werden zu lassen.



„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).



„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 6.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und 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.



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.



Bodenseefisch e. V. ist ein internationaler Zusammenschluss von Berufsfischern, Gastronomen, Verarbeitern und zahlreichen Unterstützern in der Vier-Länderregion-Bodensee. Wir freuen uns sehr, wenn Sie den Bodenseefisch aus Wildfang bei uns am Bodensee genießen! Vom traditionellen Fischfang am Bodensee profitieren alle. Der Bodenseefisch aus Wildfang repräsentiert die Vielfalt der regionalen Küche und trägt zum Erhalt der Artenvielfalt bei.

Bitte beachten Sie: Die letzte Bestellung vom 5-Gang-Menü ist möglich bis 20.30 Uhr, für das 4-Gang-Menü: 20.45 Uhr.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. 🍌 Mit einem Blatt kennzeichnen wir vegetarische Gerichte.



AUSWAHL REGIONALER LIEFERANTEN

CHOICE OF REGIONAL SUPPLIERS

EIER

Biohof Hutt, 88048 Friedrichshafen – Entfernung 6 km

Hofgut Brachenreuthe, 88662 Überlingen – Entfernung 24 km

KARTOFFELN

Kartoffelhof Hübschle, 88639 Wald-Reischach – Entfernung 47 km

SALATE

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

Seesalat – 88263 Horgenzell – Entfernung 23 km

OBST

Obsthof Fahr, 88048 Friedrichshafen, Entfernung 1 km

Obsthof Pflegehaar, 88677 Markdorf – Entfernung 8 km

FISCH

Fischmarkt E. Koch, 78479 Reichenau – Entfernung 25 km

Fischzucht Helbig, 88212 Ravensburg – Entfernung 27 km

Liebsch & Koops, 88048 Fischbach – 0,5 km

BROT

Bäckerei Kloss, 88048 Friedrichshafen – Entfernung 2 km

SAFT

Lindauer Bodensee Fruchtsäfte – Entfernung 25 km

FLEISCH

Otto Müller, 78462 Konstanz – Entfernung 30 km

Speicher 1616, 88045 Friedrichshafen – Entfernung 3 km

Fair Fleisch GmbH, 88662 Überlingen – Entfernung 36 km

BIER

Brauerei Leibinger, 88212 Ravensburg – Entfernung 23 km

Brauerei Meckatzer, 88178 Heimenkirchen – Entfernung 43 km

Tettninger Kronenbrauerei, 88069 Tettngang – Entfernung 17 km

SPARGEL

Spargelbauer Landerer, 88074 Meckenbeuren – Entfernung 18 km

ÖLE

Stefan Kerner, 74235 Erlenbach – Entfernung 195 km

ESSIGE

Dietrich Vorarlberger Köstlichkeiten, 6923 Lauterach, Österreich – Entfernung 47 km

KÄSE

Käserei vom Höchsten, 88693 Deggenhausertal – Entfernung 20 km

Hofgemeinschaft Heggelbach, 88634 Herdwangen-Schönach – Entfernung 38 km

Langenburger Schafskäserei, 74595 Langenburg – Entfernung 255 km

GEMÜSE

Fruchthof Konstanz – Entfernung 24 km

Bio-Mayer Gemüseanbau – 88074 Meckenbeuren – Entfernung 12 km

Helchenhof, 88662 Überlingen – Entfernung 24 km

Hofgut Rengoldshausen, 88662 Überlingen – Entfernung 24 km

Bitte beachten Sie: Die letzte Bestellung vom 5-Gang-Menü ist möglich bis 20.30 Uhr, für das 4-Gang-Menü: 20.45 Uhr.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. 🍌 Mit einem Blatt kennzeichnen wir vegetarische Gerichte.