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

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.) Stahringer Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden – Deutschland	7,80		
o. J. ○	PINOT BLANC BRUT Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland		7,70	
o. J. ○	BODENSEE SPRITZ Bodensee Spritz / Pinot Blanc Brut / Soda			10,00
o. J. ○	LIMONCELLO SPRITZ Bodensee Limoncello / Pinot Blanc Brut / Zitrone			10,00

ALKOHOLFREI – PRICKELND
NON ALCOHOLIC – SPARKLING

		0,1l	0,2l
o. J. ○	HANDCRAFTED CIDER Der Stotz Hof – Markdorf – Baden – Deutschland	5,30	
o. J. ○	APFEL-VERJUS (Saft von grünen Äpfeln / Mineralwasser / Minze) Stahringer 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 ○	STETTENER »BROTWASSER« RIESLING Weingut Herzog von Württemberg – Ludwigsburg – Württemberg – Deutschland		7,10	16,80
2021 ○	RAKETE Weingut Teresa Deufel – Lindau – Bayrischer Bodensee (Württemberg) – Deutschland		7,70	18,10
2023 ○	BOHLINGER BLANC DE NOIRS Weingut Rebholz – Radolfzell-Liggeringen – Baden – Deutschland		6,60	15,50
2019 ●	LEMBERGER »ENDSCHLEIFE« Weingut Roterfaden – Vaihingen / Roßwag – Württemberg – Deutschland		12,10	28,50
2018	ERZINGER SPÄTBURGUNDER EISWEIN Weingut Keller – Erzingen – Baden – Deutschland	14,80		
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

LUFTGETROCKNETER COPPA VOM MOLKESCHWEIN 19,00
Pfirsich von der Familie Hutt / Burrata / Focaccia

LOCAL COPPA / PEACH / BURRATA / FOCACCIA

SOMMERLICHE GEMÜSESUPPE 13,00
Kracherle / Kräuter / Schmand

SOUP OF SUMMER VEGETABLES / CROUTONS / HERBS / SOUR CREAM

BÄCKCHEN VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN 28,00
Buttriges Kartoffelpüree / Gegrillte Paprika / Hopfensprossen / Bamberger Rauchbier

CHEEKS OF SWABIAN PORK / GRILLED PAPRIKA / HOP SPROUTS / SMOKED BEER JUS

HIMBEEREN VOM BEERENHOF PFLEGHAAR 14,00
Heumilchjoghurt / Waldmeister / Farina Bona Sablé

LOCAL RASBERRYS / YOGURT / WOODRUFF / FARINA BONA SABLÉ

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

TERRINE VOM SOMMERGEMÜSE 17,00
Kapern / Safran von der Alb / Oberschwäbische Seele / Heggelbacher Felsbrocken

TERRINE OF SUMMER VEGETABLES / SAFFRON / SWABIAN ROLL / LOCAL HARDCHEESE

„MATJES“ VOM BODENSEE WEISSFISCH 18,00
Kartoffelkracherle / Fischbacher Apfel / Dill / Sauerrahm

LAKE CONSTANCE WHITEFISH MATJES / POTATOE CROUTONS / APPLE / DILL / SOUR CREAM

PASTRAMI VOM DEGGENHAUSER HIRSCH 19,00
Rote Johannisbeere / Balsamico / Rettich / Wildkräutersalat

PASTRAMI OF LOCAL DEER / RED CURRANT / BALSAMICO / RADISH / WILD HERB SALAD

WAS WIR VOM BAUER BEKOMMEN 14,00
Eingelegtes / Kräutercrème / Linsen „Hummus“

LOCAL SEASONAL VEGETABLES / HERBAL CREAM / LENTIL “HUMMUS”

SOMMERLICHER PFLÜCKSALAT 8,00
Knackiges Gemüse / Apfelvinaigrette / Kracherle

LEAF SALAD / PICKELD ROOTS / APPLE VINAIGRETTE / BREAD CRUNCH

SUPPEN & ZWISCHENGÄNGE
SOUPS & INTERMEDIATE COURSE

GURKENKALTSCHALE 12,00
Ziegenkäse vom Höchsten / Alb Senfsaat / Aromatische Kräuter

ICED CUCUMBER SOUP / GOAT CHEESE / MUSTARD SEEDS / AROMATIC HERBS

WEISSE TOMATENSCHAUMSUPPE 14,00
Knusprige Blätterteigstange / Mélange Noir

WHITE TOMATO SOUP / CRISPY PUFF PASTRY / MÉLANGE NOIR PEPPER

ESSENZ VON FREILAND HENNEN 12,00
Grießnockerl / Gemüsebrunoise

ESSENCE FROM LOCAL CHICKEN / SEMOLINA DUMPLINGS / VEGETABLES

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

HAGNAUER SAIBLING 32,00
Vier Sorten Tomaten / Gegrillter Pfirsich / Drillinge / Rucola / Belper Knolle

CHAR / POTATO / 4 KINDS TOMATOES / GRILLED PEACH / ARUGULA / SWISS CHEESE

GEBACKENES HUHN VOM GUT NEUHOF 28,00
Lauwarmer Kartoffelsalat / Radieschen / Kürbiskerne

BAKED CHICKEN / LUKEWARM POTATO SALAD / RADISHES / PUMPKIN SEED

DEGGENHAUSER REHBOCK 34,00
Beerensalsa / Wilder Brokkoli & Blumenkohl / Geröstete Mandel / Riebelmais

LOCAL DEER / BERRY SALSA / WILD BROCCOLI & CAULIFLOWER / ALMONDS / POLENTA

BRENNNESSELRAVIOLI 24,00 / 28,00
Zucchini / Aubergine / Haselnuss / Allgäuer Weißlacker

NETTLE RAVIOLI / COURGETTE / EGGPLANT / HAZELNUT / ALLGÄU CHEESE

KARTOFFELKLÖSSCHEN 23,00 / 27,00
Wilder Brokkoli / San Marzano Tomaten / Heggelbacher Felsbrocken

POTATO DUMPLINGS / WILD BROCCOLI / SAN MARZANO TOMATO / LOCAL CHESSE

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, Bamberger Knoblauch, gegrilltes Sommerliches Gemüse, Butter mit Kubeben Pfeffer, Senfsaatjus

LOCAL SPECIAL CUTS BASED ON DAILY AVAILIBILITY
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 / GRILLED VEGETABLES / BAMBERGER GARLIC / BUTTER OF KUEBEN PEPPER / MUSTARD CORN 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

ERDBEEREN VOM BEERENHOF PFLEGHAAR 14,00
Kerbel / Crème fraîche / Meringue

LOCAL STRAWBERRYS / CHERVIL / CRÈME FRAÎCHE / MERINGUE

APRIKOSEN VON DER FAMILLIE HUTT 14,00
Madagascar Vanille / Yuna Edel Weiss Schokolade / Mandelhippe / Lavendel

APRICOTS FROM RADERACH / VANILLA / WHITE CHOCOLAT / ALMOND TUILE / LAVENDER

SELBST GEPFLÜCKTE SEEGUT KIRSCHEN 14,00
Dunkle Original Beans Schokolade / Haselnuss / Kirschwasser

LOCAL CHERRYS / DARK ORIGINAL BEANS CHOCOLAT / HAZELNUT / KIRSCH

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.

»JUNI MOMENTE«

»JUNE MOMENTS«

TERRINE VOM SOMMERGEMÜSE
Kapern / Safran von der Alb / Oberschwäbische Seele / Heggelbacher Felsbrocken

TERRINE OF SUMMER VEGETABLES / SAFFRON / SWABIAN ROLL / LOCAL HARDCHEESE

2023 STETTENER »BROTWASSER« RIESLING

+++

WEISSES TOMATENSCHAUMSÜPPCHEN
Knusprige Blätterteigstange / Mélange Noir

WHITE TOMATO SOUP / CRISPY PUFF PASTRY / MELÀNGE NOIR PEPPER

2021 RAKETE

+++

BRENNESSELRAVIOLI
Zucchini / Aubergine / Haselnuss / Allgäuer Weißlacker

NETTLE RAVIOLI / COURGETTE / EGGPLANT / HAZELNUT / ALLGÄU CHEESE

2023 BOHLINGER BLANC DE NOIRS

+++

DEGGENHAUSER REHBOCK
Beerensalsa / Wilder Broccoli & Blumenkohl / Geröstete Mandel / Riebelmais

LOCAL DEER / BERRY SALSA / WILD BROCCOLI & CAULIFLOWER / ALMONDS / POLENTA

2019 LEMBERGER »ENDSCHLEIFE«

+++

ERDBEEREN VOM BEERENHOF PFLEGHAAR
Kerbel / Créme fraîche / Meringue

LOCAL STRAWBERRYS / CHERVIL / CRÈME FRAÎCHE / MERINGUE

2018 ERZINGER SPÄTBURGUNDER EISWEIN

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	61,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	31,00
als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	58,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	32,00
als 4-Gang-Menü (ohne Zwischengang)	72,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	38,00
als 5-Gang-Menü	84,00
dazu 5 Gläser Weinbegleitung	42,00

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 Südland Köchen werden keine fraglichen Convenience benutzt, sondern hier wird ordentlich und gut gekocht. Die Südland 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 Pfleghaar, 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
Tettnanger Kronenbrauerei, 88069 Tettnang – 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.