



## EMPFEHLUNGSKARTE RECOMMANDATIONS MENU

---



**GEBEIZTE LACHSFORELLE**  
Linsensalat

11,00

PICKELD SALMON TROUT / LENTIL SALAD



**RINDERKRAFTBRÜHE**  
Kräuterflädle / Gemüsejuilenne

8,00

BEEF BROTH / SLICED PANCAKES / VEGETABLES



**HANDGEMACHTE TAGLIATELLE**  
Birnenpalten / Blauschimmelkäse

18,50

HANDMADE TAGLIATELLE / PEAR / BLUE CHEESE



**GEBRATENES SAIBLINGSFILET**  
Rote Beete Risotto / Grünkohl

27,00

FRIED FILET OF CHAR / BEET ROOT RISOTTO






**1 KUGEL HAUSGEMACHTES EIS**  
Apfelkompott

5,00

1 SCOOP OF HOMEMADE ICE CREAM / APPLE

/ APÉRITIFS  
BEFORE DINNER DRINKS

 4 cl     0,1l     0,2l

o. J.	<b>BIRNOH VOM BODENSEE (18% vol.)</b>	5,50	
○	Stahlinger Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden - Deutschland		
2020	<b>PINOT BLANC BRUT</b>		7,30
○	Weingut Kress – Bodensee – Baden – Deutschland		
o.J.	<b>PRISECCO <i>ALKOHOLFREI</i></b>		5,30
○	Manufaktor Jörg Geiger – Schlat / Göppingen – Württemberg - Deutschland		
o.J	<b>HAUSAPERITIF</b>		9,50
○	Apfelsaft / Pinot Blanc Brut / Ramazotti Rosato / Zitronenmelisse		

/ OFFENE WEINE  
WINES BY THE GLASS

 4 cl     0,1l     0,25l

2021	<b>MÜLLER-THURGAU QUALITÄTSWEIN TROCKEN</b>	3,70	7,80
○	Weingut Kress – Hagnau / Überlingen – Baden – Deutschland		
2019	<b>STETTENER RIESLING »KIESELSANDSTEIN«</b>	8,00	
○	Weingut Beurer – Stetten - Württemberg - Deutschland		
2020	<b>ERZINGER KAPPELENBERG »VOM BÖLD« WEISSBURGUNDER RÉSERVE TROCKEN</b>	7,80	
○	Weingut Lorenz & Corina Keller – Erzingen / Klettgau - Baden - Deutschland		
2021	<b>MUSKATELLER</b>	6,30	
○	Weingut Röhrenbach – Immenstaad am Bodensee – Baden – Deutschland		
2021	<b>GRAUBURGUNDER RESERVE</b>	7,10	
○	Seegut Kress – Überlingen - Baden - Deutschland		
2021	<b>ROSÈ EDITION FOHRENBURG</b>	6,50	
●	Weingut Thomas Geiger – Meersburg – Baden – Deutschland		
2020	<b>SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN</b>	4,30	8,50
●	Weingut Kress – Hagnau / Überlingen – Baden – Deutschland		
2019	<b>DUCISSA ROTWEIN CUVÉE QBA TROCKEN</b>	10,50	
●	Weingut Herzog von Württemberg – Ludwigsburg – Württemberg - Deutschland		

## »GÄNSEMENÜ«

»GOOSE MENU«

---

### FRÜHLINGSROLLE VON DER GANS

Miso / Chinakohl

GOOSE SPRING ROLL / MISO / CHINESE CABBAGE

### STETTENER RIESLING »KIESELSANDSTEIN«

Weingut Beurer – Stetten - Württemberg - Deutschland

8,00 € / 0,1l

\*\*\*

### MARONENCREMESUPPE

Gänsepraline

CHESTNUT SOUP / GOOSE PRALINE

### 2021 MUSKATELLER

Weingut Röhrenbach – Immenstaad am Bodensee – Baden – Deutschland

6,30 € / 0,1l

\*\*\*

### GEBRATENE GANS - BRUST & KEULE

Bratapfel / Apfelrotkraut / Kartoffelknödel

FRIED GOOSE / BAKED APPLE / RED CABBAGE / POTATO DUMPLING

### 2019 DUCISSA ROTWEIN CUVÉE QBA TROCKEN

Weingut Herzog von Württemberg – Ludwigsburg – Württemberg - Deutschland

10,50 € / 0,1l

\*\*\*

### BUTTERBIRNE

Salzige Karamelsauce / Whiskeyeis

BUTTER PEAR / SALTY CARAMEL SAUCE / WHISKEY ICE CREAM

### PRISECCO

Manufaktur Jörg Geiger – Schlat / Göppingen - Württemberg - Deutschland

5,30 € / 0,1l

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	58,00 €
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	21,00 €
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	62,00 €
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	22,00 €
als 4-Gang-Menü	69,00 €
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	28,00 €

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

---

BUCHWEIZENBRATLING  
Kohlrabi / Birne

BUCKWEATH PATTY / KOHLRABI / PEAR

\*\*\*

WEIßWEINSUPPE  
Croûtons

WHITE WINE SOUP

\*\*\*

URDINKEL-RISOTTO  
Radicchio / Pilze / Schafskäse

SPELT RISOTTO / RADICCHIO / MUSHROOMS / SHEEP CHEESE

\*\*\*

GRIEßKNÖDEL  
Quittenkompott

SEMOLINA DUMPLINGS / QUINCE COMPOTE

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	34,00
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	37,00
als 4-Gang-Menü	43,00

## »SLOW FOOD – ARCHE DES GESCHMACKS«

»SLOW FOOD – ARK OF TASTE«

---

### FELDSALAT

Dörrbirne / Sura Käs

LAMB'S LETUCCE / PEAR / SURÄ KÄS

### 2021 GRAUBURGUNDER RESERVE

Seegut Kress – Überlingen - Baden - Deutschland

7,10 € / 0,1l

\*\*\*

### CREMESUPPE VOM FRÄNKISCHEN GRÜNKERN

Speckchips

SOUP FROM FRANCONIAN GREEN SPELT / BACON CHIPS

### 2020 ERZINGER KAPPELENBERG »VOM BÖLD« WEISSBURGUNDER RÉSERVE TROCKEN

Weingut Lorenz & Corina Keller – Erzingen / Klettgau - Baden - Deutschland

7,80 € / 0,1l

\*\*\*

### MAISHÄHNCHENBRUST

Alb Leisa / Butternut-Kartoffel- Püree

CORN CHICKEN BREAST / LENTILS / MASHED BUTTERNUT POTATOS

### TETTANANGER KELLERPILS

Kronenbrauerei – Tettang – Württemberg – Deutschland

4,90 € / 0,4l

\*\*\*

### RIEBELMAISTÖRTCHEN

Himbeereis

RIEBEL CORN CAKE / RASPBERRY ICE CREAM

### BIRNOH VOM BODENSEE

Stahlinger Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden – Deutschland

5,50 € / 4 cl

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	42,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	17,00
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	45,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	16,00
als 4-Gang-Menü	52,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	23,00



„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 & SALATE STARTERS & SALADS

---

**FRÜHLINGSROLLE VON DER GANS** 15,50  
Miso / Chinakohl

GOOSE SPRING ROLL / MISO / CHINESE CABBAGE

**FELDSALAT** 13,50  
Dörrbirne / Sura Käs

LAMB'S LETUCCE / PEAR / SURÄ KÄS

**BUCHWEIZENBRATLING** 12,50  
Kohlrabi / Birne

BUCKWEATH PATTY / KOHLRABI / PEAR



**HERBSTLICHER SALAT** 10,50  
Radieschen / Croûtons / Kräuter

-mit gebratenem Fischfilet 8,00  
-mit gebratenen Pilzen 6,00  
-mit Ziegenkäse 8,00

**CHOICE OF FALL SALADS** 10,50  
RADISHES / CROUTONS / HERBS

-with fried fillets of fish 8,00  
-with fried mushrooms 6,00  
-with goat cheese 8,00



**HERBSTLICHER BEILAGENSALAT** 8,00  
Croûtons

AUTUMN SIDE SALAD / CROUTONS / HERBS



## SUPPEN SOUPS

---

**CREMESUPPE VOM FRÄNKISCHEN GRÜNKERN** 9,00  
Speckchips

SOUP FROM FRANCONIAN GREEN SPELT / BACON CHIPS

**MARONENCREMESUPPE** 12,00  
Gänsepraline

CHESTNUT SOUP / GOOSE PRALINE

**WEIßWEINSUPPE** 8,50  
Croûtons

WHITE WINE SOUP / CROUTONS



## FLEISCH & FISCH MEAT & FISH

---

### MAISHÄHNCHENBRUST

Alb Leisa / Butternut-Kartoffel- Püree

28,00

CORN CHICKEN BREAST / LENTILS / MASHED BUTTERNUT POTATOS

### GEBRATENE GANS - BRUST & KEULE

Bratapfel / Apfelrotkraut / Kartoffelknödel

42,00

FRIED GOOSE / BAKED APPLE / RED CABBAGE / POTATO DUMPLING



### ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF

Käsespätzle / Blattsalat

32,00

FRIED BEEF AND ONIONS IN GRAVY / CHEESE SPAETZLE / GREEN SALAD



## VEGETARISCH & VEGAN VEGETARIAN & VEGAN

---



### ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE

Schmelzzwiebel / Blattsalat

18,00

HOMEMADE CHEESE SPÄTZLE / ONIONS / SALAD



### URDINKEL-RISOTTO

Radicchio / Pilze / Schafskäse

21,00

SPELT RISOTTO / RADICCHIO / MUSHROOMS / SHEEP CHEESE



**DESSERTS & KÄSE**  
DESSERTS & CHEESE

---

**GRIEßKNÖDEL** 10,50  
Quittenkompott

SEMOLINA DUMPLINGS / QUINCE COMPOTE

**RIEBELMAISTÖRTCHEN** 11,00  
Himbeereis

RIEBEL CORN CAKE / RASPBERRY ICE CREAM

**BUTTERBIRNE** 12,00  
Salzige Karamelsauce / Whiskeyeis

BUTTER PEAR / SALTY CARAMEL SAUCE / WHISKEY ICE CREAM



**KLEINE AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSEN** 14,00  
Hausgemachtes Chutney

VARIETY OF UNPASTEURIZED CHEESE / HOMEMADE CHUTNEY



## MITGLIEDSCHAFTEN & UNTERSTÜTZUNG

### MEMBERSHIPS & SUPPORT



„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.



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.



## AUSWAHL REGIONALER LIEFERANTEN CHOICE OF REGIONAL SUPPLIERS

### EIER

Senn GmbH, 88356 Ostrach – Entfernung 45 km

### KARTOFFELN

Kartoffelhof Hübschle, 88639 Wald-Reischach – Entfernung 47 km

### SALATE

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

### 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

Tettnanger 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

### GEMÜSE

Fruchthof Konstanz – Entfernung 24 km

Bio-Mayer Gemüseanbau – 88074 Meckenbeuren - Entfernung 12 km

SPEISEN	ENTHALTENE ALLERGENE													
	GET	KRE	EIE	FIS	ERD	SOJ	MIL	SHA	SEL	SEN	SES	SUL	LUP	WEI
<b>VORSPEISEN</b>														
Tatar Saibling				X			X		X	X				
Hinterwälder Rind	X		X		X		X	X		X		X		
Blumenkohlartee	X		X				X			X				
Kopfsalat Panna Cotta							X		X	X		X		
<b>SUPPEN</b>														
Rinderkraftbrühe	X								X					
Riebelmaissuppe				X			X		X					
Aal-Consommé				X					X			X		
Spargelcappuchino							X		X					
7-Kräuter Kaltschale							X							
<b>SALATE</b>														
Frühlingssalat	X				X		X	X	X	X		X	X	
Frühlingssalat Pilze	X				X		X	X	X	X		X	X	
Frühlingssalat Fisch	X			X	X		X	X	X	X		X	X	
Frühlingssalat Rinderstreifen	X				X		X	X	X	X		X	X	
<b>VEGETARISCHE GERICHTE</b>														
Handgemachte Nudeln	X						X		X					
Geschmorte Radieschen	X								X					
<b>FISCH &amp; FLEISCH</b>														
Landschwein			X				X		X			X		
Kretzerfilet	X		X				X		X			X		
Kalbsfilet	X		X				X		X			X		
Spargel			X				X							
Spargel Schnitzel	X		X				X							
Spargel Schinken			X				X							
Spargel Saibling			X	X			X							
<b>DESSERTS &amp; KÄSE</b>														
Rhabarbervariation	X		X				X					X		
Musmehl	X						X					X		
Schokoladencreme	X			X	X			X						
Buttermilchparfait	X		X				X							
Käseteller							X	X				X		
<b>LEGENDE DER ALLERGENE</b>														
GET	Glutenhaltiges Getreide	KRE	Krebstiere						EIE	Eier				
FIS	Fische	ERD	Erdnüsse						SOJ	Sojabohnen				
MIL	Milch	SHA	Schalenfrüchte						SEL	Sellerie				
SEN	Senf	SES	Sesamsamen						SUL	Schwefeldioxid und Sulfite				
LUP	Lupinen	WEI	Weichtiere											