/	APÉRITIFS BEFORE DINNER DRINKS	T 4 cl	¶ 0,1I	¶ 0,2l
o. J. O	BIRNOH VOM BODENSEE (18% vol.) Stahringer Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden - Deutschland	5,50		
o. J. O	PINOT BLANC BRUT Weingut Kress - Bodensee - Baden - Deutschland		7,30	
o.J. O	PRISECCO <i>ALKOHOLFREI</i> Manufaktor Jörg Geiger – Schlat / Göppingen – Württemberg - Deutschland		5,30	
o.J. O	FLEIN »FIZZ« PRICKELNDER TRAUBENSAFT ALKOHOLFREI Weingut Schmidt – Wasserburg – Bayer. Bodensee (Württemberg) – Deutschland		5,70	
o.J.	HAUSAPERITIF Apfelsaft / Pinot Blanc Brut / Aperol / Minze			9,50
	OFFENE WEINE WINES BY THE GLASS	Y 4 cl	¶ 0,1l	¶ 0,25l
o. J.	GLUEGGLICH Weingut Fred Loimer – Langenlois – Kamptal – Österreich		5,80	
2019	STETTENER RIESLING KIESELSANDSTEIN Weingut Jochen Beurer – Stetten – Württemberg - Deutschland		6,80	
o. J.	[MOST] WANTED CRAFT CIDER Manufaktur Jörg Geiger - Schlat / Göppingen - Württemberg - Deutschland		4,70	
2017 •	REGENT "WOLFSGRUBE" Weingut Engelhof – Hohentengen – Baden – Deutschland		6,00	
2021 ○	SAUVIGNON BLANC TROCKEN Schloss Rheinburg – Gailingen am Hochrhein – Baden – Deutschland		6,40	
2021	SAUVIGNON BLANC Weingut Harry Zech - Schaanwald - Liechtenstein - Liechtenstein		10,60	
2014	SEEWINKEL SÄMLING BEERENAUSLESE Weinbau Velich – Apetlon – Burgenland – Österreich	7,90		
o. J. •	LAMBRUSCO GRASPAROSSA »AMABILE« Corte Manzini – Castelvetro di Modena – Emilia Romagna – Italien		5,80	
2020	LEMBERGER Weingut Lassak – Hessigheim – Württemberg – Deutschland		9,30	
o. J. •	BLAUFRÄNKISCH »KALKSTEIN« Claus Preisinger – Gols – Burgenland – Österreich		7,70	
2017	BEERENAUSLESE »SÄMLING 88« Weingut Hans Tschida – Illmitz – Burgenland - Österreich	10,70		

/ EMPFEHLUNGEN RECOMMANDATIONS

FREILAND FELDSALAT Ziegenkäse vom Höchsten / Tannenwipfelsirup / Schwarze Walnuss	13,00
LAMB'S LETTUCE / GOAT CHEESE / SIRUP OF FIR TREE TOPS / BLACK WALNUT	
WILDESSENZ Wurzelgemüse / Leberspätzle	12,00
GAME ESSENCE / ROOT VEGETABLES / LIVER SPAETZLE	
BOLOGNESE VOM OBERSCHWÄBISCHEN HIRSCH herbstliches Gemüse / hausgemachte Bandnudeln	24,00
DEER BOLOGNESE / AUTUMN VEGETABLES / HOMEMADE PASTA	
FILET VON DER LACHSFORELLE Flusskrebsschaum / Blumenkohl / cremige Riebelmaispolenta	34,00

LAUWARMER OFENSCHLUPFER

14,00

Rumtopf Früchte / Bourbon Vanilleeis

LUKEWARM BREAD PUDDING / RUM POT FRUITS / BOURBON VANILLA ICECREAM

SALMON TROUT FILET / CRAYFISH FOAM / CAULIFLOWER / POLENTA

/ EMPFEHLUNGSMENÜ RECOMMENDATION MENU

FREILAND FELDSALAT LAMBS LETTUCE

WILDESSENZ GAME ESSENCE

FILET VON DER LACHSFORELLE SALMON TROUT FILET

LAUWARMER OFENSCHLUPFER LUKEWARM BREAD PUDDING

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

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

56,00

als 4-Gang-Menü

66,00



VORSPEISEN & SALATE

STARTERS & SALADS



HINTERWÄLDER RIND Tatar / geräucherter Schmand / Grünkohl / Topinambur

19,00

BEEF TATAR / SMOKED SOUR CREAM / JERUSALEM ARTICHOKE / KALE

PARFAIT VON DER FRISCHEN GÄNSELEBER

17,00

eingelegte Früchte des Sommers / hausgemachtes Butterbrioche

PARFAIT OF FRESH GOOSE LIVER / PICKLED FRUITS / HOME MADE BUTTER BRIOCHE

GERÄUCHERTE FORELLE

17,00

Meerrettich / Bio Rote Bete / Dillmayonnaise

SMOKED TROUT / HORSERADISH / BEETROOT / DILL MAYONNAISE

WAS WIR VOM BAUER BEKOMMEN

14,00

Herbstgemüse / Kräutercreme / Alblinsen Humus

JUST SEASONAL VEGETABLES / HERBAL CREAM / HUMUS OF LENTILS

KLEINER BEILAGEN SALAT

8,00

knackiges Gemüse / geröstete Kerne

SMALL SIDE SALAD / VEGETABLES / ROASTED SEEDS



SUPPEN & ZWISCHENGÄNGE

SOUPS & INTERMEDIATE COURSE

ESSENZ VON DER GANS

13,00

Gemüseeinlage / Crêpetäschle

ESSENCE OF GOOSE / VEGETABLE GARNISH / CRÊPE POUCHES



SCHAUMSUPPE VON DER HÖRI BÜLLE

12,00

Chutney von roten Zwiebeln / Lauchöl

WHITE ONION SOUP / RED ONIONS / LEEK OIL



SUPPE VON DER BIO ROTE BETE

12,00

Cavalese Caprino Käse aus dem Trentino / Windbeutel

SOUP OF BEET ROOT / TRENTINO CAVALESE CHEESE / PROFITEROLES



FLEISCH & FISCH

MEAT & FISH



MAULTASCHE VOM BODENSEE HECHT

20,00 / 26,00

Kernölschaum / Kürbisbrühe / Butternusskürbis

HAKE RAVIOLI / SEED OIL FOAM / PUMPKIN STOCK / BUTTERNUT SQUASH

BRUST UND KEULE VON DER ÜBERLINGER FREILANDGANS

47.00

pochierte Birne / Apfelrotkohl / Kartoffelknödel

BREAST AND LEG OF GOOSE / PEARS / RED CABBAGE / POTATO DUMPLINGS

SCHMORBRATEN RAVIOLI

18,00 / 24,00

Allgäuer Bio Rind / Pilzschaum / Pilze vom Helchenhof

RAVIOLI / BRAISED BEEF / MUSHROOM FOAM / KING OYSTER MUSHROOMS

A STATE OF THE STA

»BAMBERGER TELLER«

38,00

Spitzwirsing, Knoblauch, Rauchbier und Hörnle / Zweierlei vom Landschwein

SAVOY CABBAGE / GARLIC / SMOKED BEER / BAMBERG POTATO / PORK

Wir arbeiten besonders gerne mit schützenswerten Produkten, welche bei Slow Food in der Arche des Geschmacks aufgenommen worden sind. Das Convivium Bamberg hat gleich fünf Produkte in der Arche, von denen wir hier vier gemeinsam als "Bamberger Teller" anbieten können. Der Slow Food Gedanke in Perfektion…

We particularly enjoy working with products that are worthy of protection and have been included in the Slow Food Ark of Flavour. The Convivium Bamberg has five products in the Ark, four of which we can offer here together as the "Bamberg Plate". The Slow Food idea in perfection...



VEGETARISCH

VEGETARIAN

CREMIGES ROLLGERSTEN ORZOTTO

14,00 / 18,00

sauer Eingelegtes / Fischbacher Kürbis / Kürbiskerne

CREAMY BARLEY / PICKLES / PUMPKIN / SEEDS



MARONEN GNOCCHI

18,00 / 24,00

Nussbutterschaum / Petersilienwurzel / gedörrte Bergeller Edelkastanie

CHESTNUT GNOCCHI / BROWN BUTTER / PARSLEY ROOT / DRIED CHESTNUT

DESSERTS & KÄSE

DESSERTS & CHEESE

	TARTE TARTIN VOM BOSKOOP APFEL Gewürzsud / Quarksorbet / Mandel	14,00
	APPLE TARTE TARTIN / SPICED APPLE STOCK / CURD SORBET / ALMOND	
	BIRNEN "STUTTGARTER GAISHIRTLE" Lupinen Kaffee / Sorbet /Karamell	16,00
	PEAR "STUTTGARTER "GAISHIRTLE" / LUPINS COFFEE / SORBET / CARAMEL	
	QUITTEN VOM OBSTHOF FAHR Schokoladenschaum / Parfait / Bucheckern	14,00
	QUINCE / CHOCOLATE FOAM / PARFAIT / BEECH MAST	
RE	KLEINE AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSEN hausgemachtes Chutney	14,00

»SLOW FOOD - ARCHE DES GESCHMACKS«

»SLOW FOOD - ARK OF TASTE«

HINTERWÄLDER RIND

Tatar / geräucherter Schmand / Grünkohl / Topinambur

BEEFTATAR / SMOKED SOURCREAM / JERUSALEM ARTICHOKE / KALE

o. J. GLUEGGLICH

Weingut Fred Loimer – Langenlois – Kamptal – Österreich 5,80 € / 0,1l

SCHAUMSUPPE VON DER HÖRI BÜLLE

Lauchöl / Chutney von roten Zwiebeln

WHITE ONION SOUP / LEEK OIL / RED ONIONS

2019 STETTENER RIESLING »KIESELSANDSTEIN«

Weingut Beurer – Stetten – Württemberg – Deutschland 6,80 € / 0,1l

»BAMBERGER TELLER«

Spitzwirsing, Knoblauch, Rauchbier und Hörnle / Zweierlei vom Landschwein SAVOY CABBAGE / GARLIC / SMOKED BEER / BAMBERG POTATO / PORK

ZEPPELIN BIER

Brauerei Leibinger – Ravensburg – Württemberg - Deutschland 3,90 € / 0,3I

BIRNEN "STUTTGARTER GAISHIRTLE"

Lupinen Kaffee / Sorbet / Karamell

PEAR "STUTTGARTER GAISHIRTLE" / LUPINS COFFEE / SORBET / CARAMEL

o. J. [MOST] WANTED CRAFT CIDER

Manufaktur Jörg Geiger - Schlat / Göppingen – Württemberg – Deutschland 4,70 € / 0,1l

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	68,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	13,00
als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	61,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	14,00
als 4-Gang-Menü	77,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	19,00



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 6.000 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«

NFITHER FISH NOR FOWI «

WAS WIR VOM BAUER BEKOMMEN

Kräutercreme / Herbst Gemüse / Alblinsen Humus

AUTUMN VEGETABLES / HERBAL CREAM / HUMUS OF LENTILS

2022 SAUVIGNON BLANC TROCKEN

Schloss Rheinburg – Gailingen am Hochrhein – Baden – Deutschland 6,40 € / 0,1l

SUPPE VON DER BIO ROTE BETE

Cavalese Caprino Käse aus dem Trentino / Windbeutel

SOUP OF BEET ROOT / TRENTINO CAVALESE CHEESE / PROFITEROLES

2017 REGENT "WOLFSGRUBE"

Weingut Engelhof – Hohentengen – Baden – Deutschland 6,00 € / 0,1l

CREMIGES ROLLGERSTEN ORZOTTO

sauer Eingelegtes / Fischbacher Kürbis / Kürbiskerne

CREAMY BARLEY RISOTTO / PICKLES/ PUMPKIN / SEEDS

2021 SAUVIGNON BLANC

Weingut Harry Zech - Schaanwald - Liechtenstein - Liechtenstein 10,60 € / 0,1l

TARTE TARTIN VOM BOSKOOP APFEL

Gewürzsud / Quarksorbet / Mandel

APPLE TARTE TARTIN / SPICED APPLESTOCK / CURD SORBET / ALMOND

2014 SEEWINKELN SÄMLING BEERENAUSLESE

Weinbau Velich – Apetlon – Burgenland – Österreich 7,90 € / 4cl

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	43,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	23,00
als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	41,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	23,00
als 4-Gang-Menü	52,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	28,00

»WINTERLICHES GÄNSEMENÜ«

»WINTERLY GOOSE MENU«

PARFAIT VON DER FRISCHEN GÄNSELEBER

eingelegte Früchte des Sommers / hausgemachtes Butterbrioche

PARFAIT OF FRESH GOOSE LIVER / PICKLED FRUITS OF SUMMER / HOMEMADE BUTTER BRIOCHE

LAMBRUSCO GRASPAROSSA »AMABILE«

Corte Manzini – Castelvetro di Modena – Emilia Romagna – Italien 5,80 € / 0,1l

ESSENZ VON DER GANS

Gemüseeinlage / Crêpetäschle

ESSENCE OF GOOSE / VEGETABLE GARNISH / CRÊPE POUCHES

2020 LEMBERGER

Weingut Lassak – Hessigheim – Württemberg – Deutschland 9,30 € / 0,1l

BRUST UND KEULE VON DER ÜBERLINGER FREILANDGANS

Apfelrotkohl / Kartoffelknödel / Pochierte Birne

BREAST AND LEG OF CAGE-FREE GOOSE / POACHED PEARS / RED CABBAGE WITH APPLES / DUMPLINGS

BLAUFRÄNKISCH »KALKSTEIN«

Claus Preisinger – Gols – Burgenland – Österreich 7,70 € / 0,11

QUITTEN VOM OBSTHOF FAHR

Schokoladenschaum / Parfait / Bucheckern

QUINCES FROM THE FRUIT FARM FAHR / CHOCOLATE FOAM / PARFAIT / BEECHNUTS

2017 BEERENAUSLESE »SÄMLING 88«

Weingut Hans Tschida – Illmitz – Burgenland - Österreich 10,70 € / 4cl

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	70,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	23,00
als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	67,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	26,00
als 4-Gang-Menü	78,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	30,00

Wir beziehen die Gänse ausschließlich frisch und im Ganzen aus der Region. Die Verarbeitung findet in Überlingen bei Fairfleisch statt und unterliegt dort höchsten Standards.

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).



"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, Nutztiere 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



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.

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 Pfleghaar, 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 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