



DIE SPEISEREI IM MAIER

WIR WÜNSCHEN FROHE WEIHNACHTEN

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie über die Weihnachtstage unsere Gäste sind.

Gerne wählen Sie zwischen einem 3-Gang-, einem 4-Gang- oder einem 5-Gang-Menü.

Für Kinder bis 11 Jahre reichen wir Ihnen gerne unsere Kinderkarte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Familie Fennel mit allen Mitarbeiter:innen

als 3-Gang-Menü (VORSPEISE <i>ODER</i> SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT)	€ 63,00
als 4-Gang-Menü (VORSPEISE <i>ODER</i> SUPPE, ZWISCHENGANG, HAUPTGANG, DESSERT)	€ 75,00
als 5-Gang-Menü (VORSPEISE, SUPPE, ZWISCHENGANG, HAUPTGANG, DESSERT)	€ 87,00



/ VORSPEISEN | EINE ZUR WAHL

GERÄUCHERTER BODENSEEHECHT

Gelbe Rüben / Alb Safran / Chicorée

MARINATED LOCAL TROUT / BEETROOT / SOUR CREAM / CHIVES OIL

PASTETE VON DER ÜBERLINGER ENTE

Haselnuss / Feldsalat / Sauce Cumberland

PATE OF LOCAL CHICKEN / TRUFFLE / PICKLED PLUMS

ZIEGENKÄSEMOUSSE

Gelbe Rüben / Alb-Safran / Chicorée

CELERIAC / PIEMONT TRUFFLE / WALNUT / MUSHROOMS

/ SUPPE | EINE ZUR WAHL

SCHAUMSUPPE VON DER HÖRI BÜLLE

Käsecrouton / Schnittlauch

CREAMY SOUP OF BLACK SALSIFY / PRETZEL DUMPLINGS / DRIED PEAR

ENTENESSENZ

Entenleberflan / Shiitake / Ingwer

GOOSE ESSENCE / PUMPKIN PEARLS / GOOSE GIBLETS

/ ZWISCHENGANG | NUR IM 4-GANG *oder* 5-GANG MENÜ

GLASIERTES KALBSBRIES

Riebelmais / Rosenkohl / Rotweinbutter

POTATO RAVIOLO / HEGGELBACHER WIESENGRUND CHEESE / CABBAGE / BROWN BUTTER /
BRAISED APPLE



/ HAUPTGÄNGE | EINER ZUR WAHL

FEINES VOM REH

Knollensellerie / Trüffeljus / Grießschnitte / Essigzwetschge

FILET & BRAISED CHEAK OF VEAL / TOPINAMBUR / POLENTA / PARSLEY HOLLANDAISE

KÜRBISRAVIOLI

Marone / Glasiertes Wintergemüse / Fischbacher Apfel

PUMPKIN / RED ENDIVE BALSAMICO / MAITAKE MUSHROOMS

SOUFFLIERTE FORELLE

Rote Bete / Bayerischer Reis / Petersilienschaum

FILET OF CHAR / FENNEL SAUERKRAUT / POTATOCREME / FIR TIPS BEURRE BLANC

/ DESSERT | EINES ZUR WAHL

QUARKKNÖDEL

Quittensorbet / Lebkuchenstreusel

POACHED PEAR / CHESTNUT CREAM / RED WINE ICE CREAM / WALNUT

OPÉRA SCHNITTE

Eis vom Kaffeesatz / Original Beans Schokolade „Piura“ 75% / Sanddorn

ORIGINAL BEANS CHOCOLATE PIURA 75 % / BISKUIT ROLL / FRANKONIAN HAZELNUT

ROHMILCHKÄSE

Auswahl von lokalen Käsen / Früchtebrot / Chutney

SELCECTION OF RAW MILK CHEESE / FRUIT CAKE / CHUTNEY





WEINE ZU WEIHNACHTEN



0,1l

2022	MÜLLER - THURGAU		11,70
	○ Schlossgut Bachtobel – Johannes Meier – Weinfelden – Thurgau – Schweiz		
2023	LÄNDLE CRU GRÜNER VELTINER		7,70
	○ Tiefenrausch Weingut Möth – Bregenz – Vorarlberg – Österreich		
2023	CHARDONNAY BERGLAGE TROCKEN		6,80
	○ Weingut Vollmayer -Hilzingen – Baden – Deutschland		
2023	PINOT NOIR NO. 3		11,50
	● Schlossgut Bachtobel – Johannes Meier – Weinfelden – Thurgau – Schweiz		
2021	BELEMNIT MERLOT		9,30
	● Weingut Susanne und Berthold Clauß – Lottstetten / Nack – Baden – Deutschland		
2023	CUVÉE ANNA		7,90
	● Weingut Seeger – Leimen – Baden – Deutschland		
2008	VINO COTTO STRAVECCIO >> OCCHIO DI GALLO <<	5cl	11,00
	● Weingut Keller – Erzingen – Baden – Deutschland		
2018	DER ERSTE 18 (19 % Vol.)	4cl	10,20
	● Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland		



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.





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

Tettlinger Kronenbrauerei, 88069 Tettlanger – 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

