



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)	€ 74,00
als 5-Gang-Menü (VORSPEISE, SUPPE, ZWISCHENGANG, HAUPTGANG, DESSERT)	€ 87,00

VORSPEISEN | EINE ZUR WAHL

GEBEIZTE HAGNAUER FORELLE

Rote Bete / Sauerrahm / Schnittlauchöl

PASTETE

Holzhof Henne / Trüffel / Essigzwetschgen

KNOLLEN SELLERIE

Piemont Trüffel / Walnuss / Pilze

SUPPE | EINE ZUR WAHL

SCHAUMSUPPE VON DER SCHWARZWURZEL

Laugenknödel / Dörrbirne

ESSENZ VON DER GANS

Gänseklein / Kürbisperlen

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

KARTOFFEL RAVIOLO

Heggelbacher Wiesengrund / Kohl / Nussbutter / Schmorapfel

HAUPTGÄNGE | EINER ZUR WAHL

FILET UND GESCHMORTE BACKE VOM BODENSEE KALB
Topinambur / Cremige Riebel Polenta / Petersilien Hollandaise

VERCELLI GIGANTE RISOTTO
Kürbis / Radicchio mit Badischem Balsamico / Tanzpilz

SAIBLINGSRÖLLCHEN
Fenchel Sauerkraut / Kartoffelcreme / Tannenwipfel Beurre Blanc

DESSERT | EINES ZUR WAHL

MARONENCREME
Pochierte Birne / Rotweineis / Walnuss

BÛCHE DE NOËL
Original Beans Schokolade Piura 75% / Biskuitrolle / Fränkische Haselnuss

ROHMILCHKÄSE
Auswahl von lokalen Käsen / Früchtebrot / Chutney



WEINE ZU WEIHNACHTEN



0,1l

2020	SAINT-PÉRAY AOC WEISS		12,10
○	Domaine de Lorient – Saint-Péray – Ardèche / nördliche Rhône – Frankreich		
2021	BELEMNIT MÜLLER-THURGAU RÉSERVE WILDFANG		6,90
○	Weingut Susanne und Berthold Clauß – Lottstetten/Nack – Baden – Deutschland		
2022	WEISSBURGUNDER »KAPELLE«		12,10
○	Weingut Jürgen Leiner – Ibesheim – Pfalz – Deutschland		
2023	AUXERROIS		6,20
○	Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland		
2020	LE RENDEZ-VOUS VADUZ AOC		12,30
●	Harry Zech Weinbau – Vaduz – Schaanwald – Liechtenstein		
2021	ZWEIGELT		7,30
●	Weingut Herzog von Württemberg – Ludwigsburg – Württemberg – Deutschland		
2022	LEMBERGER LASSAK		9,90
●	Weingut Lassak – Hessigheim – Württemberg – Deutschland		
2023	HAGNAUER DEMETER TERRA REGENT		5,80
●	Winerverein Hagnau – Hagnau – Baden – Deutschland		
	BIRNENSCHAUMWEIN VON DER CHAMPAGNERBRATBIRNE - alkoholfrei		8,80
	Manufaktur Jörg Geiger – Schlatt / Göppingen – Württemberg – Deutschland		
2018	ERZINGER WEISSBURGUNDER BEERENAUSLESE	4cl	9,70
○	Weingut Keller – Erzingen – Baden – Deutschland		
	DER ERSTE 18 (19 % Vol.)	4cl	10,20
	Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland		



VIERTELES WEINE

WINES BY QUARTER



0,25l

o.J.	MÜLLER-THURGAU		9,10
○	Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland		
o.J.	SPÄTBURGUNDER ROSÉ		9,10
●	Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland		
o.J.	SPÄTBURGUNDER		9,10
●	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 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

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

Tettnanger Kronenbrauerei, 88069 Tett nang – 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