

/ APÉRITIFS BEFORE DINNER DRINKS		 4 cl	 0,1l	 0,2l
o. J.	BIRNOH VOM BODENSEE (18% vol.) <input type="radio"/> Stahlinger Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden – Deutschland	5,80		
o. J.	PINOT BLANC BRUT <input type="radio"/> Weingut Kress – Bodensee – Baden – Deutschland		7,70	
o.J.	HAUSAPERITIF Apfelsaft / Pinot Blanc Brut / Aperol / Minze			10,00
/ ALKOHOLFREI – PRICKELND NON ALCOHOLIC – SPARKLING			 0,1l	 0,2l
o.J.	FLEIN »FIZZ« PRICKELNDER TRAUBENSAFT <input type="radio"/> Weingut Schmidt – Wasserburg – Bayer. Bodensee (Württemberg) – Deutschland		5,70	
o.J.	APFEL-VERJUS (Saft von grünen Äpfeln / Mineralwasser / Minze) <input type="radio"/> Stahlinger Streuobstmosterei – Radolfzell – Baden – Deutschland			10,00
/ ALKOHOLFREI – STILL NON ALCOHOLIC – QUIESCENTLY				 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 OFFNENEN AUSSCHANK OPEN WINES		 4 cl	 0,1l	 0,25l
2021	CHARDONNAY »TONBODEN« <input type="radio"/> Weingut Jürgen Leiner – Ibesheim – Pfalz – Deutschland		9,00	23,00
2020	RIESLING »KIESELSANDSTEIN« <input type="radio"/> Weingut Beurer – Stetten – Württemberg – Deutschland		8,00	21,00
2020	»TERRA!« BIANCO DI ALBANA DI ROMAGNA <input type="radio"/> Weingut Thomas Geiger – Meersburg – Baden – Deutschland		8,00	21,00
2022	CUVÉE »ANNA« ● Weingut Seeger – Leimen – Baden – Deutschland		7,90	19,00
o. J.	Charly's Likörwein ● Weingut Rebholz – Radolfzell-Liggeringen – Baden – Deutschland	8,40		
o. J.	MÜLLER_THURGAU <input type="radio"/> Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland		5,10	9,10
o. J.	SPÄTBURGUNDER ROSÉ ● Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland		5,10	9,10
o. J.	SPÄTBURGUNDER ● Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland		5,10	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.



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



SALAT VOM WURZELBRUDER

Allgäuer Burrata / Tomaten vom BIO Mayer / eingelegte Zwiebel / Kräuter

16,00

SALAD FROM LOCAL BREAD / BURRATA / TOMATOES / PICKLED ONION / HERBS

RAHMSUPPE VON HOLZHOF HÜHNERN

Gezupftes Huhn / Schnittlauchöl

13,00

CHICKEN CREAM SOUP / PULLED CHICKEN / CHIVES OIL

BEUSCHEL VOM GALLOWAY KALB

Herz / Zunge / Lunge / Zwerchfell / Kartoffelpüree / Vichy Karotten

28,00

„BEUSCHEL“ GIBLETS OF VEAL / MASHED POTATO / CARROTS

SAFTIGE BELGISCHE WAFFEL




Madagascar Vanilleeis / Granola / Sig Karamell

11,00

BELGIAN WAFFLE / VANILLA ICECREAM / GRANOLA / WHEY CARAMELL




VORSPEISEN & SALATE STARTERS & SALADS

- BÄCKCHEN VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN** 18,00
Wurzelgemüsevinaigrette / Horgenzeller Feldsalat / Oberschwäbische Seele
CHEEKS FROM SWABIAN-HALLISH COUNTRY PIG / LAMBS LETTUCE / SWABIAN SPELTBREAD
-  **ZIEGENFRISCHKÄSE VOM HÖCHSTEN** 16,00
Weißer Rettich / Sesam / Linsen Shoyu
LOCAL GOATS CREAMCHEESE / WHITE RADISH / SESAME / LENTIL SHOYU
- GERÄUCHERTER BODENSEEKARPFEN** 17,00
Fränkischer Grünkern / Meerretticheis / Gartenkresse / Schmand
SMOKED CARP / FRANCONIAN GREEN SPELT / HORSERADISH ICECREAM / PEPPERWORT / SOUR CREAM
-  **WAS WIR VOM BAUER BEKOMMEN** 14,00
Herbstgemüse / Kräutercrème / Lupinen „Hummus“
LOCAL SEASONAL VEGETABLES / HERBAL CRÈME / LUPIN “HUMMUS”
-  **HERBSTLICHER BLATTSALAT** 8,00
Blattsalate / Eingelegtes Wurzelwerk / Apfelvinaigrette / Kracherle
AUTUMM LEAF SALAD / PICKELD ROOTS / APPLE VINAIGRETTE / BREAD CRUNCH



SUPPEN & ZWISCHENGÄNGE SOUPS & INTERMEDIATE COURSE

- SCHAUMSUPPE VON DER APFELVERJUS** 13,00
Nocke vom Bodensee Hecht / Petersilienöl
APLEVERJUS SOUP / HAKEDUMPLINGS / PARSLEYOILI
-  **SUPPE VOM MUSKATKÜRBIS** 11,00
Geröstete Kerne / Kernöl / Schmand
NUTMEG PUMPKIN SOUP / ROASTED SEEDS / OIL / SOUR CREAM
- ESSENZ VON DEGGENHAUSER WILD** 13,00
Brätstrudel / Gemüsejulienne
WILD ESSENCE / DEER SWIRL / VEGETABLES

»OKTOBER MOMENTE«

»OCTOBER MOMENTS«

ZIEGENFRISCHKÄSE VOM HÖCHSTEN

Weißer Rettich / Sesam / Linsen Shoyu

LOCAL GOATS CREAMCHEESE / WHITE RADISH / SESAME / LENTIL SHOYU

2021 CHARDONNAY »TONBODEN«

SUPPE VON DER APFELVERJUS

Nocke vom Bodensee Hecht / Petersilienöl

APLEVERJUS SOUP / HAKED UMPLINGS / PARSLEY OIL

2020 RIESLING »KIESELSANDSTEIN«

HEGGLBACHER QUARK GNOCCHI

Kürbis vom Hofgut Rengoldshausen / Kernöl / Salbei Beurre Blanc

HEGGLBACHER CURD GNOCCHI / PUMPKIN / SEEDOIL / SAGE BEURRE BLANC

2020 »TERRA!« BIANCO DI ALBANA DI ROMAGNA

ZWEIERLEI VOM DEGGENHAUSER WILD

Maronengnocchi / Wirsingroulade / Blutwurst / Höri Bülle

DUO OF LOCAL DEER / CHESTNUT GNOCCHI / SAVOY / BLOOD SAUSAGE / HÖRI BÜLLE

2022 CUVÉE »ANNA«

FISCHBACHER ZWETSCHGEN

Musmehl Baba au rhum / Sorbet / Rosmarin

PLUMBS FROM FISCHBACH / BABA AU RHUM / PLUM SORBET / ROSEMARY

o. J. CHARLY'S LIKÖRWEIN

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	56,00
<i>dazu 3 Gläser Weinbegleitung</i>	25,00
als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	56,00
<i>dazu 3 Gläser Weinbegleitung</i>	24,00
als 4-Gang-Menü (ohne Zwischengang)	67,00
<i>dazu 4 Gläser Weinbegleitung</i>	33,00
als 5-Gang-Menü	84,00
<i>dazu 5 Gläser Weinbegleitung</i>	41,00



HAUPTGERICHTE MAINCOURSES

RAVENSBURGER LACHSFORELLE 32,00
Curry-Tempura / Kürbis / Kichererbsen / Aromakräuter

LAKE CONSTANCE SALMON TROUT / CURRY-TEMPURA / PUMPKIN / CHICKPEAS / HERBS

MAULTASCHEN VOM GALLOWAY KALB 24,00 / 30,00
Alb Linsen / Spitzkohl / Sellerie / Bamberger Rauchbier

“MAULTASCHEN” SWABIAN RAVIOLI / LENTILS / CABBAGE / CELERY / SMOKED BEER

ZWEIERLEI VOM DEGGENHAUSER WILD 36,00
Gnocchi mit gedörrten Bergeller Kastanien / Wirsingroulade / Blutwurst / Höri Bülle

DUO OF LOCAL DEER / CHESTNUT GNOCCHI / SAVOY / BLOOD SAUSAGE / HÖRI BÜLLE

REGIONALE SPECIAL CUTS VOM GRILL

KOTELETT VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN SCHWEIN	300g /38,00
FILET BOEUF DE HOHENLOHE	250g /56,00
ENTRECÔTE BOEUF DE HOHENLOHE	300g /50,00
KOTELETT VOM LOKALEN GALLOWAY KALB	450g /60,00
DEGGENHAUSER WILD	250g /44,00

WEITERE CUTS NACH VERFÜGBARKEIT*

*im Rahmen der Halbpension gegen Aufpreis

knusprige Röstisticks, gezupfter Sellerie, Butter mit Oregano und Schwarzem Knoblauch, Trüffeljus

LOCAL SPECIAL CUTS BASED ON DAILY AVAILABILITY
CUTLET OF SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES PORK
FILET BOEUF DE HOHENLOHE
ENTRECÔTE BOEUF DE HOHENLOHE
CUTLET FROM LOCAL GALLOWAY VEAL
DEGGENHAUSER GAME MEAT
MORE CUT UPON AVAILABILITY*
*within the halfboard by surcharge

CRISPY HASH BROWNS / CELERY / BLACK GARLIC & OREGANO BUTTER / TRUFFLE JUS



ZERO WASTE SPÄTZLE 22,00 / 27,00
Allgäuer Weißlacker/ Bergkäse / Röstzwiebel / Petersiliensalat

ALLGÄUER WEISSLACKER / MOUNTAIN CHEESE / FRIED ONIONS / PARSLEYSALAD



KLÖSSCHEN VOM HEGGELBACHER QUARK 22,00 / 28,00
Kürbis vom Hofgut Rengoldshausen / Kernöl / Salbei Beurre Blanc

HEGELBACHER CURD GNOCCHI / PUMPKIN / SEEDOIL / SAGE BEURRE BLANC




DESSERTS & KÄSE
DESSERTS & CHEESE

PARIS-BREST Windbeutel / Birne / Fränkische Haselnuss / Sorbet	15,00
PARIS-BREST / PROFITEROLE / PEAR / FRANCONIAN HAZELNUT / SORBET	
FISCHBACHER ZWETSCHGEN Musmehl Baba au rhum / Sorbet / Rosmarin	15,00
PLUMBS FROM FISCHBACH / BABA AU RHUM / PLUM SORBET / ROSEMARY	
„BIENENSTICH“ Aprikosen von Familie Arnold / Seegut Honig / Gebrannte Mandel	14,00
APRICOTS / HONEY FROM OUR BEES / CARAMALIZED ALLMONDS	
KLEINE AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSEN hausgemachtes Chutney / Früchtebrot von der Fatschenbrunner Hutzelbirne	13,00
SELECTION OF RAW MILK CHEESES / CHUTNEY / FRUIT BREAD FROM HUTZEL PEAR	

/ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
NON-ALCOHOLIC DRINKS

Krumbacher Mineralwasser			
KISSLEGG – WÜRTEMBERG – DEUTSCHLAND	0,25l	0,50l	0,75l
GOURMET MEDIUM / SPARKLING WATER MEDIUM	4,10	5,90	8,10
GOURMET NATURELL / STILL WATER	4,10	5,90	8,10

Lindauer Bodensee Fruchtsäfte			
LINDAU – BAYERN – DEUTSCHLAND			0,3l
JOHANNISBEERNEKTAR / BLACKCURRANT NECTAR			5,40
SAUERKIRSCHNEKTAR / SOUR CHERRY NECTAR			5,40
RHABARBERNEKTAR / RHUBARB NECTAR			5,40
ORANGENSAFT / ORANGE JUICE			5,40

Stahringler Streuobstmosterei			
RADOLFZELL – BADEN – DEUTSCHLAND			
NATURTRÜBER APFELSAFT / APPLE JUICE			5,40
BIRNENSAFT / PEAR JUICE			5,40

SAFTSCHORLE VON OBIGEN SÄFTEN / SPRITZER FROM ABOVE JUICES 4,10

HOLUNDERBLÜTENSCHORLE / ELDERBERRY FLOWER SPRITZER 6,00

/ ERFRISCHUNGSGETRÄNKE
SOFTDRINKS

			
	0,2l	0,33l	0,3l
LEIBINGER COLA ^{1,4} / LEIBINGER COKE			4,00
LEIBINGER ORANGENLIMONADE ¹ / LEIBINGER ORANGE SODA			4,00
LEIBINGER ZITRONENLIMONADE / LEIBINGER LEMONADE			4,00
LEIBINGER SPEZI ^{1,4} / LEIBINGER SPEZI			4,00
COCA-COLA® ZERO ^{3,9,12,13}		4,10	
THOMAS HENRY BITTER LEMON ^{8,10,13}	4,00		
THOMAS HENRY TONIC WATER ^{8,10,13}	4,00		
THOMAS HENRY GINGER ALE ^{1,13}	4,00		
BRISANTI ROT		4,20	
EWI BIO ZITRONE-SALBEI		4,20	

/ **BIERE**
BEERS

Brauerei Meckatzer			
HEIMENKIRCH – ALLGÄU – DEUTSCHLAND	0,3l	0,5l	0,5l
EXPORT / <i>EXPORT BEER</i>	4,10		5,70
HELLES HEFEWEIZEN / <i>WEISSBEER</i>	4,10		5,70
HEFERADLER / <i>WEISSBEER RADLER</i>	4,10		5,70
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI / <i>NON ALCOHOLIC WHEAT BEER</i>		5,60	
Brauerei Max Leibinger			
RAVENSBURG – WÜRTTEMBERG – DEUTSCHLAND	0,3l	0,33l	0,5l
ZEPPELINBIER / <i>ZEPPELIN BEER</i>	4,10		5,70
RADLER - SUESS ODER SAUER / <i>RADLER</i>	4,10		5,70
PILS ALKOHOLFREI / <i>NON-ALCOHOLIC PILS</i>		4,10	
RADLER ALKOHOLFREI / <i>NON-ALCOHOLIC RADLER</i>			5,40
Kronenbrauerei			
TETTANG – WÜRTTEMBERG – DEUTSCHLAND		0,2l	0,4l
KELLER-PILS (<i>BIO, NATURTRÜB</i>) / <i>KELLER PILS (ORGANIC / NATURALLY CLOUDY)</i>		3,00	5,30
Edelweissbrauerei Farny			
KISSLEGG – WÜRTTEMBERG – DEUTSCHLAND			0,5l
KRISTALLWEIZEN / <i>CRYSTAL WHEAT BEER</i>			5,50

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 Ursprünglichkeit 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