BAYERISCHER HOF
Lindau

Schaumweine

Maximilian Sekt Sektkellerei J. Oppmann · Franken · Deutschland	0,10 l	5,20
Rheingau Riesling Sekt b.A., brut Schloss Vollrads, Rheingau, Deutschland	0,10 l	7,50
(-VOL%)RATZ – Riesling Sparkling, alkoholfrei (0,36 % vol.) Schloss Vollrads, Rheingau, Deutschland	0,10 l	7,50
Prosecco Superiore DOCG, brut Bosco di Gica, Adami, Venetien, Italien	0,10 l	7,50
Champagner Laurent-Perrier, brut Tours-sur-Marne, Frankreich	0,10 l	15,00

Aperitifs

Campari Soda	0,30 l	8,90
Campari Orangensaft	0,30 l	9,30
Bacca Himbeer Spritz Beerensecco | Beeren	0,20 l	9,90
Aperol Spritz Aperol | Prosecco | Soda | Orange	0,20 l	9,90
Veneto Spritz Aperol | Weißburgunder | Soda | Orange	0,20 l	9,90
Senza Aperitivo [alkoholfrei] Mondino | Riesling (-VOL%)RATZ | Soda	0,20 l	9,90
Hugo Holunderblütensirup | Riesling | Soda | Minze | Zitrone	0,20 l	9,90
Hugo Spritz [alkoholfrei] Holunderblütensirup | Ginger Ale | Soda | Minze | Zitrone	0,20 l	8,90
Lillet Wild Berry Lillet Blanc | Russian Wild Berry | Beeren	0,15 l	9,50
Kir Royal Crème de Cassis | Champagner Laurent-Perrier, brut	0,10 l	15,50

Mix-Getränke

Martini Cocktail Bombay Sapphire Gin | Vermouth dry | Olive	11,90
Negroni Sbagliato Campari | Vermouth Rosso | Prosecco | Orange	11,90
Moscow Mule Absolut Vodka | Ginger Beer | Limette | Minze	11,90
Gin & Schweppes Tonic	
Bombay Sapphire	11,90
Hendricks	17,00
Tanqueray 0,0 % [alkoholfrei]	11,50
Pina Colada weißer Rum | Kokos | Sahne | Ananas	13,00
Espresso Martini Absolut Vodka | Kahlua | Espresso | Zuckersirup	10,50

BAYERISCHER HOF
Lindau

Zum Aperitif | Aperitif bite

Unsere selbst eingelegten gemischten Oliven mit knusprigem Wurzelbrot 9,90
House-pickled mixed olives with crispy root bread

Vorspeisen | Appetizers

Bunte Bodensee-Salate mit unserem Hausdressing 12,60
Leaf salads from Lake Constance with our house dressing

Cremige Burrata mit eingelegten roten Beeten und Lindauer Bio-Kürbis 22,00
Creamy burrata with pickled beetroot and Lindau organic pumpkin

Bodensee Feldsalat mit Balsamicodressing 16,00
und karamellisierten Kürbiskernen
Lake Constance lamb's lettuce with balsamic dressing
and caramelised pumpkin seeds

Unser Carne Salada mit roh marinierten Tranchen von der Rinderhüfte 23,00
mit eingelegten Shiitake-Pilzen, Grana-Padano-Käse, Pinienkernen
und Lindauer Bio Kresse
Our Carne Salada with raw-marinated slices of beef rump
served with pickled shiitake mushrooms, Grana Padano cheese, pine nuts
and Lindau organic cress

Suppen | Soups

Cremesuppe vom Lindauer Hokkaidokürbis mit Curry und Ingwer 9,50
Lindau Hokkaido Pumpkin Soup with curry, ginger

Suppe von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten 9,50
Soup of Sicilian sun-ripened tomatoes

Unsere Festtagssuppe mit Maultasche, Grießnockerl, 10,50
Kalbstafelspitz, Gemüse und Zwiebelschmelze
Traditional Festive Soup with Swabian Raviolo, semolina dumplings,
boiled veal, vegetables and caramelized onions

glutenfrei | gluten-free

vegan | vegan

laktosefrei | lactose-free

Liebe Gäste, bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Unsere separate Allergenkarte informiert Sie über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
Dear Guests, if you have any allergies or intolerances, please inform our service staff.
Our separate allergen menu provides information about the allergenic ingredients contained in our dishes.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.
All prices are quoted in euros and include the applicable VAT.

BAYERISCHER HOF
Lindau

Pasta, vegetarische & vegane Gerichte
Pasta, vegetarian & vegan dishes

Unsere veganen Ravioli, gefüllt mit Auberginen und Tomaten, 24,00
mit geschmortem Lindauer Hokkaidokürbis
Our vegan ravioli, filled with eggplant and tomatoes,
served with braised Lindau Hokkaido pumpkin

Strozzapreti mit roten Beeten, Walnüssen 22,00
und bayerischen Blauschimmelkäse
Strozzapreti pasta with beetroot, walnuts and Bavarian blue cheese

Hartweizen-Spaghetti Mezzanotte 19,90
mit Nonpareilles-Kapern, Pinienkernen und Paprika [leicht pikant]
Durum wheat spaghetti Mezzanotte
with peppers, pine nuts and nonpareil capers [mildly spicy]

Hausgemachte Käsespätzle 22,00
mit den besten Käsen aus Vorarlberg und Röstzwiebeln
... dazu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat 8,60
Homemade cheese Spätzle
with selected cheeses from Vorarlberg and fried onions
... recommended with a small side salad

Fischgerichte | Fish dishes

Gebratenes Felchenfilet aus Wildfang 37,50
mit italienischem Gemüse, ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln
Pan-fried whitefish fillets
with Italian vegetables, Ligurian olive oil and boiled potatoes
Kleine Portion | small portion 31,00

Spaghetti mit Argentinischen Rotgarnelen, 37,50
Knoblauch, Nonpareilles Kapern und Taggiasca Oliven
Spaghetti with Argentine red prawns,
garlic, nonpareil capers and Taggiasca olives

Gebratenes See-Saiblingsfilet 39,00
mit Blumenkohlpüree, roten Beeten und wildem Brokkoli
Pan-fried Arctic char fillet with cauliflower purée, beetroot and wild broccoli

Gebratenes Zanderfilet 38,00
mit buntem Rahmwirsing und Salzkartoffeln
Pan-fried Pike-perch fillet
with creamy savoy cabbage and boiled potatoes.

BAYERISCHER HOF
Lindau

Fleischgerichte | Meat dishes

In Rotwein geschmorte Rinderroulade 36,50
mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle
Beef roulade braised in red wine with carrots and homemade Spätzle

In Rotwein geschmortes Ragoût vom Allgäuer Hirschkalb 38,00
mit Kartoffelgnocchi, Rosenkohlblättern und hausgemachten Preiselbeeren
Red wine-braised Allgäu venison ragoût
with potato gnocchi, Brussels sprout leaves and homemade cranberries

Gebratenes Medaillon vom argentinischem Black-Angus-Rind 48,00
mit einem Ragoût von geschmorter Rinderbacke, cremiger Bramata
und Bodensee Haferwurzeln
Pan-fried medallion of Argentine Black Angus beef
with braised beef cheek ragoût, creamy polenta
and Lake Constance scorzonera

Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Zwiebel-Schmelze 22,00
... dazu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat 8,60
Homemade Swabian ravioli with bacon and caramelized onions
... recommended with a small side salad

Gekochter Tafelspitz vom Allgäuer Weidekalb 35,50
mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln
Slow-cooked veal from the Allgäu
with horseradish sauce, root vegetables and parsley potatoes

BAYERISCHER HOF
Lindau

Desserts

Mousse von der Valrhona-Edelschokolade mit exotischen Früchten 12,80
Mousse made from Valrhona fine chocolate with exotic fruits

Parfait von Piemonteser Haselnüssen 14,80
mit warmer Nougatsauce und Waldbeeren
Parfait of Piedmont hazelnuts with warm nougat sauce and forest berries

Crème brûlée mit weißer Schokolade und Mangosorbet 13,80
Crème brûlée with white chocolate and mango sorbet

Unsere Topfenknödel mit Butterbrösel und Lindauer Zwetschgen 14,80
Our Quark Dumplings with Lindau plums and buttery breadcrumbs

Käse | Cheese

Auswahl von Allgäuer und Vorarlberger 19,90
Hartkäse mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf
Selection of Allgäu and Vorarlberg hard cheeses
with homemade fruit bread and fig mustard

BAYERISCHER HOF
Lindau

OFFENE HAUSWEINE

Weisswein

		0,10 l	0,20 l	0,75 l
2025	“Marie“ Grauburgunder, trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	4,60	9,20	32,00
2023	“Julia“ Riesling, trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz, Deutschland	4,60	9,20	32,00
2024	“Theresa“ Sauvignon Blanc, trocken Weingut Philip Heinz, Pfalz, Deutschland	4,70	9,40	33,00
2024	“Fritz“ Riesling, halbtrocken Weingut Axel Pauly, Mosel, Deutschland	4,60	9,20	32,00
2023	Riesling „Volratz 1573“, Qualitätswein b.A., trocken VDP-Prädikatsweingut Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel, Rheingau, Deutschland	3,20	6,40	
2023	Riesling „Volratz 1573“, Qualitätswein b.A., feinherb VDP-Prädikatsweingut Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel, Rheingau, Deutschland	3,20	6,40	

Rosewein

		0,10 l	0,20 l	0,75 l
2024	“Philippa“ Muskat-Trollinger, halbtrocken Weingut Escher, Württemberg, Deutschland	4,90	9,80	34,00

Rotwein

		0,10 l	0,20 l	0,75 l
2023	“Isabell“ Cuvée, trocken Weingut Andres, Pfalz, Deutschland	5,00	10,00	35,00
2023	La Boscana Tinto, trocken Weingut Costers del Sió, Spanien	4,90	9,80	34,00
2020	Terre di Montelusa, trocken Weingut Casa Vinicola Calatrasi SRL, Italien	4,60	9,20	32,00
2023	Colección Tinto Semi-Dulce, halbtrocken Weingut Viñedos y Bodegas Alconde SL, Spanien	4,50	9,00	31,00
2023	Tinto Selección Garnacha | Tempranillo | Syrah Bodegas Borsao, Campo de Borja DO, Spanien	4,00	8,00	30,00
2024	Bardolino DOC Corvina | Molinara | Rondinella Cantina Valpolicella Negrar, Veneto, Italien	4,00	8,00	30,00

BAYERISCHER HOF
Lindau

DEGUSTATIONSWEINE

		Weißwein	0,10 l	0,75 l
388		(-VOL%)RATZ Riesling alkoholfrei (0,16 % vol.)	6,50	
389		Schloss Vollrads, Rheingau, Deutschland		45,00
390	2023	Winkel Riesling, Kabinett trocken	6,50	
391		Schloss Vollrads, Rheingau, Deutschland		45,00
392	2025	Weißburgunder Iphöfer, trocken	6,50	
393		VDP-Prädikatsweingut Hans Wirsching		45,00
		Iphofen, Franken, Deutschland		
396	2023	Iphöfer Kalb Silvaner „Alte Reben“	7,50	
397		VDP- Erste Lage, trocken		50,00
		VDP-Prädikatsweingut Hans Wirsching		
		Iphofen, Franken, Deutschland		
398	2024	Grüner Veltliner Kremser Freiheit	7,50	
399		Weingut Martin Nigl, trocken		50,00
		Senftenberg, Kremstal, Österreich		

		Rotwein	0,10 l	0,75 l
412	2023	Edelvernatsch, DOC	6,50	
413		Kellerei Kaltern, Caldaro, Südtirol, Italien		45,00
416	2022	Cuvée Ursprung	6,50	
417		Cabernet Sauvignon | Merlot | Portugieser		45,00
		Qualitätswein b.A., trocken		
		Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland		
418	2022	Piancarda Rosso Conero DOC	7,00	
419		Montepulciano, Casa Garofoli, Marken, Italien		47,00
420	2023	Bermatinger Spätburgunder	8,00	
421		Weingut Schmidt, Ortswein, trocken		56,00
		Wasserburg am Bodensee, Deutschland		
424	2023	Cuvée Patfalu	7,00	
425		Cabernet Sauvignon | Zweigelt | St. Laurent		47,00
		Qualitätswein b.A., trocken, Weingut Schaller vom See		
		Podersdorf am See, Burgenland, Österreich		

		Dessertwein	5 cl	0,50 l
430	2020	Riesling Auslese, VDP-Große Lage	6,50	
431		Bopparder Hamm Mandelstein		58,00
		Weingut Müller, Spay, Deutschland		

BAYERISCHER HOF
Lindau

Mineralwasser

Allgäuer Alpenwasser medium | still	0,25 l	4,20
	0,75 l	8,20

Säfte und Saftschorlen

Burkhardt Säfte Apfel naturtrüb | Orange | Johannisbeere | Grapefruit | rote Traube | Tomate	0,20 l	4,80
Teinacher Apfelsaftschorle klar	0,25 l	3,40
	0,50 l	4,50
Schorlen Burkhardt Säfte Apfel naturtrüb | Orange | Johannisbeere | Grapefruit | rote Traube	0,50 l	6,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	6,00

Alkoholfreie Getränke

Elephant Bay Eistee Lemon | Peach	0,33 l	5,50
Limonaden von Allgäuer Alpenwasser “Anderl” Schiwasser | “Xaver” Zitrone naturtrüb – Fichte “Magda” Orange – Hagebutte | “Theres” Rhabarber – Zitronenmelisse “Hidde-Schbrudl” Kräuterlimonade	0,33 l	4,95
Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Coca-Cola light Mezzo Mix | Sprite | Fanta	0,33 l	4,95
Schweppes Bitter Lemon | Tonic Water	0,20 l	4,50

Schorle

Weinschorle mit Riesling “Julia“	0,25 l	6,25

Biere

Zötler Pils aus der Flasche	0,33 l	4,90
Zötler Hell vom Fass	0,30 l	4,60
	0,50 l	5,90
Zötler Hell alkoholfrei aus der Flasche	0,33 l	4,90
Zötler Radler naturtrüb aus der Flasche	0,33 l	4,90
Zötler Radler	0,30 l	4,60
	0,50 l	5,90
Zötler Hefeweizen vom Fass	0,30 l	4,60
	0,50 l	5,90
Zötler Hefeweizen alkoholfrei aus der Flasche	0,50 l	5,90
Zötler Holunderweizen alkoholfrei aus der Flasche	0,50 l	5,90
Zötler Korbinian Dunkel aus der Flasche	0,50 l	5,90

BAYERISCHER HOF
Lindau

Warme Getränke

Espresso		3,60
Espresso Macchiato		4,00
Espresso Doppelt		6,30
Cappuccino		4,40
Latte Macchiato		4,90
Milchkaffee		4,90
Kaffee	Tasse	4,20
	Portion	6,60
Heiße Schokolade		4,90
Tee aus dem Teehaus Ronnefeldt	Tasse	4,20
	Portion	6,60

Schwarzer Tee:
Spring Darjeeling | Assam Bari | English Breakfast | Earl Grey

Grüner Tee:
Green Dragon | Morgentau

Kräutertee:
Bergkräuter | Refreshing Mint | Fruity Camomile | Verveine
Ayurveda Herbs & Ginger | Wellness | Rooibos Cream Orange

Früchtetee:
Sweet Berries

Winter Warmers

1 Glas hausgemachter Glühwein aus Grenache und Syrah 1 Glass of homemade mulled wine made from Grenache and Syrah	0,25 l	7,20
Heiße Zitrone mit Ingwer, Kurkuma und Honig Hot lemon with ginger, turmeric and honey	0,25 l	6,60