Restaurant
REUTEMANN
Lindau

„BREGENZER FESTSPIELE 2027“

„La traviata”

von Giuseppe Verdi

In der Zeit vom 22. Juli bis 22. August 2027



DIE LEISTUNGEN

- Ab 2 Übernachtungen inklusive unseres exquisiten Frühstücksbuffets mit frisch zubereiteten Eierspeisen, regionalen Köstlichkeiten und frischen Backwaren.
- Entspannen Sie in unserem Wellnessbereich mit einer finnischen Sauna, Sanarium, Caldarium, Dampfbad, beheiztem Außenpool sowie einem ganzjährig beheizten Innenpool, einem Ruhebereich mit spektakulärem Seeblick und einem Fitnessraum.
- Einen flauschigen Bademantel stellen wir Ihnen bei Ihrer Anreise für die Dauer Ihres Aufenthalts zur Verfügung.
- 3-Gänge-Festspielmenü am Aufführungstag in einem unserer Restaurants.
- 5-Gänge-Halbpensionsmenü in einem unserer Restaurants.
- Schiffstransfer* am Aufführungstag von Lindau und zurück inklusive eines Begrüßungsgetränks.
- 1 Festspielkarte* für die Aufführung
  „La traviata“ der Kategorie 1
- 1 Sitzkissen.

**Für den Schiffstransfer und die Festspielkarte treten wir als Vermittler auf.*

Reservierungen für die Festspiele 2027 nehmen wir ab sofort entgegen:
„La traviata“ von Giuseppe Verdi.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung.
E-Mail: event@bayerischerhof-lindau.de
Tel.: (08382) 915-0

Restaurant
REUTEMANN
Lindau

Schaumweine

Champagner Laurent-Perrier, brut Tours-sur-Marne, Frankreich	0,10 l	15,00
Prosecco Superiore DOCG, brut Bosco di Gica, Adami, Venetien, Italien	0,10 l	7,50
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

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

Restaurant
REUTEMANN
Lindau

ALL DAY DINING

9.00 - 22.30 Uhr | 9.00 am - 10.30 pm

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

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, Kalbstafelspitz, Gemüse und Zwiebelschmelze 10,50
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.

Restaurant
REUTEMANN
Lindau

ALL DAY DINING

9.00 - 22.30 Uhr | 9.00 am - 10.30 pm

Warme Gerichte | Hot Dishes

Bayerische Weißwürste mit Brezel und süßem Senf (bis 18:00 Uhr) Bavarian white sausages with a pretzel and sweet mustard (until 6:00 p.m.)	12,00
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 mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln Slow-cooked veal from the Allgäu with horseradish sauce, root vegetables and parsley potatoes	35,50
Gebratenes Felchenfilet aus Wildfang mit italienischem Gemüse, ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln Pan-fried whitefish fillets with Italian vegetables, Ligurian olive oil and boiled potatoes	37,50
Kleine Portion | small portion	31,00
Hartweizen-Spaghetti Mezzanotte mit Nonpareilles-Kapern, Pinienkernen und Paprika [leicht pikant] Durum wheat spaghetti Mezzanotte with peppers, pine nuts and nonpareil capers [mildly spicy]	19,90
Hausgemachte Käsespätzle mit den besten Käsen aus Vorarlberg und Röstzwiebeln	22,00
... dazu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat Homemade cheese Spätzle with selected cheeses from Vorarlberg and fried onions ... recommended with a small side salad	8,60

Restaurant
REUTEMANN
Lindau

ALL DAY DINING

9.00 - 22.30 Uhr | 9.00 am - 10.30 pm

Kuchen & Dessert | Cake & Dessert

Kuchen | Cake	5,80
1 Portion Schlagsahne | 1 portion of whipped cream	2,20
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce Warm apple strudel with vanilla sauce	9,90
Warmer Apfelstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis & Sahne Warm apple strudel with one scoop of vanilla ice-cream & whipped cream	11,00
Mousse von der Valrhona-Edelschokolade mit exotischen Früchten Mousse made from Valrhona fine chocolate with exotic fruits	12,80

Eis-Spezialitäten | Ice Cream

Gemischtes Eis | Mixed ice-cream	9,00
Gemischtes Eis mit Sahne | Mixed ice-cream with whipped cream	10,00
Gemischtes Sorbet | Mixed sorbet	9,00
Affogato 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis, Espresso 1 scoop of bourbon vanilla ice cream, Espresso	7,00
Früchte-Becher 1 Kugel Erdbeersorbet, 1 Kugel Mangosorbet 1 Kugel Zitronensorbet, Früchte, Fruchtsauce Fruit cup 1 scoop of strawberry sorbet, 1 scoop of mango sorbet 1 scoop of lemon sorbet, fruits, fruit sauce	14,00
Lindauer Herbst Zauber 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Zimteis, 1 Kugel Schokoladeneis, Lindauer Zwetschgen, Schlagsahne, Waffel Lindau Autumn Delight 1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of cinnamon ice cream 1 scoop of chocolate ice cream, Lindau plums, whipped cream, waffle	14,00

Kolibri
EISMANUFAKTUR

Restaurant
REUTEMANN
Lindau

LUNCH & DINNER

12.00 - 13.30 & 19.00 - 21.30 Uhr | 12.00 - 1.30 & 7.00 - 9.30 pm

Vorspeisen | Appetizers

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

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

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

Fischgerichte | Fish dishes

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.

Restaurant
REUTEMANN
Lindau

LUNCH & DINNER

12.00 - 13.30 & 19.00 - 21.30 Uhr | 12.00 - 1.30 & 7.00 - 9.30 pm

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 Ragout vom Allgäuer Hirschkalb 38,00
mit Kartoffelgnocchi, Rosenkohlblättern und hausgemachten Preiselbeeren
Red wine-braised Allgäu venison ragout
with potato gnocchi, Brussels sprout leaves and homemade cranberries

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

Desserts

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

Restaurant
REUTEMANN
Lindau

Unsere Empfehlung



Der Bacca ist ein reiner Beerensecco – gekeltert ausschließlich aus reifen heimischen handgepflückten Himbeeren, die ihm sein unverwechselbares, aromatisches Bouquet verleihen. Das speziell entwickelte Herstellungsverfahren verzichtet konsequent auf jegliche Zusätze. Das Ergebnis ist ein ebenso leichter wie charaktervoller Secco der Extraklasse.

Purer Genuss für alle Sinne. Ein strahlendes Rot fürs Auge, ein himbeerfrischer Duft für die Nase und ein fruchtig prickelndes Aroma für den Gaumen. Unser Bacca Fruchtsecco ist einzigartig und unverwechselbar. Gemacht für bedeutende Momente – und alle, die es werden wollen.



Restaurant
REUTEMANN
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 Iphofen, Franken, Deutschland		45,00
396	2023	Iphöfer Kalb Silvaner „Alte Reben“	7,50	
397		VDP- Erste Lage, trocken VDP-Prädikatsweingut Hans Wirsching Iphofen, Franken, Deutschland		50,00
398	2024	Grüner Veltliner Kremser Freiheit	7,50	
399		Weingut Martin Nigl, trocken Senftenberg, Kremstal, Österreich		50,00

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 Qualitätswein b.A., trocken Weingut Markus Schneider, Pfalz, Deutschland		45,00
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 Wasserburg am Bodensee, Deutschland		56,00
424	2023	Cuvée Patfalu	7,00	
425		Cabernet Sauvignon | Zweigelt | St. Laurent Qualitätswein b.A., trocken, Weingut Schaller vom See Podersdorf am See, Burgenland, Österreich		47,00

Dessertwein

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

Restaurant
REUTEMANN
Lindau

OFFENE HAUSWEINE

		0,10 l	0,20 l	0,75 l
Weisswein				
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

Restaurant
REUTEMANN
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

Restaurant
REUTEMANN
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