













STOLZE - SPAETH - HOTELS






HOTEL BAYERISCHER HOF

Lindau im Bodensee

Vorspeisen / Appetizers

- Bunte Bodensee-Zupfsalate mit unserem Hausdressing  € 11,80
Leaf salads from Lake Constance with our house dressing
- Mediterraner Gemüsesalat    € 19,90
mit gerösteten Pinienkernen und Rucola
Mediterranean vegetable salad with roasted pine nuts and arugula
- Cremiger Büffel-Mozzarella  € 20,90
mit bunten Gartentomaten, Lindauer Bio Kresse und 10-jährigem Balsamico
*Creamy buffalo mozzarella
with garden tomatoes, organic cress from "Lindau" and 10-year-old balsamic vinegar*
-  Unser "Vitello Tonnato" vom rosa gebratenem Kalb  € 22,50
mit Thunfischcreme, Rucola, Nonpareilles-Kapern und Taggiasca-Oliven
Vitello tonnato of pink roast veal with tuna creme, arugula, Nonpareil capers and Taggiasca-olives
- Marinierter veganer Hirtenkäse mit grünen Bohnen,    € 19,90
gebratenen Tomaten und Lindauer Bio Kresse
*Marinated vegan shepherd's cheese with green beans, fried tomatoes
and Lindau organic cress*

Suppen / Soups

- Gelbe Currysuppe mit Ingwer, feinem Gemüse und Sesam  € 9,40
Yellow curry soup with ginger, fine vegetables and sesame seeds
-  Suppe von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten   € 9,40
Soup of Sicilian sun-ripened tomatoes
-  Unsere Maultaschensuppe € 10,40
mit goldgelber Zwiebelschmelze und feinem Gemüse
Our soup with Swabian ravioli, brown melt onions and fine vegetables



glutenfrei / gluten-free



vegan / vegan



laktosefrei / lactose-free

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests, in case you are affected by allergies, please do not hesitate to contact our service personal. Our separate allergenic list informs you about the ingredients of our dishes which may cause an allergic reaction.



Unsere Klassiker
Our classics



STOLZE - SPAETH - HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

Lindau im Bodensee

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

Penne all' Arrabbiata € 17,90
mit Basilikumpesto und Grana Padano Käse (**pikant**)
Penne all' Arrabbiata, basil pesto, Grana Padano cheese (spicy)

Hartweizen-Spaghetti „Mezzanotte“ € 19,90
mit Paprika, Pinienkerne und Nonpareilles-Kapern (**pikant**)
Spaghetti of durum wheat "Mezzanotte"
Peppers, pine nuts and Nonpareilles capers (spicy)

In Olivenöl geschmorte Aubergine mit Quinoa, Tomaten € 21,50
Paprika, Cashew Schmand und Ruccola
Aubergine braised in olive oil with quinoa, tomatoes, peppers,
cashew sour cream and rocket



Hausgemachte Käsespätzle € 22,00
mit den besten Käsen aus Vorarlberg und Röstzwiebeln
... dazu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat € 8,30
Homemade cheese "Spätzle"
with the best cheeses from the "Vorarlberg" and fried onions
... we recommend a small leaf salad

Fischgerichte / Fish dishes

Casarecce mit Argentinischen Rotgarnelen € 35,00
Knoblauch und Taggiasca-Oliven
Casarecce with Argentinian red shrimps, garlic and Taggiasca-olives



Gebratenes Felchenfilet aus Wildfang € 36,50
mit italienischem Gemüse, ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln
Roasted fillets of whitefish with Italian vegetables, Ligurian olive oil and boiled potatoes

Kleine Portion/Small portion € 29,00

Gebratene Bodensee Rotaugenfilets vom Fischer Kaulitzki/Wasserburg € 32,00
mit Champagner, Edamame und Kartoffel Perlen
Fried Lake Constance roach fillets from "Fischer Kaulitzki/Wasserburg"
with champagne, edamame and potato pearls

Gebratenes Zanderfilet mit Selleriepüree und wildem Brokkoli € 39,50
Fried pike-perch fillet with celery puree and wild broccoli



Unsere Klassiker
Our classics








STOLZE - SPAETH - HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

Lindau im Bodensee

Fleischgerichte / Meat dishes

- Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Zwiebel-Schmelze € 22,00
... dazu empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat € 8,30
Homemade Swabian ravioli with a bacon-onion-melt
... we recommend a small side salad
-  Gekochter Tafelspitz vom Allgäuer Weidekalb € 34,00
mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln
Prime-boiled calf from the "Allgäu" with horseradish sauce, root vegetables and parsley potatoes
-  In Rotwein geschmorte Rinderroulade € 33,00
mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle
Beef roulade braised in red wine, with carrots and homemade "Spätzle"
- Geschnetzeltes Filet vom Allgäuer Weidekalb   € 39,50
mit Teriyakisauce, Sprossengemüse und Basmatireis
Sliced fillet of veal from "Allgäu" with Teriyaki sauce, sprouted vegetables and basmati rice
-  Zweierlei vom Black-Angus Rind € 48,00
(geschmorte Backe und gebratene Tournedos)
mit Rotweinsauce, cremiger Bramata und grünem Spargel
Two types of Black Angus beef (braised cheek and fried tournedos)
with red wine sauce, creamy bramata and green asparagus



Unsere **K**lassiker
Our classics



STOLZE - SPAETH - HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF


Lindau im Bodensee

Käse / Cheese

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

Desserts



Mousse von der Valrhona-Edelschokolade  € 12,60
mit exotischen Früchten
Mousse of "Valrhona" chocolate with exotic fruits

Weißes Kaffee- Panna Cotta € 13,50
mit Sauerkirschen und hausgemachtem Mandel-Eis
White coffee panna cotta with sour cherries and homemade almond ice cream

Kokosnuss-Parfait mit Schokolade und Mango € 14,50
Coconut parfait with chocolate and mango



Unsere Klassiker
Our classics

15/7