




STOLZE - SPAETH - HOTELS


HOTEL BAYERISCHER HOF

Lindau im Bodensee

| <u>Vorspeisen Appetizers</u> | | € |
|---|--|-------|
| | Bunte Bodensee-Zupfsalate mit unserem Hausdressing  | 12,60 |
| | 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 mit bunten Gartentomaten  | 21,50 |
| | Lindauer Bio-Kresse und 10-jährigem Balsamico | |
| | Creamy buffalo mozzarella with garden tomatoes | |
| | Lindau organic cress and 10-year-old balsamic vinegar | |
|  | Unser Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbfleisch  | 23,00 |
| | mit Thunfischcreme, Rucola, Nonpareilles-Kapern und Taggiasca-Oliven | |
| | Vitello tonnato with tender roasted veal tuna mousse, arugula, nonpareil capers and Taggiasca-olives | |
| | Unser Carne Salada | 23,00 |
| | mit roh marinierten Tranchen von der Rinderhüfte, Grana Padano Pinienkernen, Lindauer Bio-Kresse und 10-jährigem Balsamico | |
| | Our Carne Salada with raw marinated slices of beef rump, Grana Padano pine nuts, Lindau organic cress and 10-year-old balsamic vinegar | |
| <u>Suppen Soups</u> | | € |
| | Gelbe Currysuppe mit Ingwer, feinem Gemüse und Sesam  | 9,50 |
| | Yellow curry soup with ginger, fine vegetables and sesame seeds | |
|  | Suppe von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten   | 9,50 |
| | Soup of Sicilian sun-ripened tomatoes | |
|  | Unsere Maultaschensuppe | 10,50 |
| | mit goldgelber Zwiebelschmelze und feinem Gemüse | |
| | Our soup with Swabian ravioli, caramelized 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 Allergenkarte 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 staff. Our separate allergenic list informs you about the ingredients of our dishes which may cause an allergic reaction.



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 with basil pesto and Grana Padano [spicy]

Hartweizen-Spaghetti Mezzanotte   19,90

mit Paprika, Pinienkernen und Nonpareilles-Kapern [leicht pikant]

Durum wheat spaghetti Mezzanotte

with peppers, pine nuts and nonpareil capers [mildly spicy]

Geschmorte Süßkartoffel    21,50

mit Paprika, Rucola und Cashew-Schmand

Braised sweet potato with peppers, arugula and cashew sour cream



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 €

Gnocchetti Sardi mit Argentinischen Rotgarnelen 37,50

Tomaten, Knoblauch und Taggiasca-Oliven

Gnocchetti Sardi with Argentinian red prawns

tomatoes, garlic and Taggiasca-olives



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

Gebratene Bodensee-Rotaugenfilets 32,00

vom Fischer Kaulitzki | Wasserburg

mit Champagner, Edamame und Kartoffelperlen

Pan-fried Lake Constance roach fillets from Fischer Kaulitzki | Wasserburg

with champagne, edamame and potato pearls

Gebratenes Zanderfilet 38,00

mit Risoni-Risotto, grünem Spargel und Kräuteröl

Pan-fried pike-perch fillet






with Risoni risotto, green asparagus and herbal oil



STOLZE - SPAETH - HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

Lindau im Bodensee

| <u>Fleischgerichte Meat dishes</u> | | € |
|---|---|---------------|
| | Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Zwiebel-Schmelze ... dazu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat | 22,00 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 Allgäu with horseradish sauce, root vegetables and parsley potatoes | 35,50 |
|  | In Rotwein geschmorte Rinderroulade mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle Beef roulade braised in red wine with carrots and homemade Spätzle | 36,50 |
| | Geschnetzeltes Filet vom Allgäuer Weidekalb   mit Teriyakisauce, Sprossengemüse und Basmatireis Sliced fillet of veal from Allgäu with Teriyaki sauce, vegetable sprouts and basmati rice | 39,50 |
|  | Zweierlei vom Black-Angus Rind [geschmorte Backe und gebratene Tournedos] mit Rotweinsauce, cremiger Bramata und grünem Spargel Duo of Black Angus beef [braised cheek and seared tournedos] with red wine sauce, creamy bramata and green asparagus | 48,00 |



Unsere **K**lassiker
Our classics



STOLZE - SPAETH - HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF


Lindau im Bodensee

Käse | Cheese €


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

Desserts €



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

Heiße Liebe 14,80
Parfait von Tahiti-Vanille und Waldhimbeergeist
mit Himbeeren und warmer Himbeersauce
Tahitian vanilla parfait with wild raspberry liqueur
raspberries and warm raspberry sauce

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



Unsere **K**lassiker
Our classics