

# Herzlich Willkommen

Wir heißen Sie am Seehafen  
in Lindau herzlich willkommen.  
Wählen Sie zwischen regionalen  
und südlichen Spezialitäten,  
die wir für Sie alle hausgemacht  
und mit viel Liebe zubereiten.  
Wir wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt.

*Ihre Fam. Vogler*



# Aperitifs



<b>Glas Sekt</b> mit Holunderblütensirup	€	7,00
<b>Prosecco</b> mit Aperol	€	7,50
<b>Rhabarbersekt</b> Sekt mit Rhabarbersaft	€	7,00
<b>Hugo</b> Holunderblüten- Proseccococktail	€	8,50
<b>Aperol Spritz</b>	€	8,50
<b>Lillet Wild Berry</b> trendig, frisches Mixgetränk	€	8,50
<b>Port-Tonic</b> weisser Portwein dry   Fever-Tree Tonic	€	8,50
<b>Mondino-Tonic</b> Mondino Aperitivo senza   Fever-Tree Tonic	€	7,00

*alkoholfrei*

## Suppen

Flädlesuppe		€	7,00
Gemüsebrühe	kleine Portion <i>veggie</i>	€	6,00
Tomatensuppe		€	8,00
	kleine Portion <i>vegan</i>	€	7,00
Ajurvedische gelbe Linsen Dhal Suppe		€	8,60
Karotte   Paprika	kleine Portion <i>vegan</i>	€	7,60

## Vorspeisen

Tomaten mit Mozzarella	<i>veggie</i>	€	12,00
Rote Bete Immun Booster Salat Bowl	<i>veggie</i>	€	13,00
Rote Bete mariniert   Rucola   Feldsalat Walnüsse   Fetakäse   Bio- Sprossen Broccoli-Apfel-Paprika rohköstlich			
Gegrilltes Gemüse	<i>veggie</i>	€	13,00
gegrilltes lauwarmes Gemüse der Saison Joghurt-Kräuterdip			

## Salate

Salat Sesamhühnchen		€	20,00
verschiedene Salate   Cole Slaw Salat gebratene Hühnchenstreifen im Sesammantel			
Allgäuer Salat		€	20,00
Salate nach Saison mit gebratenem Speck, Champignons und Ei			
Salat Zanderfilet		€	22,00
Blattsalate mit Hausdressing in Butter gebratenes Zanderfilet   Sauce Tartar			

# Hauptgerichte

<b>Schwäbische Käs´spätzle</b> abgeschmelzte Zwiebeln   Salat	<i>veggie</i>	€	18,50
<b>Schwäbische Maultaschen</b> abgeschmelzte Zwiebeln   gemischter Salat Kartoffelsalat		€	18,50
<b>Pesto Maultaschen</b> Basilikumpesto   getrocknete Tomaten mediterranes Gemüse		€	25,00
<b>Knusperle vom Wolfsbarsch</b> im Bierteig   Pflücksalat Balsamico Vinaigrette Kartoffelsalat   Broccoli, Paprika, Apfel rohköstlich Sauce Tartar   Pinienkerne		€	25,00
<b>Zanderfilet</b> gebraten auf mediterranem Gemüse Kartoffelpüree   Ananas Chutney		€	31,00
<b>Schnitzel “Wiener Art”</b> vom Schwein Pommes frites   Salat   Preiselbeeren		€	19,50
<b>Gemüse Bowl</b> gegrilltes lauwarmes Gemüse der Saison Salatgarnitur   Kräutervinaigrette Rote Bete Hummus	<i>vegan</i>	€	21,00
<b>Gemüse Tarte</b> mit Broccoli, Blumenkohl, Paprika, Tomate Wildkräutersalat   gegrilltes Ofengemüse Radieschen- Kresse Aufstrich	<i>veggie</i>	€	20,00
<b>Tomaten mit Mozzarella</b> Olivenöl, Balsamicoessig und frisches Basilikum	<i>veggie</i>	€	15,00
<b>Gemischter Beilagensalat</b>	<i>veggie</i>	€	7,50

## Desserts

Affogato al caffè Espresso   Vanilleeis	€	5,40
Schoko- Tarte Vanilleeis   Beerenkompott	€	12,00
Heiße Liebe Vanilleeis   heiße Himbeeren   Sahne	€	13,00
Kaiserschmarrn Preiselbeeren	€	14,00
	kleine Portion	€ 11,00
Apfel- oder Marillenstrudel Vanillesauce od. Sahne od. Eis	€	7,50
Kuchenauswahl aus unserer eigenen Konditorei		

## Kinder- und Seniorengerichte

Fast alle Gerichte aus unserer Speisekarte bereiten wir Ihnen gerne als Kinder- oder Seniorengerichte zu.

## Allergeninfo

Falls Sie Allergiker sind bringt Ihnen unser Servicepersonal gerne eine Liste aller Allergene die in unseren Produkten enthalten sind.

# Flaschenweine Weiß

## Bodensee

2022	<b>Meersburger Celestiner</b> Müller-Thurgau QbA, halbtrocken, Waldburg-Wolfegg	0,75 l	€	28,-
2022	<b>Lindauer</b> Müller-Thurgau QbA, trocken Weingut Haug, Lindau	0,75 l	€	32,-
2021	<b>Meersburger Fohrenberg</b> Bodensee Gutedel QbA, trocken Spitalkellerei Konstanz	0,75 l	€	30,-
2020	<b>Meersburger Rieschen</b> Riesling QbA, trocken Staatsweingut Meersburg	0,75 l	€	36,-
2022	<b>Meersburger Haltnau S´Türmle</b> Pinot Meunier Blanc de Noir QbA trocken, Spitalkellerei Konstanz	0,75 l	€	34,-
2021	<b>Grauburgunder Aufricht</b> Grauburgunder QbA trocken, R.M. Aufricht, Meersburg	0,75 l	€	44,-

## Mosel

2020	<b>Schiefersteil Riesling</b> Mosel QbA, trocken Weingut Markus Molitor, Bernkastel	0,75 l	€	36,-
------	---	--------	---	------

## Italien

2021	<b>Langhe Roero Arneis</b> Arneis DOC Bataja Bonfante & Chiarle, Piemont	0,75 l	€	34,-
------	--	--------	---	------

# Flaschenweine Rosé

2021	<b>Hagnauer Burgstall Selektion</b> Spätburgunder Weißherbst QbA, trocken, Winzerverein Hagnau eG	0,75 l	€	32,-
2021	<b>Chiarretto Classico Garda</b> Marzemino, Sangiovese, Groppello, DOC Tenuta Maiolo Az. Agricola Provenza	0,75 l	€	32,-
2022	<b>Rosa dei Frati</b> Rosécuvee DOC, Gardasee Az.Agricola Cá dei Frati, Sirmione	0,75 l	€	38,-

# Flaschenweine Rot

## Bodensee

2019	<b>Meersburger Bengel</b> Spätburgunder Rotwein QbA, trocken, Staatsweingut Meersburg	0,75 l	€	36,-
2018	<b>Egoist Cuvée Bio</b> Merlot Württemberg QbA trocken, Weingut F. Zimmerle, Korb	0,75 l	€	38,-

## Rheinpfalz

2020	<b>Black Print</b> St.Laurent/Syrah/Merlot/Cabernet QbA trocken, Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	€	44,-
------	--	--------	---	------

## Italien

2017	<b>Barbera d´Asti</b> Sabolla, Superiore DOCG Bonfante & Chiarle, Piemonte	0,75 l	€	34,-
2020	<b>Tator Primitivo</b> Collezione Privata 17,5 % 100 % Primitivo / Apulien-Puglia IGP Poggio Le Volpi-Masca del Tacco	0,75 l	€	44,-
2017	<b>Amarone della Valpolicella</b> Coste Bianche 100% Corvina Veronese DOCG Tenute Fiorebelli San Pietro in Cariano	0,75 l	€	78,-

## Spanien

2017	<b>Ramón Bilbao, Crianza</b> Selección de Barricas Rioja Alta/Lose trocken, Edición Limitada Crianza	0,75 l	€	40,-
------	--	--------	---	------