



STOLZE-SPAETH-HOTELS


HOTEL BAYERISCHER HOF

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee


Vorspeisen | Appetizers €

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

Suppen | Soups €

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

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

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

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN

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

HOTEL REUTEMANN

HOTEL SEEGARTEN


Lindau im Bodensee

Käse | Cheese €


Auswahl von Allgäuer und Vorarlberger Hartkäse
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 
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 Klassiker
Our classics