



STOLZE - SPAETH - HOTELS

**HOTEL BAYERISCHER HOF**  
**HOTEL REUTEMANN**  
**HOTEL SEEGARTEN**

Lindau im Bodensee

**Vorspeisen / Appetizers**

Bunte Bodensee-Zupfsalate mit unserem Hausdressing <i>Leaf salads from Lake Constance with our house dressing</i>	€ 11,20	
Heimischer Feldsalat mit eingelegtem Muskat-Kürbis, karamellisierten Kürbiskernen und gehobeltem Allgäuer Mostböckle <i>Local lamb's lettuce with pickled nutmeg pumpkin, caramelized pumpkin seeds and shaved "Allgäu Mostböckle"</i>	€ 16,90	
Cremiger Büffel-Mozzarella mit Orange, Mango und Lindauer Bio Kresse <i>Creamy buffalo mozzarella with oranges, mango and "Lindauer" organic cress</i>	€ 19,90	

**Suppen / Soups**

Suppe von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten ( <b>vegan</b> ) <i>Soup of Sicilian sun-ripened tomatoes (vegan)</i>	€ 8,90	
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Ingwer und Curry <i>Creamy soup of Hokkaido pumpkin with ginger and curry</i>	€ 8,90	
Unsere Maultaschensuppe mit goldgelber Zwiebelschmelze und feinem Gemüse <i>Our soup with Swabian ravioli, brown melt onions and fine vegetables</i>	€ 9,90	

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

Hartweizen-Spaghetti „Mezzanotte“ mit Paprika, Pinienkerne und Nonpareilles-Kapern ( <b>vegan/pikant</b> ) <i>Spaghetti of durum wheat "Mezzanotte" with peppers, pine nuts and Nonpareilles capers (vegan/spicy)</i>	€ 18,90	
Hausgemachte Käsespätzle mit den besten Käsen aus dem Allgäu ... dazu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat <i>Homemade cheese "Spätzle" with the best cheeses from the Allgäu ... we recommend a small leaf salad</i>	€ 20,90 € 7,90	
In Olivenöl geschmorter Hokkaido-Kürbis mit Quinoa, veganem Cashew-Schmand und Rucola <i>Hokkaido pumpkin braised in olive oil with quinoa, vegan cashew sour cream and rocket</i>	€ 21,50	

**glutenfrei / gluten-free**



Unsere **K**lassiker/Our classics

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.*



STOLZE - SPAETH - HOTELS

**HOTEL BAYERISCHER HOF**  
**HOTEL REUTEMANN**  
**HOTEL SEEGARTEN**

Lindau im Bodensee

**Fleischgerichte / Meat dishes**

Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Zwiebel-Schmelze € 20,90  
... dazu empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat € 7,90  
*Homemade Swabian ravioli with a bacon-onion-melt*  
*... we recommend a small side salad*

In Rotwein geschmorte Rinderroulade € 31,00  
mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle  
*Beef roulade braised in red wine, with carrots and homemade "Spätzle"*



Gekochter Tafelspitz vom Allgäuer Weidekalb € 32,00  
Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln  
*Prime-boiled calf from the Allgäu*  
*Horseradish sauce, root vegetables and parsley potatoes*



Saftig gebratene Brust von der Maispoularde, € 32,00  
mit cremiger Fregola Sarda, Peperonata und Jus  
*Juicy fried breast of corn-fed chicken with creamy fregola sarda, peperonata and Jus*

Gebratenes Tournedos vom Argentinischen Black-Angus Rinderfilet € 46,00  
mit geschmortem Ochsenschwanz,  
dazu Ofengemüse und hausgemachten Kartoffelkräpfen  
*Roasted tournedos of Argentinean Black Angus beef fillet*  
*with braised oxtail, oven vegetables and homemade potato puffs*

**Fischgerichte / Fish dishes**

Spaghetti mit Argentinischen Rotgarnelen in Knoblauch, € 34,50  
mit Tomaten, Oliven und Kapern  
*Spaghetti with Argentine red prawns in garlic, with tomatoes, olives and capers*



Gebratenes Felchenfilet aus Wildfang € 35,00  
mit italienischem Gemüse, ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln  
*Roasted fillets of whitefish with Italian vegetables, Ligurian olive oil and boiled potatoes*

Kleine Portion/Small portion € 27,50

Gebratenes Zanderfilet mit cremigem Risotto, € 37,00  
roten Beeten, Kürbis und Kräuteröl  
*Fried pike-perch fillet with creamy risotto, beetroot, pumpkin and herb oil*



glutenfrei / gluten-free



Unsere **K**lassiker

Our classics

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.*



STOLZE - SPAETH - HOTELS

**HOTEL BAYERISCHER HOF**  
**HOTEL REUTEMANN**  
**HOTEL SEEGARTEN**

Lindau im Bodensee


**Käse / Cheese**

Auswahl von heimischen Käsen aus dem Allgäu und aus Vorarlberg € 19,80  
mit hausgemachtem Fruchtbrot, Feigensenf und schwarzen Nüssen  
*Cheese platter of regional cheese from the Allgäu and from Vorarlberg  
with homemade fruit bread, fig mustard, black nuts*

**Desserts**

Unser Crumble vom Bodensee Apfel mit Vanilleeis € 10,50  
*Lake Constance apple crumble with vanilla ice cream*



Mousse von der Valrhona-Edelschokolade € 12,00   
mit exotischen Früchten  
*Mousse of "Valrhona" chocolate with exotic fruits*

Mandarinen Parfait € 13,00  
mit Pistazien und marinierten Zitrusfrüchten  
*Tangerine parfait with pistachios and marinated citrus fruits*



*glutenfrei / gluten-free*



Unsere **Klassiker**  
Our classics

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 personal. Our separate allergenic list informs you about the ingredients of our dishes which may cause an allergic reaction.*