

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

Glas Sekt mit Holunderblütensirup	€	5,10
Prosecco mit Aperol	€	5,40
Hugo Holunderblüten- Proseccococktail	€	6,80
Aperol Spritz	€	6,80
Lillet Wild Berry trendig, frisches Mixgetränk	€	6,80
Port-Tonic weisser Portwein dry mit Fentimans Tonic	€	6,80

Suppen

Flädlesuppe	€	5,10
	kleine Portion €	4,10
Tomatencremesuppe	€	5,80
	kleine Portion €	4,80
Bärlauchsuppe	€	5,80
	kleine Portion €	4,80

Vorspeisen

Tomaten mit Mozzarella	€	8,60
Rote Linsensalat mit Avocado- Limetten Dip	€	8,60
Quinoatürmchen mit gegrillten Auberginen und Tomaten- Kräuter Relish	€	9,20
Gegrilltes Gemüse mit einem Joghurt-Kräuterdip.	€	9,20

Salate

Salat mit Hühnerbrüstchen verschiedene Salate mit gebratenen Hühnerbrüstchen im Sesammantel	€	13,80
Allgäuer Salatteller Salate nach Saison mit gebratenem Speck, Champignons und Ei	€	13,80
Salat mit Zanderfilet verschiedene Salate mit in Butter gebratenem Zanderfilet	€	16,00
Gemüsesalat gegrilltes lauwarmes Gemüse der Saison Salatgarnitur, Kräutervinaigrette, Joghurt-Kräuterdip	€	14,80
Tomaten mit Mozzarella Olivenöl, Balsamicoessig und frisches Basilikum	€	12,00
Gemischter Beilagensalat	€	5,50

Herzhafte Tartes

je nach Tagesangebot servieren wir folgende hausgemachte
Varianten zusammen mit grünen Blattsalaten

Gemüse Tarte ständig im Sortiment mit Broccoli, Blumenkohl, Romanesco	€	9,80
Lauch-Speck Tarte herzhaft mit Lauch, Speck, Bergkäse	€	10,80
Lachs-Spinat Tarte geräucherter Lachs, Spinat	€	11,80

Hauptgerichte

Schwäbische Käs ´spätzle mit abgeschmelzten Zwiebeln und Salat	€	13,60
Schwäbische Maultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln und gemischten Salat	€	13,60
Pestomaultaschen handgerollt, mit getrockneten Tomaten auf mediterranem Gemüse	€	15,80
Quinoatürmchen mit gegrillten Auberginen, Ingwer- Kokos Karotten, Wasabisprossen und Salat	€	17,60
Sellerieschnitzel in der Kräuter- Panko Panade, rote Linsensalat Avocado- Limettencreme und Salatgarnitur	€	17,60
Spaghetti mit Garnelen Tomaten- Chilisaucе, Datteltomaten und Rucola	€	18,20
Felchenfilet “gebacken” gemischter Salat und Kartoffelsalat mit hausgemachter Sauce Tartar	€	19,60
Zanderfilet gebraten mit Tomaten- Kräuter Relish mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree	€	24,80
Schnitzel “Wiener Art” vom Schwein mit Pommes frites und Salat	€	15,00
Entrecote dry aged vom bayerischem Rind Süßkartoffel Pommes, Salat und mediterranem Tomatenconfit	€	26,80

Desserts

Schoko- Tarte mit Vanilleeis und Beerenkompott	€	9,00
Mango Sorbet mit Granola, Obstgarnitur und getrocknete Ananasscheibe	€	9,00
Heiße Liebe Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne	€	9,00
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren	€	10,80
	kleine Portion	€ 8,20
Apfel- oder Marillenstrudel mit Vanillesauce od. Sahne od. Eis	€	5,60
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

2017	Meersburger Celestiner Müller-Thurgau QbA, halbtrocken, Waldburg-Wolfegg	0,75 l	€	22,-
2017	Lindauer Spitalhalde Müller-Thurgau QbA, trocken Weingut Haug, Lindau	0,75 l	€	26,-
2015	Meersburger Fohrenberg Bodensee Gutedel QbA, trocken Spitalkellerei Konstanz	0,75 l	€	24,-
2015	Meersburger Rieschen Riesling QbA, trocken Staatsweingut Meersburg	0,75 l	€	32,-
2017	Meersburger Halttau S´Türmle Pinot Meunier Blanc de Noir QbA trocken, Spitalkellerei Konstanz	0,75 l	€	28,-
2017	Meersburger Sonnenufer Grauburgunder QbA trocken, R.M. Aufricht, Meersburg	0,75 l	€	38,-

Mosel

2015	Schiefersteil Riesling Mosel QbA, trocken Weingut Markus Molitor, Bernkastel	0,75 l	€	32,-
------	---	--------	---	------

Österreich

2016	Grüner Veltliner Federspiel Terrassen Thal Wachau, trocken Domäne Wachau, Dürnstein	0,75 l	€	25,-
------	--	--------	---	------

New Zealand

2015	Misty Cove Sauvignon Blanc Marlborough Misty Cove Estate, Christchurch NZ	0,75 l	€	25,-
------	--	--------	---	------

Flaschenweine Rosé

2016	Hagnauer Burgstall Selektion Spätburgunder Weißherbst QbA, trocken, Winzerverein Hagnau eG	0,75 l	€	27,-
2017	Lafage Miraflores Mourvèdre/Grenache Gris, Côte du Roussillon AC, Domain Lafage	0,75 l	€	29,-
2017	Chiaretto Classico Garda Marzemino, Sangiovese, Groppello, DOC Tenuta Maiolo Az. Agricola Provenza	0,75 l	€	27,-

Flaschenweine Rot

Bodensee

2016	Meersburger Bengel Spätburgunder Rotwein QbA, trocken, Staatsweingut Meersburg	0,75 l	€	30,-
2014	Lindauer Spitalhalde Vinatur Spätburg./Maréchal Foch QbA trocken, bio, Weingut Haug	0,75 l	€	32,-
2016	Egoist Cuvée Bio Merlot Württemberg QbA trocken, Weingut F. Zimmerle, Korb	0,75 l	€	32,-

Pfalz

2015	Rätzelhaft Bio Blaufränkisch/Portugieser/Merlot, trocken M.Schneider/ Dirk van Niepoort/ P.Kettern	0,75 l	€	34,-
------	---	--------	---	------

Italien

2014	Fuori Piemonte Rosso Barbera / Ruché Piemont DOC Agr.Montalbera, Casta.Monferrato	0,75 l	€	25,-
2015	Zensa Organico Nero di Troia Puglia IGP Veccie Terre Zensa- Orion Wines	0,75 l	€	25,-
2013	Salvaterra Ripasso	0,75 l	€	32,-
2009	Salvaterra Amarone Valpolicella DOC, trocken Tenuta Salvaterra, Marano d.Valpolicella	0,75 l	€	59,-

Spanien

2011	Ramón Bilbao Selección de Barricas Rioja Alta/Lose trocken, Edición Limitada Crianza	0,75 l	€	34,-
------	---	--------	---	------

Frankreich

2014	Lafage Narassa Syrah/Grenache, Cote Roussillon Vill. Domaine Lafage, Perpignan	0,75 l	€	34,-
------	---	--------	---	------