






STOLZE - SPAETH - HOTELS




HOTEL BAYERISCHER HOF
HOTEL REUTEMANN
HOTEL SEEGARTEN


Lindau im Bodensee

Vorspeisen / Appetizers

-  Bunte Bodensee-Blattsalate mit unserem Hausdressing € 8,00
Leaf salads from Lake Constance with our homemade dressing
-  Heimischer Feldsalat mit süß-sauren Kürbisperlen, karamellisierten € 13,00
Kürbiskernen und gehobeltem Allgäuer Trockenfleisch (Mostbröckle)
Lamb's lettuce from the region with sweet and sour pumpkin pearls, caramelized pumpkin seeds and thinly sliced dried meat from the Allgäu
-  Cremiger Büffelmozzarella € 15,50
mit Zitrusfrüchten, Ingwer, Curry und Mango
Creamy buffalo mozzarella with citrus fruit, ginger, curry and mango

Suppen / Soups

-  Suppe von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten (vegan) € 6,50
Soup of Sicilian sun-ripened tomatoes (vegan)
-  Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Ingwer und Curry € 6,50
Cream soup of Hokkaido pumpkin with ginger and curry
-  Max II Suppe – Kraftbrühe vom Allgäuer Kalbstafelspitz € 7,30
mit hausgemachtem Grießnockerl, feinem Gemüse
goldgelber Zwiebelschmelze und Tafelspitz
Max II soup - Consommé of the Allgäu prime boiled veal with a homemade semolina dumpling, fine vegetables, brown melt onions and prime boiled veal

 = 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 personnel. 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


Vegetarische & vegane Gerichte / Vegetarian and vegan dishes

- Strozzapreti „Mezzanotte“
mit Paprika, Pinienkernen und Nonpareilles-Kapern (**pikant/vegan**) € 16,50
Strozzapreti “Mezzanotte”
with *peppers, pine nuts and nonpareilles capers (spicy/vegan)*
-  Cremiges Champagnerrisotto mit Hokkaido-Kürbis € 15,50
Creamy champagne risotto with Hokkaido pumpkin
- Hausgemachte Käsespätzle € 15,00
mit den besten Käsen aus dem Allgäu
... dazu empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat € 5,90
Homemade cheese “Spätzle”
with best cheeses from the Allgäu
... we recommend a small side salad

Fischgerichte / Fish dishes



- Gebrautes Filet vom heimischen Zander € 31,50
mit Champagner-Sauerkraut und Räucherfisch-Crème
Roasted pike-perch fillet from the region
with Champagne “Sauerkraut” and smoked fish cream
-  „Pot au feu“ von Wildwassergarnelen € 29,50
mit Zitronengras und Kokos
“Pot au feu” of wild water shrimps
with lemongrass and coconut
- Gebrautes Seesaiblingsfilet € 28,00
mit Kohlrabipüree, Petersilienwurzeln und Liebstöckel
Roasted fillet of lake char
with kohlrabi puree, parsley roots and lovage
- KleinePortion/small portion € 23,00

 = 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 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 personnel.
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



Gekochter Tafelspitz vom Allgäuer Weidekalb € 24,00
mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse
Prime-boiled calf from the Allgäu
with a horseradish sauce, parsley potatoes and root vegetables

Saftig gebratene Schweinemedallions vom Allgäuer Landschwein € 25,00
mit Champignons à la crème, hausgemachten Käsespätzle
Röstzwiebeln



... dazu empfehlen wir einen kleinen gemischten Beilagensalat € 5,90
Roasted regional pork medallions
with creamy mushrooms homemade cheese "Spätzle"
... we recommend a small side salad
Kleine Portion/Small portion € 20,00

In Barolo geschmortes Ragout vom Allgäuer Reh € 28,00
mit Haselnuss-Spätzle und hausgemachten Preiselbeeren
Ragout of regional deer braised in Barolo
with hazelnut "Spätzle" and homemade cranberries

Gebratene Tournedos vom Argentinischen Black Angus Rinderfilet € 39,00
mit geschmortem Ochsenchwanz, buntem Gemüse und Kartoffelgnocchi
Roasted tournedos of Argentinean Black Angus beef fillet
with braised oxtail, mixed vegetables and potato gnocchi

Knusprig gebackene Brust vom Stubenküken mit Curry-Apfel-Chutney € 29,00
und Zuckerschoten
Crispy baked breast from spring chicken with curry-apple-chutney
and sugar peas



Unsere **Klassiker**
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 personnel.
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
mit hausgemachtem Fruchtebrot, Feigensenf und schwarzen Nüssen
€ 16,50
*Cheese platter of regional cheese from the Allgäu and from Vorarlberg
with homemade fruit bread, fig mustard and black nuts*

Desserts / Desserts

Mousse von der Valrhona-Edelschokolade
mit exotischen Früchten
€ 10,50
*Mousse of finest Valrhona chocolate
with exotic fruits*



Rum-Rosinen-Parfait
mit eingelegten Beeren und gebrannten Mandeln
€ 9,50
*Rum-raisin parfait
with pickled berries and roasted almonds*

Unsere „Tarte Tatin“
vom Bodensee-Apfel mit Vanille-Zimt-Eis
€ 9,50
*Our “Tarte Tatin“
from Lake Constance apples with vanilla cinnamon ice cream*



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