



„So nah wie möglich

So weit wie nötig“

Mit diesen Worten

heißen wir Sie im Hotel Hoeri und Restaurant „Seensucht“ herzlichst willkommen.

Die Zusammenarbeit mit vielen regionalen Partnern ist die Basis für unsere HOERI Qualitätsgarantie und Teil unseres Beitrages zum nachhaltigen wirtschaftlichen Bestand der Region Bodensee. Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und Frische.

Unserer Partner für hervorragende Produkte sind:

*Fruchthof Konstanz | Otto Müller Wurstwaren Konstanz | Bäckerei Leins Gaienhofen
Käse Caduff Rottweil | Fischmarkt Koch Insel Reichenau
Oberschwäbische Geflügel GmbH | Bäckerei Leins Gaienhofen
Jäger Erwin Graf Hemmenhofen | Fair Fleisch Überlingen
Käserei „Natürlich vom Höchsten“ Deggenhauser Tal | Alb Leisa
Obstbau Blanhof Wangen | Mühlbachhof Hemmenhofen
Gewürzaschenbrenner Radolfzell | Obstbau Heinz Schmid
Geflügelhof Werner Lindau | C und C Netzhammer Singen
Anette Kienzler BG Schienerberg Hof Langenmoos Öhningen
Ewald Fürst Gemüseanbau Iznang | Steigmühle Engen*

Aus diesem Grund sind wir auch Mitglied bei „Schmeck den Süden“ dem „Höri Bülle Verein e.V.“ und „Genussnetzwerk Untersee / BodenSeeWest“. Wurden ausgezeichnet mit „Wild aus der Region“ vom Konstanzer Jagdverein e.V. und gehören zu den Südländköchen „Konzil Köche“.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



Schön, dass wir Sie dafür gewinnen.

P.S.: Soweit Sie von Allergenen betroffen sind, halten wir für Sie gerne eine separate Allergenauflistung unseres Angebotes bereit. Fragen Sie uns einfach. Vielen Dank und Guten Appetit.

Bodenseefischwochen



Fischers Fritz fischt
frische Felchen...
...frische Felchen
fischt Fischers
Fritz

BODENSEE-
FISCHWOCHEN

am
westlichen
Bodensee



Konstanz-Bodensee-Hegau
in der Vierländerregion

Salat vom Schienerbergei
in seiner Schale serviert
mit Trüffel, Forellenkaviar und Kresse

Currywurst vom Hecht
mit Kürbis-Tomatenchutney

Felchenchatreuse
mit Kartoffelmousseline
und Zuckerschoten „süß-sauer“

Höriapfelkrustel
mit Vanillesauce

Menü € 34,00

Menü mit 3 Gängen € 29,00

Der Fischmarkt E. Koch von der Insel Reichenau
beliefert uns mit Bodenseefischen für dieses Menü



GaumenFreude

Beim Grenzenlosen Herbst-Hopping
am Westlichen Bodensee können
landestypische Spezialitäten
kennen und lieben gelernt werden.

... die Hoppingwochen
ab 17. Oktober 2020

4 Wochenenden: 2 Länder – 1 See

Hoeri's

Seensuchtsmenü



Karamellisierter Ziegenfrischkäse „vom Höchsten“
mit Bülle und Blattkräutersalat

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis
mit eigenem Öl und Kernen

Lachsforellenmedaillon
mit Gemüse und Karottenstroh

Hemmenhofer Wild vom Erwin Graf
an Apfelrotkraut und Krokette

Joghurt-Beerenfrüchterahmeis
in Gaienhofener Weißweinsauce

Menü € 45,00, mit begleitender heimischer Weinreise € 65,00
Menü mit 4 Gängen € 39,00, mit begleitender heimischer Weinreise € 59,00
Menü mit 3 Gängen € 34,00, mit begleitender heimischer Weinreise € 49,00

Sehr geehrte Gäste, mit großer Freude nehmen wir Ihre Menübestellung abends bis 20.30 Uhr an. Danke



Vorspeisen

Auswahl an gemischten Salaten  € 6,50

Hausgebeizter Lachs
mit Dill-Senfsauce und Romanasalat € 14,50


Vitello Tonnato
mit Strohschweinerücken und geräucherter Aalcrème  € 16,50

Salat „nach Caesars Salad-Art“
mit Hähnchenbrust und Allgäuer Emmentaler  € 15,50

Gebratener Steinpilze
in Olivenöl mit Bülle, Rucola und Granatäpfeln € 18,50

Suppen

Steinpilzschaumsuppe € 7,90
mit Einlage und Kräutern

Bodenseefischsuppe
mit Allgäuer Emmentaler und Sauce Aioli  € 9,80
große Portion € 16,50

Schwäbische Flädlesuppe  € 5,90

Leicht und Lecker

Gebratene Bodenseefelchenfilets
mit Hoeri-Salat und Bauernbaguette  € 21,90

Rinderfilet
mit Melone, Hoeri-Salat und Bauernbaguette € 29,50

Mediterranes Gemüse
mit Riesengarnelen, Kräutercreme und Avocados € 26,50

Steinpilze in Rahm
mit Eiernudeln von der Hoeri, Kirschtomaten und Rucola € 24,50

Fisch und Fleisch

Hoeri's Fischteller mit Fischen nach Fang vom Fischmarkt Koch Butterkartoffeln und Büllechutney 	€ 29,50
Lachsmedaillon mit Weißweinsauce Kräutern und Blanhofer Eiernudeln	€ 25,50
Strohschweineschnitzel „Fair Fleisch“ mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren 	€ 23,50
Rinderfilet mit Pommes Frites Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce	€ 32,00
Hähnchenbrust mit Blanhofer Eiernudeln und Rahmsauce 	€ 22,50
Was gibt's sonst noch	
Portion Saisongemüse als Beilage zum Hauptgang 	€ 5,90
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln 	€ 12,80
Auswahl an Blattsalaten 	€ 5,90

Abendmenü

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter, nach dem täglich wechselnden Menü. Sie wählen aus Salat, Vorspeise, Suppe, drei verschiedenen Hauptgängen, zwei Dessert und Käse.

-nur solange verfügbar-
Menü mit 4 Gängen € 32,00

Sehr geehrte Gäste, mit großer Freude nehmen wir Ihre Menübestellung abends bis 20.30 Uhr an. Danke



Desserts

Warmes Schokoladenküchlein mit frischen Sommerfrüchten	€ 8,60
Portion Beerenfrüchte von der Höri mit Sahne und Vanilleeis 	€ 9,50
Schmid's Zwetschgen als Krustel, Eis und Kompott 	€ 8,50
Crème Brûlée 	€ 7,00
Heimische Ziegenkäse „Deggenhauser Tal“  mit Birnenkompott und Bauernbrot	€ 12,00

Eis

Gemischtes Eis oder Sorbet 3 Kugeln Ihrer Wahl mit Schlagsahne	€ 6,50
Heiße Liebe Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Himbeeren	€ 7,50
Nussbecher Pistazieneis, Walnusseis und Stracciatellaeis mit Mandeln, Karamelsauce Krokant und Schlagsahne	€ 9,80
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Schlagsahne und Vanilleeis	€ 6,80
Sommerfruchtbecher Passionsfrucht, Mango-, Zitronensorbet, frisches Obst und Beeren	€ 9,50
Dolce Vitabecher Pistazieneis, Cassissorbet, Stracciatellaeis, Honigmelone, Sahne, Mandeln	€ 9,50

**Oder wählen Sie zum Dessert aus unserer reichhaltigen Auswahl an folgenden
Eisorten der Firma Langnese pro Kugel 2,00 €, Portion Sahne 1,60 €**
Vanille / Schokolade / Pistazie / Walnuss / Erdbeer / Stracciatella / Joghurt
Passionsfruchtsorbet / Cassissorbet / Mangosorbet / Zitronensorbet

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat
6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquel