



## „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 Südländkochen „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.



# GaumenFreude

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

## ... .... das Menü zum Herbst-Hopping

### **Feldsalat**

mit Walnüssen, Croutons und Speck

\*\*\*

### **Riesengarnelen**

auf Tomaten-Mangochutney mit frittierten Glasnudeln

\*\*\*

### **Lammrücken**

mit Kartoffelgratin und mediterranen Gemüsen

\*\*\*

### **Käse-Sahnetörtchen**

mit Kakaobrot und Schokoladenrahmeis

45,00 € pro Person und mit 3 Gängen 39,00 €  
Gänge nicht einzeln wählbar

### **4 Wochenenden: 2 Länder – 1 See**

17. + 18. Okt. | 24. + 25. Okt. | 31. Okt. + 1. Nov. | 7. + 8. Nov

Im Herbst nochmal aufs Schiff steigen und genüsslich die westliche Bodenseeregion erkunden, das ist auch in diesem Jahr im Oktober und November möglich. Dann geht die Flotte der Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein zum grenzenlosen Herbst-Hopping auf Rundkurs und verbindet die Orte am deutschen und Schweizer Ufer zu unvergesslichen Ausflugstagen.

# 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

\*\*\*

***Höriapfelrahmeis***  
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
- Strohschweinerückenscheiben**  
mit geräucherter Aalcrème  € 16,50
- Gebratene Kräuterseitlinge**  
in Olivenöl mit Bülle, Rucola und Granatäpfeln € 18,50

# Suppen

- Bülleschaumsuppe** € 7,90  
mit Einlage und Kräutern 
- Bodenseefischsuppe**  
mit Allgäuer Emmentaler und Sauce Aioli   
große Portion € 9,80  
€ 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
- Salat „nach Caesars Salad-Art“**  
mit Hähnchenbrust und Allgäuer Emmentaler  € 15,50
- Pilze in Rahm**  
mit Eiernudeln von der Hoeri, Kirschtomaten und Rucola € 24,50

# Fisch und Fleisch

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

<b>Warmes Schokoladenküchlein</b> auf Mangoragout mit Thymian und Safran	€ 8,60
<b>Süßes Hokkaidokürbischutney</b> von der Höri mit Sahne und Vanilleeis 	€ 9,50
<b>Schmid´s Zwetschgen</b> als Krustel, Eis und Kompott 	€ 8,50
<b>Crème Brûlée</b> 	€ 7,00
<b>Heimische Ziegenkäse „Deggenhauser Tal“</b>  mit Birnenkompott und Bauernbrot	€ 12,00

# Eis

<b>Gemischtes Eis oder Sorbet</b> 3 Kugeln Ihrer Wahl mit Schlagsahne	€ 6,50
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Himbeeren	€ 7,50
<b>Nussbecher</b> Pistazieneis, Walnusseis und Stracciatellaeis mit Mandeln, Karamelsauce Krokant und Schlagsahne	€ 9,80
<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b> mit Schlagsahne und Vanilleeis	€ 6,80
<b>Dolce Vitabecher</b> Pistazieneis, Cassissorbet, Stracciatellaeis, Honigmelone, Sahne, Mandeln	€ 9,50

**Oder wählen Sie zum Dessert aus unserer reichhaltigen Auswahl an folgenden  
Eissorten 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