

„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.

Unsere Partner für hervorragende

Produkte sind:

Fruchthof Konstanz | Otto Müller Wurstwaren Konstanz
Alb Leisa | Käse Caduff Rottweil | Fischmarkt Koch Insel Reichenau
Jäger Erwin Graf Hemmenhofen
Fair Fleisch Überlingen | Bäckerei Leins Gaienhofen
Käserei „Natürlich vom Höchsten“ Deggenhauser Tal
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 dem „Genussnetzwerk Untersee / BodenSeeWest“.

Wir wurden ausgezeichnet mit

„Wild aus der Region“ vom Konstanzer Jagdverein e. V. und gehören zu den Südländköchen „Konzil Köche“.

SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

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.





Wir bitten Sie auf der oberen Restaurantterrasse
auf das Rauchen zu verzichten.
Gerne ist dies im unteren Bereich der Terrassen möglich.

Danke für Ihr Verständnis und die Rücksicht gegenüber allen
nichtrauchenden Gästen.

Hoeri Ganswochen



Schmalz mit Maronenkompott und Feldsalat

Velouté mit Feigenrotkrautpraline

Brust und Keule an Rahmwirsing, Kartoffelkloß
und Gänsekleincrissini

Höribratapfel 

mit eigenem Rahmeis und Topfensauce

inkl. Aperitif

Menü mit 3 Gängen 38,00 €

Menü mit 4 Gängen 42,00 €

Genuss-Rendezvous für „2“



Hausgebeizter Lachs „Jambalaya“
mit Dill-Crème Fraîche und Granatapfel

Gebackenes Kalbsbries auf Kürbischutney

Perlhuhnbrust mit Hegautrüffel gespickt
an glasierten Gemüsen und Blanhofer Nudeln

Käse-Sahnetörtchen 

mit Lebkuchenrahmeis und pochierter Rotweibirne

inkl. Aperitif



Menü mit 4 Gängen für zwei Personen 64,00 €

Sehr geehrte Gäste, mit denken Sie daran, dass wir das Restaurant gegen
22.00 Uhr schließen. Danke




Abendmenü

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach dem täglich wechselnden Menü. Sie wählen aus Salat, Vorspeise, Suppe, drei verschiedenen Hauptgängen, zwei Desserts und Käse. Menü mit 4 Gängen € 35,00

Vorspeisen

- Blattsalate**  mit Apfelessigvinaigrette, Kräuter, Kracherle € 7,50
mit Rohkostsalaten € 9,90
- Hausgebeizter Lachs „Jambalaya“**
Gewürzmischung aus Paprika, Chili, Knoblauch, Zwiebel, Sellerie, Pfeffer, Tomate, Sesamsaat, Petersilienblätter, Oregano, Thymian, Basilikum, Rosmarin € 15,50
mit Dill-Crème Fraiche und Granatapfel
- Roastbeefscheiben „rosa“**
mit Remouladensauce und Blattsalaten € 13,80
mit Bratkartoffeln € 19,00
- Milder Ziegenkäse vom Deggenhauser Tal** 
im Kräutermantel gebacken mit Kürbischutney und Petersilie € 13,50
- Hausgemachtes Gänseschmalz**
mit Maronenkompott und Feldsalat € 12,80
- Gebackenes Kalbsbries** auf Kürbischutney € 17,50

Suppen

- Cremige Fischsuppe** 
mit Bodenseefischen, Allgäuer Emmentaler und Sauce Aioli € 10,50
als Hauptgang € 17,50
- Schwäbische Flädlesuppe**  mit Gemüse und Kräutern € 7,50
Große Portion € 12,80
- Hokkaidokürbis-Schaumsuppe** 
mit gerösteten Kernen und eigenem Öl € 7,50
Große Portion € 13,00

Leicht - lecker



Großer gemischter Salat 	€ 22,90
mit Zanderknusperle „Fischmarkt Koch“	
oder mit kleinen Rinderrückensteaks	€ 25,80
oder mit Avocado und Pilzen nach Marktangebot	€ 19,80

Fisch – Fleisch - vegetarisch



Fischteller „Hoeri“  mit Fisch vom Fischmarkt Koch Kartoffelrösti und Weißweinsauce	€ 30,50
Lachsmedaillon mit Blanhofer Eiernudeln und Pesto	€ 25,50
Kalbsfilet „Zürcher‘ Art“ mit Pilzen und Spätzle	€ 29,50
Rinderrückensteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	€ 27,80
Wiener Schnitzel  vom „Fair Fleisch“ Schweinerücken mit kleinen Salat und Petersilienkartoffeln	€ 25,00
Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Feigenrotkraut, Krokette und Rahmsauce	€ 27,00
Gänsebraten an Rahmwirsing, Kartoffelkloß, Crissini	€ 29,90
Blanhofer Spaghetti mit Gemüse-Pilzcarbonara  Schienerbergeigelb, Kräutern und Allgäuer Emmentalerchip	€ 19,90
Allgäuer Käsespätzle  mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	€ 15,80

Sonstiges



Portion heimisches Gemüse 	€ 5,80
Kleiner Blattsalat 	€ 4,50
Kleiner gemischter Salat 	€ 6,80

**Zu all unseren Gerichten servieren wir Ihnen
Bauernbaguette von der heimischen „Bäckerei Leins“.**



Restaurant