

„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
Fair Fleisch Überlingen
Bäckerei Leins Gaienhofen
Käserei „Natürlich vom Höchsten“ Deggenhauser Tal
Obstbau Blanhof Wangen
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.







BODENSEE-STIMMUNG FÜR ZUHAUSE



Folgen Sie uns auf Social Media und bleiben Sie informiert über besondere Angebote und News vom Hotel HOERI, SEE SPA und alle Themen rund um den schönen Bodensee!



 Hotel_hoeri
 www.facebook.com/hotel.hoeri

 Hotel_hoeri

 Seaspa_bodensee
 www.facebook.com/SeeSpaAmBodensee

Immer auf dem Laufenden mit unserem Newsletter www.hoeri-am-bodensee.de/service/newsletter/

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 Nichtraucher Gästen.

„Hoeri Veggie Menü“



Falsche Jacobsmuscheln
Meerrettichmousse, Granatapfel

Bärlauchschaumsuppe 
Kräutertramezzini

Geschmorter Höri Spargel 
Kartoffelmousseline, Albbelugalinsen, Sauce Hollandaise

Hoeris Schwedenbecher 
Rhabarberrahmeis, eigenes Kompott, Eierlikörespuma

inkl. Aperitif

Menü mit 3 Gängen 38,00 €

Menü mit 4 Gängen 42,00 €

Gern können Sie den Hauptgang mit Rinderfilet oder Lachsfilet
ergänzen.

inkl. Aperitif

Menü mit 3 Gängen 45,00 €

Menü mit 4 Gängen 48,00 €

Abendmenü



Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach dem täglich wechselnden Menü. Sie wählen vom Buffet aus Salat, Vorspeise, Suppe, drei verschiedene Hauptgänge und zwei Desserts werden serviert; Käse vom Buffet.

Menü mit 5 Gängen € 44,00

Vorspeisen



Blattsalate  mit Höriapfelessigvinaigrette Kräuter und Brotchips	€ 8,50
mit Rohkostsalaten	€ 12,50
Falsche Jacobsmuscheln	
Meerrettichmousse, Granatapfel	€ 12,00
Milder Ziegenkäse „vom Höchsten“	
„gebacken / gebrannt / geschäumt“	€ 15,00
Höriapfelkompott, Babysalate, Petersilie 	
Vitello Tonnato „regional“	
Fair Fleisch-Schweinerückenscheiben	€ 16,00
mit Crème von geräucherten Fischen 	
Bodenseefelchenfilet nach Brathering-Art 	
Kräutercrème und kleinem Salat	€ 18,00
mit Bratkartoffeln	€ 24,00
als Hauptgang mit Bratkartoffeln	€ 32,00

Suppen



Rinderkraftbrühe 	
mit Flädle, Grießklößchen, Gemüse und Kräutern	€ 8,50
Große Portion	€ 12,80
Cremige pikante Bodenseefischsuppe	
Eigene Einlage, Sauce Aioli, Emmentaler, Röstbrot	€ 11,50
Große Portion	€ 18,50
Bärlauchschaumsuppe 	
Kräutertramezzini	€ 9,50
Große Portion	€ 14,50
Spargelschaumsuppe 	
eigene Einlage, Croutons	€ 7,00
Große Portion	€ 12,50

Fisch – Fleisch – vegetarisch



Hoeri's Fischvariation

mit Fischen vom Fischmarkt Koch 
Blanhofer Nudeln, Gemüse und Weißweinsauce

€ 36,00

Lachsmedaillon mit Kartoffelmousseline
Albelugalinsen, geschmorter Spargel
Sauce Hollandaise

€ 36,00

Zandermedaillon

Weißer Tomatenschaum, Grießschnitte, Radieschen

€ 34,00

**Wiener Schnitzel vom Württemberger
Schweinerücken „Fair Fleisch“**

Bratkartoffeln, Gemüse, Preiselbeeren 

€ 28,00

Kalbsschmorbraten

Serviettenknödel, cremiges bayrisch' Kraut 

€ 32,00

Salzburger Hähnchenbrust mit Kräutern gespickt
Blanhofer Eiernudeln, Gemüse, Rahmsauce

€ 29,00

Rinderfiletmedaillon

Trüffelpommes, Gemüse, Petersilien-Trüffelbutter

€ 39,00

Allgäuer Käsespätzle

mit dreierlei Zwiebeln und kleinem Blattsalat

€ 16,50

Geschmorter Höri Spargel

Kartoffelmousseline, Albelugalinsen
Sauce Hollandaise

€ 24,00



Spargel von der Hoeri

Obst- und Gemüsebau Blanhof, Öhningen



Portion weißer Spargel (250 g Rohgewicht)  € 24,00
mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

mit **Hoeri's Fischvariation** vom Fischmarkt Koch € 45,00

mit **Lachsmedaillon** € 46,00

mit **Zandermedaillon** € 44,00

mit **Salzburger Hähnchenbrust** € 37,00

mit **Wiener Schnitzel** vom € 36,00

Württembergischer Schweinerücken

mit **Rinderfiletmedaillon** € 49,00



Leicht - lecker



Großer gemischter Salat  € 26,00
mit **Zanderknusperle „Fischmarkt Koch“**

oder mit **Salzburger Hähnchenbrust** € 26,00

oder **gebratenen Kräutersaitlingen (vegan)** € 25,00



Sonstiges



Kleiner Blattsalat von der Hoeri  € 5,50

Kleiner gemischter Salat  € 7,80

Zu all unseren Gerichten servieren wir Ihnen
Bauernbaguette von der heimischen "Bäckerei Leins".