

# „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.





SOCIAL MEDIA

## 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!



SEE SPA  
AM BODENSEE



Hotel\_hoeri



[www.facebook.com/hotel.hoeri](https://www.facebook.com/hotel.hoeri)



Hotel\_hoeri



Seespa\_bodensee



[www.facebook.com/SeeSpaAmBodensee](https://www.facebook.com/SeeSpaAmBodensee)

Immer auf dem Laufenden mit unserem Newsletter [www.hoeri-am-bodensee.de/service/newsletter/](http://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 nichtrauchenden Gästen.

# KräuterWochen am Westlichen Bodensee

11. Mai — 16. Juni 2024

## HOERI'S Kräutermenü

**Gebeiztes Lachsforellenfilet  
im Kräutermantel**  
mit Koriander-Erbсенcreme  
und Pumpernickelcrumble

\*\*\*

**Kräuteressenz**  
mit Gemüseroulade 

\*\*\*

**Medaillon vom Rinderfilet**  
mit Salbeispargel und Kartoffelplätzchen 

\*\*\*




**Schoko-Nougattarte**  
mit Basilikumsorbet  
und Rhabarberkompott

Menü mit 3 Gängen 39,00 €  
Menü mit 4 Gängen 43,00 €







## Vorspeisen



<b>Blattsalate</b> mit Apfelvinaigrette Kräutern und Croutons mit Rohkostsalaten 	€ 9,00 € 13,00
<b>Gebeiztes Lachsforellenfilet im Kräutermantel</b> Koriander-Erbsencreme und Pumpernickelcrumble	€ 18,00
<b>Rote Beetecarpaccio</b> Meerrettichmousse, Schwarzwälder Schinken 	€ 14,00
<b>Dreierlei vom Ziegenkäse</b> „gebrannt, gebacken, Süppchen“ Apfelkompott, Babysalate 	€ 18,00
<b>Scheiben von der Hähnchenbrust</b> Romanasalat, Feige, Granatapfel	€ 18,00



## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> Flädle, Grießklößchen, Gemüse und Kräuter große Portion 	€ 11,00 € 14,00
<b>Fischrahmsuppe</b> Eigene Einlage, Aioli, Röstbrot große Portion 	€ 12,00 € 14,50
<b>Kräuteressenz mit Gemüseroulade</b>  große Portion	€ 9,50 € 11,00
<b>Spargelschaumsuppe</b> Croutons, Kräuter große Portion 	€ 9,50 € 12,50

Zu all unseren Gerichten servieren wir Ihnen  
Bauernbaguette von der heimischen “Bäckerei Leins”



## Fisch – Fleisch



<b>Zandertranche</b> Peperonata, Grießschnitte	€ 29,00
<b>Saiblingsfilet</b> Zucchini, Kartoffelmousseline	€ 29,00
<b>Hoeri's Fischteller „Fisch nach Tagesangebot“</b> glasiertes Gemüse, Blanhofer Eiernudeln 	€ 32,00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> lauwarmer Kartoffelsalat, Gurkennudeln	€ 31,00
<b>Medaillons vom Schweinefilet „Fair-Fleisch“</b> Rahmpilze, Spätzle 	€ 29,00
<b>Zwiebelrostbraten</b> Gemüse, Bratkartoffeln	€ 34,00
<b>Medaillon vom Rinderfilet</b> Salbeispargel, Kartoffelplätzchen 	€ 39,00
<b>Maishähnchenbrust</b> Grüner Spargel, cremiges Risotto	€ 29,00



# Vegetarisch und Salate



**Allgäuer Käsespätzle** € 17,00  
mit zweierlei Zwiebel und kleinem Blattsalat 

**Ofenkartoffel** € 19,00  
Gemüsespieß, Sour Cream

**Vegetarisches Cordon Bleu** € 18,00  
Frischkäse, Pilze, kleiner Blattsalat 



**Großer gemischter Salat mit Zanderknusperle** € 26,00

**gebratener Hähnchenbrust** € 28,00

**gebratenen Pilzen nach Marktangebot (vegan)** € 25,00

## Noch was dazu?



**Kleiner Blattsalat**  € 5,50

**Kleiner gemischter Salat**  € 7,80

