

„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 I Otto Müller Wurstwaren Konstanz
Alb Leisa I Käse Caduff Rottweil I Fischmarkt Koch Insel Reichenau
Fair Fleisch Überlingen
Bäckerei Leins Gaienhofen
Käserei „Natürlich vom Höchsten“ Deggenhauser Tal
Obstbau Blanhof Wangen
Gewürzaschenbrenner Radolfzell I Obstbau Heinz Schmid
Geflügelhof Werner Lindau I C und C Netzhammer Singen
Anette Kienzler BG Schienerberg Hof Langenmoos Öhningen
Ewald Fürst Gemüseanbau Iznang I 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



Hotel_hoeri



Seespa_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 nichtrauchenden Gästen.



HOERI'S Sommermenü



Zucchinicannelloni mit Frischkäse
Granatapfel und gehobeltem Trüffel

Pfifferlingsrahmsuppe
mit frittierten Blattkräutern 

Medaillons vom Württemberger Schweinefilet
Rahmpfifferlinge und Kartoffelgratin 

Nougatparfait
mit Sommerfruchtsalat
und Himbeerbisquit

Menü mit 3 Gängen 39,00 €
Menü mit 4 Gängen 45,00 €



Vorspeisen



Blattsalate mit Apfelvinaigrette
Kräutern und Croutons € 9,00
mit Rohkostsalaten  € 13,00

Zucchinicannelloni € 18,00
Frischkäse, Granatapfel, gehobelter Trüffel

Scheiben vom Kalbsrücken € 18,00
Kartoffelchips, Hausfrauensauce und Blattsalate


Karamellisierter Ziegenkäse € 14,00
Apfelkompott, Babysalate 


Tomatencarpaccio € 16,00
gebackener Büffelmozzarella, Rucola Pesto



Suppen



Rinderkraftbrühe
Flädle, Grießklößchen, Gemüse und Kräuter € 11,00
große Portion  € 14,00

Fischrahmsuppe
Eigene Einlage, Aioli, Röstbrot € 12,00
große Portion  € 14,50

Pfifferlingsrahmsuppe, frittierte Blattkräuter € 9,50
große Portion  € 11,00

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

Fisch – Fleisch



Zandertranche € 29,00
Babykarotten, Blanhofer Eiernudeln

Saiblingsfilet € 30,00
Broccoli, getrüffeltes Selleriemousseline

Hoeri's Fischteller „Fisch nach Tagesangebot“ € 32,00
glasiertes Gemüse, Blanhofer Eiernudeln 



Wiener Schnitzel vom Kalb € 31,00
Pommes Frites, Preiselbeeren

Medaillons vom Schweinefilet „Fair Fleisch“ € 29,00
Rahmpfifferlinge, Kartoffelgratin 

Zwiebelrostbraten € 34,00
Glasiertes Gemüse, Spätzle

Maishähnchenbrust € 29,00
Grüner Spargel, cremiges Risotto

Rumpsteak ca. 400 g! € 46,00
mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig, zart
Hausgemachte Kräuterbutter, gemischter Salat
Baguette
Auch zum Teilen für zwei

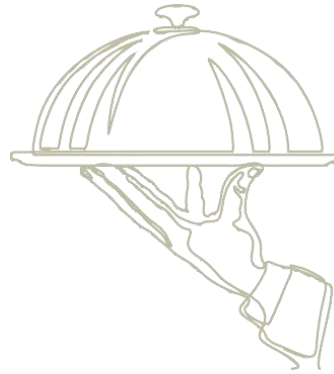


Vegetarisch und Salate



Allgäuer Käsespätzle € 19,00
mit zweierlei Zwiebel und kleinem Blattsalat 

Vegetarisches Cordon Bleu € 19,00
Frischkäse, Pilze, kleiner Blattsalat 



Großer gemischter Salat mit
Zanderknusperle € 24,00

gebratener Hähnchenbrust € 24,00

gebratenen Pilzen nach Marktangebot (vegan) € 22,00

Noch was dazu?



Kleiner Blattsalat  € 5,50

Kleiner gemischter Salat  € 7,80

