

„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 Nichtraucher Gästen.

BodenseefischWochen

9. September — 6. Oktober 2024

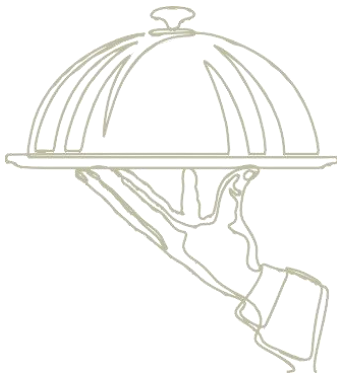


DAS HOERI MENÜ

Mille Feuille vom Felchentatar
mit Höri Apfel und Crème fraîche

Gebratenes Felchenfilet
Kartoffelrisotto
und Karotte in Orangenreduktion

Topfentarte
mit eigenem Eis
und Kaltschale



Menü mit 3 Gängen 45,00 €

Unsere Lieferanten:
Fischmarkt Koch, Insel Reichenau
Fischerei Wilhelm Böhler, Gaienhofen





GEWINNSPIEL!

Jetzt einfach QR-Code
scannen & am Gewinn-
spiel teilnehmen.






Vorspeisen



Blattsalate mit Apfelvinaigrette Kräutern und Croutons	€ 9,00
mit Rohkostsalaten 	€ 13,00
Ziegenkäse Crème Brûlée Marinierte Feige, Zwiebelragout	€ 18,00
Kürbischutney Walnuss-Wan-Tan getrockneter Schwarzwälder Schinken, Feldsalat	€ 18,00
Mille Feuille vom Felchentatar Höri Apfel, Kaviar, Crème fraîche 	€ 16,00

Suppen




Rinderkraftbrühe Flädle, Grießklößchen, Gemüse und Kräuter	€ 11,00
große Portion 	€ 14,00
Fischrahmsuppe Eigene Einlage, Aioli, Röstbrot	€ 12,00
große Portion 	€ 14,50
Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis Öl und geröstete Kerne	€ 9,00
große Portion 	€ 12,00

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



Fisch – Fleisch



Lachsforellenfilet € 29,00
Rahmspinat und Blanhofer Eiernudeln 

Gebratenes Felchenfilet € 29,00
Kartoffelrisotto und Karotten in Orangenreduktion

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

Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes Frites, Preiselbeeren



€ 32,00

Züricher Geschnetzeltes
Pilze, Spätzle, Kräutersalat

€ 29,00

Zwiebelrostbraten
glasiertes Gemüse, Bratkartoffeln

€ 32,00

Maishähnchenbrust
getrüffeltes Selleriepüree, Kräuterkartoffeln

€ 29,00

Rumsteak ca. 400 g € 46,00
mit kleinem Fettrand, hausgemachte Kräuterbutter
gemischter Salat, frisches Baguette
gern auch zum Teilen für zwei (Aufpreis € 8,00)



Vegetarisch und Salate



Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebel und kleinem Blattsalat 	€ 19,00
Tempuragemüse Tomaten-Currysauce, Wildkräutersalat 	€ 17,00
Pilze in Rahm nach Marktangebot Salbeispaghetti, Parmesanchip 	€ 20,00

Großer gemischter Salat mit

Zanderknusperle	€ 24,00
gebratener Hähnchenbrust	€ 24,00
gebratenen Pilzen nach Marktangebot	€ 22,00

Noch was dazu?



Kleiner Blattsalat 	€ 5,50
Kleiner gemischter Salat 	€ 7,80

