

# „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.

# WildeWochen am Westlichen Bodensee

12. Oktober — 24. November 2024

## DAS HOERI MENÜ

**Hirschpastete**  
Preiselbeerespuma  
Feldsalat, Walnuss Wan-Tan

\*\*\*

**Maronenrahmsuppe**  
frittierte Kräuter

\*\*\*

**Zweierlei vom Wild**  
„Ragout und Kurzgebraten“  
Feigenrotkraut, Kartoffel-Majoranknödel

\*\*\*


**Schokoladenmoussetörtchen**  
Cranberry-Kompott, Zitronen-Ginsorbet

Menü mit 3 Gängen 48,00 €  
Menü mit 4 Gängen 52,00





## Vorspeisen



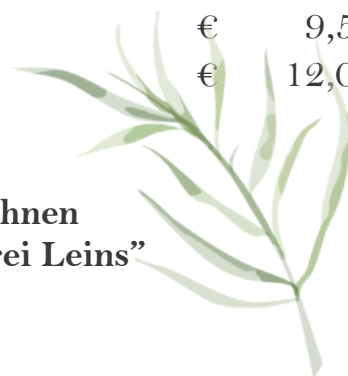
<b>Blattsalate</b> mit Apfelm vinaigrette Kräutern und Croutons	€ 9,00
mit Rohkostsalaten 	€ 13,00
<b>Jambalaya gebeizter Lachs</b> Dill Crème fraîche, Granatapfel, Kresse	€ 18,00
<b>Gebackene Steinpilze</b> Büllechutney, Wildkräutersalat, Rotweinreduktion	€ 16,00
<b>Hirschpastete</b> Preiselbeerespuma, Feldsalat, Walnuss Wan-Tan	€ 16,00

## Suppen



<b>Rinderkraftbrühe</b> Flädle, Wurzelgemüse und Kräuter	€ 11,00
große Portion 	€ 14,00
<b>Maronenrahmsuppe</b> Frittierte Kräuter	€ 9,00
große Portion	€ 11,00
<b>Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis</b> Öl und geröstete Kerne	€ 9,50
große Portion 	€ 12,00

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



## Fisch – Fleisch



<b>Lachsforellenfilet</b>	€ 30,00
Rahmpilze und Höri-Eiernudeln 	
kleine Portion	€ 27,00
<b>Zandertranche</b>	€ 29,00
glasiertes Gemüse, Kartoffelpüree 	
<b>Saiblingsfilet</b>	€ 29,00
lauwarmer Rote Betesalat, Spinatpalatschinken	
kleine Portion	€ 26,00
<b>Bouillabaise von Bodenseefischen</b>	€ 32,00
Kräuterbaguette, Sauce Aioli 	
kleine Portion	€ 29,00
<b>Zwiebelrostbraten</b>	€ 32,00
Gemüse und Spätzle	
kleine Portion	€ 29,00
<b>Jägerschnitzel vom Schwein „Fair Fleisch“</b>	€ 29,00
Rahmpilze, Spätzle	
kleine Portion	€ 27,00
<b>Wiener Schnitzel</b>	€ 30,00
vom Württemberger Schweinerücken „Fair Fleisch“, Pommes Frites, Preiselbeeren 	
<b>Rumpsteak</b>	€ 29,00
Kräuterbutter und Pommes frites	
Kleine Portion	€ 27,00
<b>Geschmorte Gänsekeule</b>	€ 32,00
Feigenrotkraut, Kartoffel-Majoranknödel	
<b>Zweierlei vom Wild „Ragout und Kurzgebraten“</b>	€ 34,00
Feigenrotkraut, Kartoffel-Majoranknödel	



# Vegetarisch und Salate



<b>Allgäuer Käsespätzle</b>	€ 19,00
mit Zwiebel und kleinem Blattsalat 	
kleine Portion	€ 16,00
<b>Steinpilzrisotto</b>	€ 20,00
confierte Kirschtomaten (vegan)	
kleine Portion	€ 17,00
<b>Pilze in Rahm nach Marktangebot</b>	€ 20,00
Höri-Eiernudeln, Parmesanchip	
kleine Portion	€ 17,00
<b>Spinatpalatschinken</b>	€ 17,00
glasierteres Gemüse, Tomaten (vegan)	
<b>Vegetarischer Wildteller</b>	€ 25,00
Feigenrotkraut, Preiselbeerbirne, Maronen, Spätzle	
kleine Portion	€ 22,00
<b>Großer gemischter Salat mit</b>	
<b>Zanderknusperle</b>	€ 24,00
gebratenem Schweinerückensteak	€ 24,00
gebratenen Pilzen nach Marktangebot	€ 22,00



## Noch was dazu?



<b>Kleiner Blattsalat</b> 	€ 5,50
<b>Kleiner gemischter Salat</b> 	€ 7,80

