

„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.

DAS HOERI MENÜ



Gebratene Jacobsmuscheln
mit Ratatouillesalat und schwarzer Walnuss

Kokos-Ingwerrahmsuppe

Saté Spieß

Medaillons vom Schweinefilet
Rosenkohl und Frischkäsekroketten

Lebkuchenmousse
und Pistazienrahmeis
mit warmer Glühweinschokolade


Menü mit 3 Gängen 45,00 €

Menü mit 4 Gängen 49,00



Vorspeisen



| | |
|--|---------|
| Blattsalate mit Apfelvinaigrette Kräutern und Croutons | € 9,00 |
| mit Rohkostsalaten  | € 13,00 |
| Jambalaya gebeizter Lachs Dill Crème fraîche, Granatapfel, Kresse | € 18,00 |
| Gebackene Steinpilze Büllechutney, Wildkräutersalat, Rotweinreduktion | € 16,00 |
| Gebratene Jacobsmuscheln Ratatouillesalat, schwarze Walnuss | € 16,00 |

Suppen



| | |
|---|---------|
| Rinderkraftbrühe Flädle, Wurzelgemüse und Kräuter | € 11,00 |
| große Portion  | € 14,00 |
| Kokos-Ingwerrahmsuppe Saté Spiess | € 9,00 |
| große Portion | € 11,00 |
| Maronenrahmsuppe Frittierte Kräuter | € 9,00 |
| große Portion | € 11,00 |
| Fischrahmsuppe Sauce Aioli, Röstbrot | € 11,00 |
| große Portion  | € 14,00 |

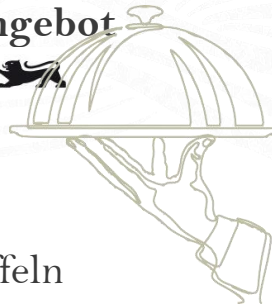
Zu all unseren Gerichten servieren wir Ihnen
Bauernbaguette von der heimischen "Bäckerei Leins"



Fisch – Fleisch



| | |
|---|---------|
| Lachsforellenfilet | € 30,00 |
| Rahmpilze und Höri-Eiernudeln  | |
| kleine Portion | € 27,00 |
| Zandertranche | € 31,00 |
| glasiertes Gemüse, cremiges Trüffelrisotto | |
| kleine Portion | € 28,00 |
| Saiblingsfilet | € 29,00 |
| Rote Betepüree, Petersilienkartoffeln | |
| kleine Portion | € 26,00 |
| HOERI Fischteller nach Markangebot | € 32,00 |
| Eiernudeln, winterliches Gemüse  | |
| kleine Portion | € 29,00 |
| Zwiebelrostbraten | € 32,00 |
| Glasiertes Gemüse und Bratkartoffeln | |
| kleine Portion | € 29,00 |
| Medaillons vom Schweinefilet | € 29,00 |
| Rosenkohl, Frischkäsekroketten, Trüffeljus | |
| kleine Portion | € 27,00 |
| Wiener Schnitzel | € 32,00 |
| vom Württemberger Schweinerücken „Fair Fleisch“, Pommes Frites, Preiselbeeren, kleiner Blattsalat | |
| Kleine Portion | € 29,00 |
| Geschmorte Gänsekeule | € 32,00 |
| Feigenrotkraut, Kartoffel-Majoranknödel | |
| Kleine Portion | € 29,00 |
| Rehrücken | € 34,00 |
| Maronen, Feigenrotkraut, Kartoffel-Majoranknödel | |
| Kleine Portion | € 30,00 |



Vegetarisch und Salate



| | |
|--|---------|
| Allgäuer Käsespätzle | € 19,00 |
| mit Schmelzzwiebeln und kleinem Blattsalat  | |
| kleine Portion | € 16,00 |
| Cremiges Trüffelrisotto | € 22,00 |
| Kirschtomaten, Wildkräutersalat | |
| kleine Portion | € 19,00 |
| Pilze in Rahm nach Marktangebot | € 20,00 |
| Ravioli, Parmesanchips | |
| kleine Portion | € 17,00 |



Großer gemischter Salat mit

| | |
|--|---------|
| Zanderknusperle, hausgemachte Remouladensauce | € 24,00 |
| gebratenen Pilzen nach Marktangebot | € 22,00 |

Noch was dazu?



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

