

# „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](http://www.facebook.com/hotel.hoeri)



Hotel\_hoeri



Seespa\_bodensee



[www.facebook.com/SeeSpaAmBodensee](http://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 Nichtraucher Gästen.



# VeggieWochen am Westlichen Bodensee

5. März — 18. April 2025



**Lauwarmer Linsensalat**  
mit karamellisiertem Ziegenkäse  
und Babysalate

\*\*\*

**Apfel- Sellerierahmsuppe**  
mit gehobelten Trüffel

\*\*\*

**Gebackener grüner Spargel in Tempura**  
auf Ratatouille, Pastinakenchips

\*\*\*



**Macadamiarahmeis**  
mit frischen Beerenfrüchten



Menü mit 3 Gängen € 45,00  
Menü mit 4 Gängen € 48,00



**GEWINNSPIEL!**

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



# Vorspeisen



<b>Blattsalate</b> mit Apfelvinaigrette Kräutern und Croutons	€ 9,00
mit Rohkostsalaten 	€ 13,00
<b>Lauwarmer Linsensalat</b> mit karamellisiertem Ziegenkäse und Babysalate	€ 16,00
<b>Rote Bete Carpaccio</b> Walnuss-Kräutervinaigrette, Granatapfel, Kresse	€ 14,00
<b>Salat Caprese HOERI</b> frische Feige, Serranoschinken, Rucola	€ 18,00

# Suppen



<b>Rinderkraftbrühe</b> Flädle, Wurzelgemüse und Kräuter	€ 11,00
große Portion 	€ 14,00
<b>Kokos-Ingwerrahmsuppe</b> Saté Spiess	€ 9,00
große Portion	€ 11,00
<b>Apfel- Sellerierahmsuppe</b> mit gehobelten Trüffel	€ 10,00
große Portion	€ 13,00
<b>Fischrahmsuppe</b> eine Einlage	€ 11,00
große Portion	€ 14,00




## Fisch – Fleisch



<b>Hechtplanzel</b>	€ 29,00
Cocktailtomaten, Eiernudeln, Weißweinsauce 	
kleine Portion	€ 27,00
<b>Zandertranche</b>	€ 29,00
Getrüffelter Rahmspinat, Petersilienkartoffeln	
Kleine Portion	€ 27,00
<b>HOERI Bodenseefischteller</b>	€ 32,00
<b>Hecht, Zander und Lachsforelle</b>	
Glasiertes Gemüse, cremiges Risotto, Weißweinsauce	
kleine Portion	€ 29,00
	
<b>Kalbsrückensteak</b>	€ 32,00
Rahmpilze, Bratkartoffeln	
kleine Portion	€ 29,00
<b>Maishähnchenbrust</b>	€ 29,00
Grünes Gemüse, Gnocchi, alter Balsamico	
kleine Portion	€ 26,00
<b>Wiener Schnitzel</b>	€ 31,00
vom Württemberger Schweinerücken „Fair Fleisch“, Pommes Frites, Preiselbeeren, kleiner Blattsalat	
Kleine Portion	€ 28,00
<b>Medaillon vom Rinderfilet</b>	€ 33,00
Gemüsesoufflé, Briochetörtchen, Jus	
Kleine Portion	€ 30,00
	

# Vegetarisch und Salate



<b>Allgäuer Käsespätzle</b>	€ 19,00
mit Schmelzzwiebeln und kleinem Blattsalat 	
kleine Portion	€ 16,00
<b>Hirsetaler</b>	€ 22,00
Kräuterfrischkäse, gebratene Pilze marinierte Avocado	
kleine Portion	€ 19,00
<b>Gebackener grüner Spargel in Tempura</b>	€ 20,00
auf Ratatouille, Pastinakenchips	
kleine Portion	€ 17,00

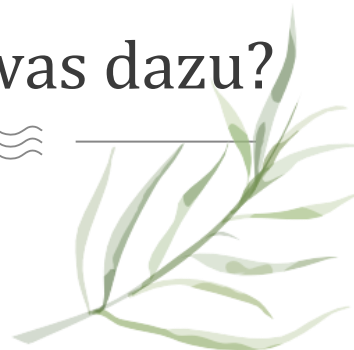


<b>Großer gemischter Salat mit</b>	
Zanderknusperle, hausgemachte Remouladensauce	€ 24,00
gebratenen Pilzen nach Marktangebot	€ 22,00

## Noch was dazu?



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



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