

„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“.

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.

LEBENSFREUDE

Vogelmayer



MUSIK-KABARETT AUS BAYERN

"LEBENSFREUDE" – Das neue Programm des Musik-Kabarettisten VOGELMAYER

Der bayerische Musik-Kabarettist Vogelmayer präsentiert sein neues Kabarettprogramm "Lebensfreude". Mit über 1500 Live-Auftritten im süddeutschen Raum hat er sich in den letzten beiden Jahrzehnten einen

Namen für seine einzigartige Mischung aus bayerischem Humor, scharfsinnigen Texten und mitreißender Musik gemacht. Mittlerweile steht er mehr als jeden zweiten Tag auf einer Bühne und nimmt sein Publikum mit Kabarett für Hirn, Herz und Humor wieder mit auf eine heitere Reise durch das Leben.

"Lebensfreude" ist ein bunter Mix aus bairischem Dialekt, schwungvollen Liedern und kabarettistischem Geschick – eine Mischung, die das Publikum von der ersten bis zur letzten Minute fesselt. Dabei verbindet der authentische Niederbayer auf einzigartige Weise Musik mit Kabarett, Frohsinn mit Blödsinn, Witz mit Hintersinnigkeit. Der Musik-Kabarettist benötigt dafür nichts weiter als seine Gitarre und seine Stimme, um sein Publikum vollends zu begeistern. Dabei ist die Lebensfreude in jedem Moment spürbar.



TERMIN 21. Juni 2026



**VeggieWochen
am Westlichen Bodensee**

19. März — 3. Mai 2026


HOERI'S MENÜ

Burrata-Bruschetta
mit Radieschensalat
Schnittlauchcreme und Honig

Bärlauchrahmsuppe
mit gerösteten Pinienkernen



Gebackener Blumenkohl
mit Topinambur-Bärlauchpüree
und Maisgrießörtchen



Nuss Schnitte
mit Mascarponecreme
und Nougateis


Menü mit 3 Gängen € 48,00

Menü mit 4 Gängen € 51,00



Vorspeisen






Blattsalate mit Apfelvinaigrette Kräutern und Croutons	€ 9,00
mit Rohkostsalaten 	€ 13,00
Burrata-Bruschetta mit Radieschensalat, Schnittlauchcreme und Honig	€ 16,00
Rote Bete Carpaccio mit Spargel, Bärlauchvinaigrette und Babysalaten	€ 16,00
Geräucherter Aal mit Zwiebelmarmelade, Meerrettichmousse	€ 16,00

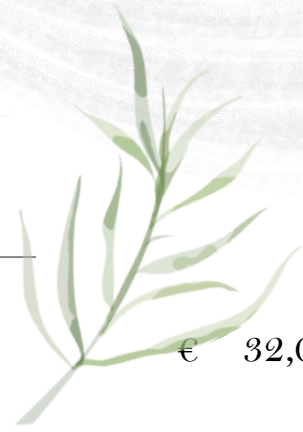


Suppen



Rinderkraftbrühe Flädle, Wurzelgemüse und Kräuter	€ 11,00
große Portion 	€ 14,00
Bärlauchrahmsuppe 	€ 10,00
mit gerösteten Pinienkernen große Portion	€ 12,00
Spargelrahmsuppe 	€ 12,00
mit Spargel, Croutons und Kräutern große Portion	€ 14,00

Fisch – Fleisch



Felchenfilets 	€ 32,00
glasiertes Gemüse, Risotto und Fischvelouté	
kleine Portion	€ 28,00
Zanderfilet 	€ 30,00
Spinat, Kartoffeln und Rieslingsauce	
kleine Portion	€ 28,00
Saiblingsfilet 	€ 33,00
Fenchel, Eiernudeln und Fischvelouté	
kleine Portion	€ 30,00
Zwiebelrostbraten 	€ 33,00
Gemüse, Spätzle	
kleine Portion	€ 30,00
Maishähnchenbrust „Fair Fleisch“	€ 33,00
mit Belugalinsen und Macaire Kartoffeln	
kleine Portion	€ 30,00
Schnitzel „Wiener Art“	€ 32,00
vom Württemberger Schweinerücken „Fair Fleisch“, Pommes Frites, Preiselbeeren, kleiner Blattsalat	
kleine Portion	€ 29,00
Züricher Geschnetzeltes	€ 32,00
mit Spätzle	
kleine Portion	€ 30,00



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

Spargelzeit




Portion Spargel (500 g Rohgewicht) Braune Butter oder Sauce Hollandaise Kräuterkartoffeln	€ 24,00
mit Felchen- <i>oder</i> Zander- <i>oder</i> Saiblingsfilet	€ 33,00
mit Maishähnchenbrust <i>oder</i> Rinderrückensteak <i>oder</i> Schweineschnitzel „Wiener Art“	€ 32,00



Vegetarisch und Salate



Allgäuer Käsespätzle	€ 22,00
Schmelzzwiebeln und kleiner Blattsalat 	
kleine Portion	€ 19,00
Gebackener Blumenkohl	€ 24,00
Topinambur-Bärlauchpüree und Maisgrießtörtchen	
kleine Portion	€ 22,00
Spargelrisotto mit Parmesanchip	€ 22,00
kleine Portion	€ 19,00
Großer gemischter Salat  mit	
Zanderknusperle, hausgemachte Remouladensauce	€ 22,00
gebratenen Pilzen nach Marktangebot	€ 18,00
gebratener Hähnchenbrust	€ 21,00



Noch was dazu?



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

Dessert und Süßes



Schokoladensouffle € 14,00
Mangomousse und Giottoeis

Nuss Schnitte 
Mascarponecreme und Nougateis



€ 16,00

Käsekuchen 
Himbeersorbet und Karamellcrumble

€ 14,00

Gemischtes Eis
mit 3 Kugeln Eis Ihrer Wahl, Schlagrahm € 8,00

mit 5 Kugeln Eis, Schlagrahm € 12,00

Eissorten

Rahmeis: Vanille, Schokoladen, Pistazien, Stracciatella

Joghurt, Walnuss, Erdbeere

Sorbet: Cassis, Kirsche, Zitrone, Passionsfrucht, Mango

Affogato € 9,50
2 Kugeln Vanilleeis, doppelter Espresso

Eiskaffee oder Eisschokolade € 9,50
2 Kugeln Vanilleeis, Schlagrahm

