



STOLZE-SPAETH - HOTELS


HOTEL BAYERISCHER HOF
HOTEL REUTEMANN
HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Vorspeisen | Appetizer €

Bunte Bodensee-Zupfsalate mit unserem Hausdressing  12,20
 Leaf salads from Lake Constance with our house dressing

Mediterraner Gemüsesalat    19,90
 mit gerösteten Pinienkernen und Rucola
 Mediterranean vegetable salad with roasted pine nuts and arugula

Cremiger Büffel-Mozzarella  21,50
 mit bunten Gartentomaten, Lindauer Bio Kresse und 10-jährigem Balsamico
 Creamy buffalo mozzarella
 with garden tomatoes, organic cress from "Lindau" and 10-year-old balsamic vinegar



Unser "Vitello Tonnato" vom rosa gebratenen Kalbfleisch  23,00
 mit Thunfischcreme, Rucola, Nonpareilles-Kapern und Taggiasca-Oliven
 Our "Vitello Tonnato" of pink roasted veal with tuna creme,
 arugula, Nonpareil capers and Taggiasca-olives

Unser "Carne Salada" 23,00
 mit roh marinierten Tranchen von der Rinderhüfte, Grana Padano
 Pinienkernen, Lindauer Bio-Kresse und 10-jährigem Balsamico
 Our "Carne Salada" with raw marinated slices of beef rump, Grana Padano, pine nuts
 Lindau organic cress and 10-year-old balsamic vinegar

Suppen | Soups €

Gelbe Currysuppe mit Ingwer, feinem Gemüse und Sesam  9,50
 Yellow curry soup with ginger, fine vegetables and sesame seeds



Suppe von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten   9,50
 Soup of Sicilian sun-ripened tomatoes



Unsere Maultaschensuppe 10,50
 mit goldgelber Zwiebelschmelze und feinem Gemüse
 Our soup with Swabian ravioli, brown melt onions and fine vegetables



glutenfrei | gluten-free



vegan | vegan



laktosefrei | lactose-free

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergenkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests, in case you are affected by allergies, please do not hesitate to contact our service personal. Our separate allergenic list informs you about the ingredients of our dishes which may cause an allergic reaction.



STOLZE-SPAETH - HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF
HOTEL REUTEMANN
HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Pasta, vegetarische & vegane Gerichte

Pasta, vegetarian & vegan dishes €

Penne all'Arrabbiata 17,90

mit Basilikumpesto und Grana Padano Käse [pikant]

Penne all'Arrabbiata, basil pesto, Grana Padano cheese [spicy]

Hartweizen-Spaghetti „Mezzanotte“   19,90

mit Paprika, Pinienkernen und Nonpareilles-Kapern

Spaghetti of durum wheat “Mezzanotte”

Peppers, pine nuts and Nonpareilles-capers

Geschmorte Süßkartoffel    21,50

mit Paprika, Cashew-Schmand und Rucola

Braised sweet potato with pepper, cashew sour cream and arugula



Hausgemachte Käsespätzle 22,00

mit den besten Käsen aus Vorarlberg und Röstzwiebeln

... dazu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat

8,50

Homemade cheese “Spätzle”

with the best cheeses from the “Vorarlberg” and fried onions

... we recommend a small leaf salad

Fischgerichte | Fish dishes €

Castellane mit Argentinischen Rotgarnelen 36,50

Knoblauch und Taggiasca-Oliven

Castellane with Argentinian red shrimps, garlic and Taggiasca-olives



Gebrautes Felchenfilet aus Wildfang 37,50

mit italienischem Gemüse, ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln

Roasted fillets of whitefish with Italian vegetables, Ligurian olive oil and boiled potatoes

Kleine Portion | small portion 31,00

Gebratene Bodensee-Rotaugenfilets 32,00

vom Fischer Kaulitzki | Wasserburg

mit Champagner, Edamame und Kartoffelperlen

Fried Lake Constance-roach filets from “Fischer Kaulitzki | Wasserburg”

with champagne, edamame and potato pearls

Gebrautes Zanderfilet mit Selleriepüree und wildem Brokkoli 39,50

Fried pike-perch fillet with celery puree and wild broccoli



Unsere **K**lassiker
Our classics



STOLZE-SPAETH - HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF
HOTEL REUTEMANN
HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Fleischgerichte Meat dishes		€
	Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Zwiebel-Schmelze ... dazu empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat Homemade Swabian ravioli with a bacon-onion-melt ... we recommend a small side salad	22,00 8,50
	Gekochter Tafelspitz vom Allgäuer Weidekalb mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln Prime-boiled veal from the "Allgäu" with horseradish sauce, root vegetables and parsley potatoes	34,00
	In Rotwein geschmorte Rinderroulade mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle Beef roulade braised in red wine, with carrots and homemade "Spätzle"	34,50
	Geschnetzelttes Filet vom Allgäuer Weidekalb   mit Teriyakisauce, Sprossengemüse und Basmatireis Sliced fillet of veal from "Allgäu" with Teriyaki sauce, sprouted vegetables and basmati rice	39,50
	Zweierlei vom Black-Angus Rind [geschmorte Backe und gebratene Tournedos] mit Rotweinsauce, cremiger Bramata und grünem Spargel Two types of Black Angus beef - braised cheek and fried tournedos - with red wine sauce, creamy bramata and green asparagus	48,00



Unsere **K**lassiker
Our classics



STOLZE-SPAETH - HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF
HOTEL REUTEMANN
HOTEL SEEGARTEN


Lindau im Bodensee

Käse | Cheese €

Auswahl von Allgäuer und Vorarlberger Hartkäsen 19,90
mit hausgemachtem Fruchtebrot und Feigensenf
Selection of "Allgäu" and "Vorarlberg" hard cheeses
with homemade fruit bread and fig mustard

Desserts €



Mousse von der Valrhona-Edelschokolade  12,80
mit exotischen Früchten
Mousse of "Valrhona" chocolate with exotic fruits

Hausgemachtes Parfait von Pistazien 14,50
mit eingelegten Sauerkirschen und Nougat-Mousse
Homemade pistachio parfait with pickled sour cherries and nougat mousse

Tiramisu von Himbeere und Schokolade 13,00
mit hausgemachtem Limetten-Sorbet
Raspberry and chocolate tiramisu with homemade lime sorbet



Unsere **K**lassiker
Our classics