








STOLZE-SPAETH-HOTELS






HOTEL BAYERISCHER HOF
HOTEL REUTEMANN
HOTEL SEEGARTEN




Lindau im Bodensee

Vorspeisen | Appetizer

- Bunte Bodensee-Zupfsalate mit unserem Hausdressing   € 11,80
Leaf salads from Lake Constance with our house dressing
- Heimischer Feldsalat mit eingelegtem Muskat-Kürbis   € 17,80
karamellisierten Kürbiskernen und gehobeltem Allgäuer Mostbröckle
Local lamb's lettuce with pickled pumpkin,
caramelized pumpkin seeds and "Allgäuer Mostbröckle"
- Cremiger Büffel-Mozzarella mit brasilianischer Mango  € 20,90
und Lindauer Bio Kresse
Creamy buffalo mozzarella with brazilian mango and "Lindau" organic cress

Suppen | Soups

-  Suppe von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten   € 9,40
Soup of sicilian sun-ripened tomatoes
- Unsere Cremesuppe vom regionalen Hokkaido Kürbis  € 9,40
mit Curry und Ingwer
Our cream soup made from regional Hokkaido pumpkin with curry and ginger
-  Unsere Maultaschensuppe € 10,40
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.



Unsere **K**lassiker
Our classics









STOLZE-SPAETH-HOTELS


HOTEL BAYERISCHER HOF
HOTEL REUTEMANN
HOTEL SEEGARTEN

Lindau im Bodensee

Pasta, vegetarische & vegane Gerichte | Pasta, vegetarian & vegan dishes

- Hartweizen-Spaghetti „Mezzanotte“   € 19,90
mit Paprika, Pinienkernen und Nonpareilles-Kapern [pikant]
Spaghetti of durum wheat “Mezzanotte”
with peppers, pine nuts and Nonpareilles capers [spicy]
-  Hausgemachte Käsespätzle € 22,00
mit den besten Käsen aus dem Vorarlberg und Röstzwiebeln
... dazu empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat € 8,30
Homemade cheese “Spätzle”
with the best cheeses from the “Vorarlberg” and fried onions
... we recommend a small side salad
- In Olivenöl geschmorter Hokkaido-Kürbis    € 21,50
mit Quinoa, veganem Cashew-Schmand und Rucola
Hokkaido pumpkin braised in olive oil
with quinoa, vegan cashew sour cream and rocket

Fischgerichte | Fish dishes

- Spaghetti mit Argentinischen Rotgarnelen € 35,00
Knoblauch, Tomaten, Oliven und Kapern
Spaghetti with Argentinian prawns, garlic, tomatoes, olives and capers
-  Gebratenes Felchenfilet aus Wildfang € 36,50
mit italienischem Gemüse, ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln
Roasted fillets of whitefish with Italian vegetables, Ligurian olive oil and boiled potatoes
- Kleine Portion | small portion € 29,00
- Gebratenes Zanderfilet mit cremigem Risotto, € 39,50
roten Beeten, Kürbis und Kräuteröl
Fried pike-perch fillet with creamy risotto, beetroot, pumpkin and herb oil



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	€ 22,00
	... dazu empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat	€ 8,30
	Homemade Swabian ravioli with a bacon-onion-melt	
	... we recommend a small side salad	
	Gekochter Tafelspitz vom Allgäuer Weidekalb	€ 34,00
	mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	
	Prime-boiled veal from the "Allgäu"	
	with horseradish sauce, root vegetables and parsley potatoes	
	In Rotwein geschmorte Rinderroulade	€ 33,00
	mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle	
	Beef roulade braised in red wine with carrots and homemade "Spätzle"	
	Saftig gebratene Brust von der Maispoularde	€ 33,50
	mit cremiger Fregola Sarda, Peperonata und Jus	
	Roasted breast of corn-fed chicken with creamy Fregola Sarda, Peperonata and Jus	
	Zweierlei vom Black-Angus Rind	€ 48,00
	- geschmorte Backe und gebratenes Tournedo -	
	mit Rotweinsauce, cremiger Bramata und grünem Spargel	
	Duet of Black Angus beef - braised cheek and fried tournedos -	
	with red wine sauce, creamy Bramata and green asparagus	



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

Dessert



Mousse von der Valrhona-Edelschokolade (V) € 12,60
mit exotischen Früchten
Mousse of "Valrhona" chocolate with exotic fruits

Crème Brûlée mit weißer Schokolade (V) € 14,00
Vanille und Mango-Sorbet
Crème brûlée with white chocolate, vanilla and mango sorbet

Parfait von gebrannten Mandeln mit Nougat und Sauerkirschen € 13,50
Parfait of roasted almonds with nougat and sour cherries



Unsere **K**lassiker
Our classics