

Herzlich Willkommen beim Seewirt in Nonnenhorn

Einleitend ein paar Worte über uns:

- Wir fühlen uns unserer Heimat sehr verbunden.
- Aus diesem Grund verwenden wir zum größten Teil Produkte welche direkt vor unserer Haustüre hervorkommen.
- So werden Transportwege verkürzt und eine hohe Qualität gewährleistet.
- Auf Qualität und Handarbeit legen wir höchsten Wert
- Wir verwenden keinerlei Fertig- und Convenience- Produkte, oder Geschmacksverstärker.
- Jede Soße wird von uns klassisch angesetzt und je nach Verwendung verfeinert.
- Spätzle, Schupfnudeln, sowie Maultaschen, Vorspeisen, Desserts und Salate stellen wir von Hand her.
- Frisches Wild beziehen wir direkt vom Jäger aus dem Allgäu, welcher uns ganze Tiere anliefert, die wir anschließend von Hand weiterverarbeiten.
- Ein Großteil der von uns verwendeten Schweinefleisch- und Wurstwaren stammt von Tieren aus eigener Schlachtung.
- Jede einzelne Bestellung wird von unserem Küchen- Team, um unseren Küchenchef André Kuschke, frisch und „à la minute“ zubereitet.
- Unser Qualifiziertes Service- Team, um Restaurant- Chef Marcel Von de Wall, hat stets ein offenes Ohr für Ihre Wünsche und berät Sie gern bei Ihrer Wahl.

Mit dieser Philosophie möchten wir Ihnen einen erstklassigen Genuss ermöglichen und wir bedanken uns für Ihr Verständnis, sollte es einmal etwas länger dauern. Seien Sie sicher, Sie werden es nicht bereuen.

Wir wünschen Ihnen, von Herzen, viele angenehme und genussreiche Stunden in unserem Haus und bedanken uns für Ihren Besuch.

Ihre Familie Lanz und das Seewirt's Team

Seit dem 01.01.2015 sind wir verpflichtet Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken zu deklarieren.

Sollten Sie an einer Allergie leiden, so wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter, oder verlangen Sie nach unserem Allergen- Ordner.

DER SEEWIRT

***S Hotel | Restaurant | Bar | Lounge

Vorspeisen

Klein

Mit Orangen gebeizter schottischer Lachs mit Kräuter- Crème- Fraîche und Baguette

8.90 €

11.90 €

Gekochter Rinds-Tafelspitz, kalt aufgeschnitten an lauwarmer Gemüse-Vinaigrette mit Bratkartoffeln

9.90 €

12.90 €

Gebratener Ziegenkäse mit frischen Salaten an Feigensenf Dressing und Baguette

7.90 €

10.90 €

Salate:

Bunte Blattsalate an Balsamico- oder Joghurt- Dressing mit in frischen Kräutern gebratenen Putensteifen und Champignons

10.90 €

Bunte Blattsalate an Balsamico- oder Joghurt- Dressing mit in frischen Kräutern gebratenen Bodensee- Fisch- Streifen

11.90 €

Bunte Blattsalate an Balsamico- oder Joghurt- Dressing mit in frischen Kräutern gebratenen Scampi

13.90 €

Suppen

Tages-Suppe

4.60 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen

5.00 €

Klare Fischsuppe von Bodenseefischen mit Knoblauch- Toast

6.80 €

Vegetarische Gerichte und Pasta

Allgäuer Käs-Spätzle mit Bergkäse überbacken, mit geschmälzten Zwiebeln und buntem Salat

9.90 €

12.90 €

Kartoffelrösti goldbraun gebraten mit frischem Gemüse

7.90 €

10.90 €

Weißwein-Risotto mit gebratenen Pilzen

9.90 €

12.90 €

Tagliatelle an Olivenöl mit Pinien- Kernen, getrockneten Tomaten, Ruccola und Parmesan- Spänen

10.90 €

13.90 €



DER SEEWIRT

***S Hotel | Restaurant | Bar | Lounge

Bekannte Klassiker aus Omas Kochbuch

Klein

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen, geröstet mit Ei, oder abgeschmälzt, oder in der Brühe, jeweils mit buntem Salat	10.90 €	13.90 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein aus eigener Schlachtung mit Pommes Frites und buntem Salat	11.90 €	14.90 €
Seewirt's Käserösti mit Schinken, goldbraun gebraten mit Käse überbacken und buntem Salat		13.90 €
Gekochter Tafelspitz vom Allgäuer Rind an Meerrettich- Soße mit buntem Gemüse und Petersilien- Kartoffeln	12.90 €	15.90 €

Frischer Fisch

(Bodenseefische je nach Fang von unserem Nonnenhorner Fischer Karl Kapfhammer)

Filet vom Bodensee-Felchen nach Art des Hauses, auf der Haut in Butter gebraten an feiner Kräuter-Rahmsoße mit Dampfkartoffeln und Blattsalat	18.90 €	21.90 €
Filet vom Bodensee- Felchen gedünstet im Weißwein-Wurzelsud an Safran-Soße mit Tagliatelle und Blattsalat	18.90 €	21.90 €
Filet vom Saibling auf der Haut in Butter gebraten an Mandel- Nussbutter auf jungem Blattspinat mit Dampfkartoffeln	20.90 €	23.90 €
Filet vom Zander auf der Haut in Butter gebraten, auf Weißwein-Risotto mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Knoblauch	20.90 €	23.90 €

Fleischgerichte

Steak vom Schweine-Rücken mit hausgemachter Kräuterbutter mit buntem Gemüse und Pommes Frites		16.90 €
Geschnetzeltes vom Schweinefilet nach Züricher Art, an feiner Rahmsoße mit Champignons, goldbraunem Kartoffel-Rösti und buntem Salat	16.90 €	19.90 €
Rumpsteak vom Allgäuer Rind (Hüfte) an grüner Pfeffer-Rahmsoße mit grünen Bohnen und goldbraunem Kartoffel-Rösti		22.90 €
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Kalb mit Preiselbeeren, buntem Gemüse und Bratkartoffeln	20.90 €	23.90 €
Gebratenes Brüstchen von der Poularde auf Weißwein-Risotto mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Ruccola und Basilikum-Pesto		21.90 €



DER SEEWIRT

***S Hotel | Restaurant | Bar | Lounge

Als Snack oder zum Vesper:

Mc-Seewirt Burger mit Pommes Frites: Hausgemachtes Rinder-Patty, BBQ-Soße, Zwiebeln, Allgäuer Käse, Tomate und Rucola	10.90 €
Seewirt's Brotzeit-Brettl mit Hausmacher-Wurst, Zwiebeln, Speck und Käse	8.90 €
Wurstsalat vom Schübling mit Zwiebeln und Brot	7.90 €
Schweizer Wurstsalat mit Schübling und Bergkäse, Zwiebeln und Brot	7.90 €
Saurer Käs, Rotschmier-Käse mit Zwiebeln mit Brot	8.90 €
Halb- Halb: ½ Saurer Käs und ½ Wurstsalat mit Brot	8.90 €
Bayerischer Obazda mit Brot: Angemachter Camembert mit Bier, Zwiebeln, Paprika und Kümmel	8.90 €
Gemischte Schinken- und Käseplatte mit Brot: Gekochter-, Roher- und Parmaschinken und verschiedene regionale Käsesorten	12.90 €
Seewirt's italienisches Vesper: Parmaschinken, Citterio- Salami, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, eingelegte Ligurische Oliven und Brot	14.90 €
Seewirt's Antipasti-Teller mit Baguette	8.90 €

Dessert:

Frischer Passionsfrucht-Beeren-Smoothie mit Waldmeister und Mandel-Korkant	7.90 €
Geeister „Hugo“ , Limetten-Holunder-Sorbet mit Minze und Secco (auch alkoholfrei möglich)	5.90 €
Mousse von weißer Schokolade mit frischem Kirsch-Confit	6.90 €
Hausgemachtes Erdbeereis mit frischem Rhabarber-Kompott und Sahne	7.90 €
„Coupe Romanoff“ , 3 Kugeln Vanille-Eis mit Erdbeeren an Grand-Manier und Sahne	7.90 €
Sorbet-Variation mit 3erlei hausgemachten Sorbets und frischen Früchten	8.90 €
Gemischtes hausgemachtes Eis mit, oder ohne Sahne	5.20 € 4.20 €
Käse-Dessert mit heimischen Edelkäse-Spezialitäten, Balsamico-Nüsse, Butter und Brot	9.90 €

