

# DER SEEWIRT

\*\*\*S Hotel | Restaurant | Bar | Lounge

## **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.
- Bodensee-Fisch bekommen wir täglich frisch von unserem ambitionierten Nonnenhorner Fischer Karl Kapfhammer angeliefert
- Frisches Wild beziehen wir direkt vom Jäger aus dem Allgäu, welcher uns ganze Tiere anliefert, die wir anschließend von Hand weiterverarbeiten.
- 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**

Mit Orangen gebeizter schottischer Lachs mit Kräuter- Crème- Fraîche und Baguette	11.90 € *
Gekochter Rinds-Tafelspitz, kalt aufgeschnitten an lauwarmer Gemüse-Vinaigrette mit Bratkartoffeln	12.90 € *
Gebratener Ziegenkäse mit frischen Salaten an Feigensenf Dressing und Baguette	10.90 € *
Lauwarme geräucherte Wachtelbrust mit marinierten Pilzen und Feldsalat an Feigensenfdressing	12.90 €

## **Salate:**

Bunte Blattsalate an Balsamico- oder French- Dressing mit in frischen Kräutern gebratenen Putensteifen und Champignons	10.90 €
Bunte Blattsalate an Balsamico- oder French- Dressing mit in frischen Kräutern gebratenen Bodensee- Fisch- Streifen	12.90 €
Bunte Blattsalate an Balsamico- oder French- 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	12.90 € *
Kartoffelrösti goldbraun gebraten mit frischem Gemüse	10.90 € *
Weißwein-Risotto mit gebratenen Pilzen	12.90 € *
Tagliatelle an Olivenöl mit Pinien- Kernen, getrockneten Tomaten, Ruccola und Parmesan- Spänen	13.90 € *

Mit \* gekennzeichnete Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich (-3.00 €)



# DER SEEWIRT

\*\*\*S Hotel | Restaurant | Bar | Lounge

## **Bekannte Klassiker aus Omas Kochbuch**

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen, geröstet mit Ei, oder abgeschmälzt, oder in der Brühe, jeweils mit buntem Salat	13.90 € *
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und buntem Salat	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	16.90 € *
Gebackenes, paniertes Schweine-Kotelett mit bunter Salatplatte (ca.20 min.)	17.90 €

## **Fischgerichte:**

### **Seewirt's Fischteller:**(Felchen, Zander, Saibling)

Gebratene Filets auf Blattspinat an feiner Safran-Soße mit Tagliatelle	20.90 €
Filet vom Bodensee-Felchen nach Art des Hauses, auf der Haut in Butter gebraten an feiner Kräuter-Rahmsoße mit Dampfkartoffeln und Blattsalat	21.90 € *
Filet vom Bodensee-Felchen gedünstet Im Weißwein-Wurzelsud an Safran-Soße mit Tagliatelle und Blattsalat	21.90 € *
Filet vom Saibling auf der Haut in Butter gebraten an Mandel- Nussbutter auf jungem Blattspinat mit Dampfkartoffeln	23.90 € *
Filet vom Zander auf der Haut in Butter gebraten, auf Weißwein-Risotto mit getrockneten Tomaten, pinienkernen und Knoblauch	23.90 € *
Ganze Forelle Müllerin-Art mit frischen Gartenkräutern gebraten, an zerlassener Butter, Blattspinat und Dampf-Kartoffeln	20.90 €

## **Fleischgerichte**

Steak vom Schweine-Rücken mit hausgemachter Kräuterbutter mit buntem Gemüse und Pommes Frites	16.90 €
Geschnetzeltetes vom Schweinefilet nach Züricher Art, an feiner Rahmsoße mit Champignons, goldbraunem Kartoffel-Rösti und buntem Salat	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	23.90 € *
Gebratenes Brüstchen von der Poularde auf Weißwein-Risotto mit getrockneten Tomaten, Knoblauch, Ruccola und Basilikum-Pesto	21.90 €
Seewirt's Zwiebel-Rostbraten mit gedämpften Zwiebeln an Rotwein-Jus mit hausgemachten Käss-Spätzle und gemischtem Salat	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:

**Warmes Schoko-Küchlein** mit flüssigem Kern, Schwarzen Johannisbeer-Sorbet und Sahne 7.90 €

**Crème-Brulée**, abgeflammt mit Salat von frischen -Orangen 6.90 €

**Guglhupf vom Halbgefrorenen** mit flambierten Bananen 7.90 €

Hausgemachtes **Mousse au Chocolat** mit Rötelikirschen 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 Edelpilz-Spezialitäten, Balsamico-Nüsse, Butter und Brot 9.90 €

