

FÜHLEN SIE DIE BODENSEEREGION MIT ALLEN SINNEN!

Genuss ist Heimat, denn zwischen unserem Lebensraum und den heimischen Gerichten gibt es eine Verbindung, die sich beim Genuss des Essens immer wieder neu erschließt. Daher legen wir besonderen Wert auf das, was der Bodensee und das Umland an Produkten und traditionellen Rezepten zur Verfügung stellt und gehen den spannenden Weg, es mit Fantasie und handwerklichem Können immer wieder neu zu gestalten.

Der Bodensee ist Grenze und Verbindung zugleich: hier treffen sich die kulinarischen Welten des nördlichen Alpenraums und Süddeutschlands. So finden Sie im Restaurant Maier sowohl die Rezepte Schwabens, aus dem Allgäu oder Baden als auch aus dem Bregenzer Wald oder dem Appenzeller Land. Bei uns genießen Sie eine zeitgemäße, neue Land- Küche, abgerundet durch eine unverwechselbare heimische Note.

Wir verwenden nur die besten Produkte ausgewählter Zulieferer mit regionalem Schwerpunkt, damit Sie sich mit Leib und Seele bei uns wohl fühlen.

SCHMECKEN SIE DEN SÜDEN...

Als Gastronomen mit regionalem Angebot ist uns bewusst: unser nachhaltiger Erfolg hängt von Ihrer Zufriedenheit und Ihrem Vertrauen ab. Dabei gewinnt das Vertrauen in die Qualität der Produkte bei uns verwendeten Produkte eine immer höhere Bedeutung. Sie möchten Gewissheit über Qualität und Herkunft.

Wir als »Schmeck den Süden«-Gastronomen dokumentieren gegenüber unseren Gästen, dass wir für regionale Gerichte auch wirklich regionale Produkte höchster Qualität verwenden. Damit möchten wir die Vertrauensbildung unterstützen.

Wir verpflichten uns im Hotel Maier dazu, einen Großteil unseres Speisenangebots aus heimischen Produkten zuzubereiten und zudem fast ausschließlich heimische Weine, Säfte, Biere und Destillate auf der Getränkekarte anzubieten. Dies wird regelmäßig anonym und unabhängig überprüft, bis hin zum Abgleich der Speisekarten mit den Rechnungen unserer Lieferanten. Am Ende der Speisekarte finden Sie einen Auszug unserer Lieferantenliste.

WIR UNTERSTÜTZEN SLOW FOOD AM BODENSEE!

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Wir hoffen, dass wir mit unserem Engagement und unseren Aktivitäten Ihren Geschmack treffen und wünschen Ihnen bei uns eine genussreiche Zeit.

WIR MÖCHTEN, DASS SIE ZUFRIEDEN SIND!

Unsere Mitarbeiter und wir bemühen uns tagtäglich, dass es Ihnen bei uns im Hotel und im Restaurant besonders gut geht. Selbstverständlich passiert es, dass wir bei unserer Arbeit Fehler machen oder wir hier und da einmal nicht den Geschmack unserer Gäste treffen.

Viele Gerichte bereiten wir auf Wunsch auch in kleineren Portionen zu. Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne.

* Produkt stammt nicht eindeutig nachweisbar aus Baden-Württemberg oder der Region.

Eine Übersicht über die in den Speisen verwendete Allergene finden Sie jeweils am Ende der Speisekarte. Alle Preisangaben in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Ihre Familie Maier & Fennel
mit allen Mitarbeitern

APERITIF-EMPFEHLUNGEN BEFORE DINNER DRINKS

2015	SCHLOSS SALEM SEKT EXTRA TROCKEN	5,50
○	Markgraf von Baden - Salem – Baden – Deutschland	
o.J.	CLAIRETTE DE DIE »TRADITION«	5,70
○	Domaine Poulet & Fils – Drôme – Frankreich	
o.J.	ALKOHOLFREIER PRISECCO CUVÉE No. 22	4,90
○	Manufaktur Jörg Geiger – Schlat – Württemberg – Deutschland	
o.J.	PINOT ROSÉ BRUT	6,10
●	Weingut Susanne & Berthold Clauß - Lottstetten / Nack – Baden – Deutschland	

HAUSWEIN HOUSE WINE



0,25l

2015	WEISSMÜLLER – MÜLLER-THURGAU QUALITÄTSWEIN TROCKEN	4,90
○	Weingut Kress – Hagnau / Überlingen – Baden – Deutschland	
2015	ROSAMUNDE – ROSÉ QUALITÄTSWEIN TROCKEN	5,20
●	Weingut Kress – Hagnau / Überlingen – Baden – Deutschland	
2014	REDFORD – SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN	5,90
●	Weingut Kress – Hagnau / Überlingen – Baden – Deutschland	

TAGESMENÜ MENU OF THE DAY

TAGESSUPPE / SOUP OF THE DAY

TÄGLICH WECHSELNDE EMPFEHLUNG UNSERES CHEFS
DAILY CHANGING RECOMMENDATION OF OUR CHEF

Unsere Service-Mitarbeiter informieren sie gerne! Our service team will inform you!

TAGESDESSERT / DESSERT OF THE DAY

als 3-Gang-Menü	23,00
<i>dazu passend ein Glas Wein 0,1l als Empfehlung</i>	2,90

»GUTES VOM SEE«
»SAVORS OF LAKE CONSTANCE«

SAIBLINGSSAVARIN* MIT LACHSKAVIAR* ,
Schnittlauch-Crème fraiche und Sommersalaten

SAVARIN OF CHAR* \ SALMON CAVIAR* \ CHIVES CRÈME FRAICHE \ SUMMER SALADS

2014 CHARDONNAY QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Weingut Franz Nachbaur – Röthis – Vorarlberg – Österreich

5,30 / 0,1l

KRÄUTERSCHAUMSÜPPLE

mit gebratenen Pfifferlingen*

CREAM OF HERBS SOUP \ FRIED CHANTERELLES*

2013 MÜLLER-THURGAU »WILDFANG«

Weingut Susanne & Berthold Clauß – Lottstetten – Baden – Deutschland

4,70 / 0,1l

SALTIMBOCCA VON DER LAMMKEULE UND –SCHULTER

mit Gremolatasauce, Auberginenpüree und Kartoffel-Speck-Krapfen

LEG AND SHOULDER OF LAMB \ EGG PLANT PUREE \ POTATO BEIGNET \ BACON

2011 GAMARET QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Weingut Schmid-Wetli – Berneck – Sankt Gallen – Schweiz

7,30 / 0,1l

GELIERTE SUPPE VON HOLUNDERBLÜTEN

mit Sekt, Erdbeeren und Sauerrahm-Eis

SOUP OF ELDERFLOWERS \ SPARKLING WINE \ STRAWBERRIES \ SOUR CREAM

ALKOHOLFREIER PRISECCO CUVÉE No. 22

Manufaktur Jörg Geiger - Schlat / Göppingen – Württemberg – Deutschland

4,90 / 0,1l

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)

34,00

dazu 3 Gläser Weinbegleitung

15,00

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

39,00

dazu 3 Gläser Weinbegleitung

15,50

als 4-Gang-Menü

46,00

dazu 4 Gläser Weinbegleitung

19,50



„Gutes vom See“ ist ein Zusammenschluss engagierter Unternehmer, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kulturlandschaft am Bodensee in ihrer landschaftlich vielfältigen Schönheit und Urtümlichkeit zu erhalten. Unser Ziel ist die nachhaltige Entwicklung der Bodensee-Region und diese als Wirtschaftsraum zu fördern.

»NICHT FISCH, NICHT FLEISCH« »NEITHER FISH NOR FOWL «

TÖRTCHEN VON JOGHURT UND KRESSE

mit Thymianbiskuit und Paprikasorbet

TARTE OF YOGHURT AND CRESS \ THYME BISCUIT \ SORBET OF BELL PEPPER

2013 GEMISCHTER SATZ QUALITÄTSWEIN

Weingut Rosi Schuster – St. Margarethen – Burgenland – Österreich

5,10 € / 0,1l

BUTTERMILCHKALTSCHALE MIT BASILIKUM

mit Kresse und gerösteten Haselnüssen

CHILLED BUTTERMILK SOUP \ BASIL \ GARDEN CRESS \ ROASTED HAZELNUTS

2013 GUTEDEL »HEFLIE«

Weingut Engelhof – Hohentengen – Baden – Deutschland

3,90 / 0,1l

KREMIGES RISOTTO

mit Pfifferlingen*, Schnittlauchgelée und Schnittlauchsud

CREAMY RISOTTO \ CHANTERELLES \ CHIVES JELLY AND LIQUID CHIVES

2013 AUXERROIS »AS «

Weingut Seeger – Leimen – Baden – Deutschland

6,10 / 0,1l

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-PUDDING

und Sahne und Buchweizen - Krokant

HOMEMADE CHOCOLATE PUDDING \ WHIPPED CREAM \ BUCKWHEAT BRITTLE

»CHARLY'S« SPÄTBURGUNDER LIKÖRWEIN

Weingut Rebholz – Radolfzell – Baden – Deutschland

6,20 / 4cl

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	27,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	14,50
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	32,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	16,00
als 4-Gang-Menü	37,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	18,50



Wir achten bei unseren Produkten und Lieferanten auf ordentliche ökologische Grundlagen und versuchen so naturnah wie möglich einzukaufen. Dabei ist es für uns genauso wichtig eine vollständige Menüoption ohne Fisch und Fleisch anbieten zu können. In der Karte finden Sie noch weitere Gerichte ohne Fleisch, die mehr sind als Schweinebraten ohne Schwein...

»SLOW FOOD - ARCHE DES GESCHMACKS«

»SLOW FOOD - ARK OF TASTE «

TERRINE VOM MONTAFONER SURA KÄS
im Karotten-Lauchmantel, Wildkräutersalat und Kirschessig-Vinaigrette
TERRINE OF SURA KÄS \ WILD HERBS \ CHERRY VINEGAR SAUCE

2011 GELBER MUSKATELLER »VOM OPOK«
Weingut Sepp Muster – Leutschach - Steiermark - Österreich
5,70 / 0,1l

LEICHTE SUPPE VON ALB LEISA
mit hausgemachten Maultaschen von geschmorten Zwiebeln
LIGHT SOUP OF SWABIAN LENTILS \ ONION RAVIOLI

2011 SOAVE CLASSICO SUPERIORE »CASTELCERINO«
Cantina Visco & Filippi – Soave – Veneto – Italien
4,50 / 0,1l

KOTELETTE VOM REINRASSIGEN HÄLLISCHEN SCHWEIN
Thymiankruste, Kümmeljus, Spitzkraut und Rissolée kartoffeln
FRENCH CHOP OF PORK \ THYME CRUST \ CARAWAY \ POINTED CABBAGE

2016 HOPFENGUT No. 20 PALE ALE
Intensive Hopfennote, Cascade und Tettnanger Aromahopfen, voller Malzkörper
6,50 / 0,33l

KARAMELLISIERTER RIEBELMAIS-SCHMARR'N
mit Sorbet und Kompott von der Herzkirsche
CAMELIZED CORN PANCAKE \ SORBET & COMPOTE OF HEART CHERRY

CLAIRETTE DE DIE »TRADITION«
Domaine Poulet & Fils – Drôme – Frankreich
5,70 / 0,1l

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	34,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	15,00
als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	39,00
dazu 3 Gläser Weinbegleitung	16,00
als 4-Gang-Menü	44,00
dazu 4 Gläser Weinbegleitung	19,50



„Die gekennzeichneten Lebensmittel auf unserer Karte sind Passagiere auf der Arche des Geschmacks von Slow Food. Das internationale Projekt Arche des Geschmacks der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt weltweit über 2.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Verschwinden. Das Motto lautet: Essen, was man retten will! Denn: Was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt.“

»LÄNDLEMENÜ«

»LÄNDLE MENU«

KLEINER BUNTER SALATTELLER

mit Gemüse und Salaten der Saison

SMALL CHOICE OF SALADS \ SEASONAL VEGETABLES \ LETTUCES

2014 BIRNAUER BACCHUS VDP GUTSWEIN TROCKEN

Markgraf von Baden – Salem – Baden – Deutschland

4,50 / 0,1l

RINDERKRAFTBRÜHE

mit feinen Schnittlauchflädle

BEEF CONCOMMÉ \ THINLY SLICED PANCAKES

2014 GRAUBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Weingut Robert & Manfred Aufricht – Stetten – Baden – Deutschland

4,90 / 0,1l

»SCHWABENTELLER«

Schweinefilet mit Champignons*, Käs'-Spätzle, Röstzwiebeln und Blattsalaten

FILET OF PORK \ MUSHROOMS* \ SPAETZLE \ FRIED ONIONS \ MIXED SALAD

2013 SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN

Weingut Thomas Geiger – Meersburg – Baden – Deutschland

5,30 / 0,1l

GRATINierter KäSE VOM LEHENHOF

mit Quittenchutney

GRATINATED CHEESE FROM LEHENHOF FARM \ QUINCE CHUTNEY

2014 WELSCHRIESLING QUALITÄTSVEREIN HALBTROCKEN

Weingut Joseph Möth – Bregenz – Vorarlberg – Österreich

6,70 / 0,1l

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)

27,00

dazu 3 Gläser Weinbegleitung

14,00

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

29,00

dazu 3 Gläser Weinbegleitung

14,00

als 4-Gang-Menü

33,00

dazu 4 Gläser Weinbegleitung

18,00



Bei unserer „Ländleküche“ konzentrieren wir uns auf die klassischen Gerichte der Region. Auf die Karte kommen demnach überwiegend Gerichte, die mit der Silbe „le“ enden: Spätzle, Maultäschle, Leberle und so weiter. Viel Spaß mit unserer bodenständigen Landhausküche aus der Region!

VORSPEISEN / STARTERS

-  **KLEINER BUNTER SALATTTELLER** 6,50
mit Gemüse und Salaten der Saison
SMALL CHOICE OF SALADS \ SEASONAL VEGETABLES \ LETTUCES
- KARTOFFEL-PFIFFERLING*-TATAR** 12,50
mit gebackener Bergkäse-Praline, Ysopdip und geschmorte Inselferlen
TATAR OF CHANTERELLES AND POTATOES \ MOUNTAIN CHEESE \ HYSSOP DIP
-  **SAIBLINGSSAVARIN* MIT LACHSKAVIAR***, 13,50
Schnittlauch-Crème fraiche und Sommersalaten
SAVARIN OF CHAR* \ CHIVES CRÈME FRAICHE \ SUMMER SALADS
-  **TÖRTCHEN VON JOGHURT UND KRESSE** 12,60
mit Thymianbiskuit und Paprikasorbet
TARTE OF YOGHURT AND CRESS \ THYME BISCUIT \ SORBET OF BELL PEPPER
-  **TERRINE VOM MONTAFONER SURA KÄS** 13,50
im Karotten-Lauchmantel, Wildkräutersalat und Kirschessig-Vinaigrette
TERRINE OF SURA KÄS \ WILD HERBS \ CHERRY VINEGAR SAUCE

SUPPEN/ SOUPS

-  **RINDERKRAFTBRÜHE** 4,80
mit feinen Schnittlauchflädle
BEEF CONCOMMÉ \ THINLY SLICED PANCAKES
-  **KRÄUTER-SCHAUMSÜPPE** 6,50
mit gebratenen Pfifferlingen*
CREAM OF HERBS SOUP \ FRIED CHANTERELLES*
-  **LEICHTE SUPPE VON ALB LEISA** 6,50
mit hausgemachten Maultaschen von geschmorten Zwiebeln
LIGHT SOUP OF SWABIAN LENTILS \ ONION RAVIOLI
-  **BUTTERMILCHKALTSCHALE MIT BASILIKUM** 7,50
mit Kresse und gerösteten Haselnüssen
CHILLED BUTTERMILK SOUP \ BASIL \ GARDEN CRESS \ ROASTED HAZELNUTS

VESPER & SALATE / SWABIAN SNACKS & SALADS

GEMISCHTE SALATE VOM BODENSEE mit gebratenen Maultaschen-Scheiben in Speckbutter und Allgäuer Bergkäse TOSSED SALADS \ SWABIAN RAVIOLI \ BACON BUTTER \ MOUNTAIN CHEESE	10,80
KÄSETELLER MIT VERSCHIEDENEN ALLGÄUER KÄSEN mit Bauernbrot aus der Bäckerei Weber CHEESE PLATE WITH DIFFERENT ALLGÄU CHEESES \ FARMHOUSE BREAD	14,80
SCHWÄBISCHER LUMPENSALAT mit Schwarzwurst und Bauernbrot SWABIAN »RAGS« SALAD \ BLACK SAUSAGE \ FARMHOUSE BREAD	8,90
SCHWEIZER WURSTSALAT mit Allgäuer Bergkäse und Bauernbrot SWISS SAUSAGE SALAD \ ALLGÄU MOUNTAIN CHEESE \ FARMHOUSE BREAD	8,50
SOMMERLICHE BLATT- UND GEMÜSESALATE mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen* und Gartenkresse SUMMERLY LEAF AND VEGETABLE SALADS \ CHICKEN BREAST* \ CRESS	12,80

KLASSIKER DER REGION / SWABIAN CLASSICS

ALLGÄUER SPÄTZLE MIT BERGKÄSE mit geschmälzten Zwiebeln ALLGÄU CHEESE SPÄTZLE \ FRIED ONIONS	9,80
HAUSGEMACHTE SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN - 2 Maultaschen in der Brühe mit geschmälzten Zwiebeln - 3 Maultaschen mit Bratensauce, geschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salat HOMEMADE SWABIAN RAVIOLI (MAULTASCHEN) - 2 »Maultaschen« \ broth \ fried onions - 3 »Maultaschen« \ gravy \ fried onions \ Swabian potato salad	9,80 13,50
KALBSSCHNITZEL »WIENER ART« mit knusprigen Bratkartoffeln und buntem Marktgemüse VIENNESSE SCHNITZEL \ CRISPY FRIED POTATOES \ VARIED VEGETABLES	22,50
 »SCHWABENTELLER« Schweinefilet mit Champignons*, Käs'-Spätzle, Röstzwiebeln und Blattsalaten FILET OF PORK \ MUSHROOMS* \ SPAETZLE \ FRIED ONIONS \ MIXED SALAD	18,40

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES



KREMIGES RISOTTO

16,50

mit Pfifferlingen*, Schnittlauchgelée und Schnittlauchsud

CREAMY RISOTTO \ CHANTERELLES \ CHIVES JELLY AND LIQUID CHIVES

KLEINER KARTOFFEL-GEMÜSE-STRUDEL

16,50

- frisch aus dem Ofen – mit Pilzrahmsauce

STRUDEL OF VEGETABLES AND POTATOES \ CREAMED MUSHROOM SAUCE

FISCH UND FLEISCH / FISH AND MEAT



SALTIMBOCCA VON DER LAMMKEULE UND –SCHULTER

23,50

mit Gremolatasauce, Auberginenpüree und Kartoffel-Speck-Krapfen

LEG AND SHOULDER OF LAMB \ EGG PLANT PUREE \ POTATO BEIGNET \ BACON

MEDAILLONS VON DER REHKEULE

25,50

mit Preiselbeer*-Rosmarinjus, Pumpernickelsoufflée* und Wirsingköpfchen

MEDALLION OF LEG OF VENISON \ PUMPERNICKEL SOUFFLÉ* \ SAVOY CABBAGE

KROSS GEBRATENER WALLER*

22,50

mit weißem Tomatenschaum, Risotto und kleinem Gemüse

CRISPY FRIED WELS CATFISH* \ RISOTTO \ LITTLE GREENSTUFF

RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER

28,50

mit sommerlichem Gemüse und Maier's Hefekroketten

RUMPSTEAK \ HERBED BUTTER \ MAIER'S FAMOUS YEAST CROQUETTES



KOTELETTE VOM REINRASSIGEN HÄLLISCHEN SCHWEIN

22,50

Thymiankruste, Kümmeljus, Spitzkraut und Rissolée kartoffeln

FRENCH CHOP OF PORK \ THYME CRUST \ CARAWAY \ POINTED CABBAGE

DESSERTS UND KÄSE / DESSERTS AND CHEESE



GRATINIERTER KÄSE VOM LEHENHOF

mit Quittenchutney

7,90

GRATINATED CHEESE FROM LEHENHOF FARM \ QUINCE CHUTNEY

VARIATION VON DREI SORBETS* MIT HIPPE

- Sorten auf Nachfrage -

8,90

VARIATION OF DIFFERENT SORBETS* - TYPES ON REQUEST -



GELIERTE SUPPE VON HOLUNDERBLÜTEN

mit Sekt, Erdbeeren und Sauerrahm-Eis

8,80

SOUP OF ELDERFLOWERS \ SPARKLING WINE \ STRAWBERRIES \ SOUR CREAM



HAUSGEMACHTER SCHOKOLADEN-PUDDING

und Sahne und Buchweizen - Krokant

5,50

HOMEMADE CHOCOLATE PUDDING \ WHIPPED CREAM \ BUCKWHEAT BRITTLE



KARAMELLISIERTER RIEBELMAIS-SCHMARR'N

mit Sorbet und Kompott von der Herzkirsche

9,00

CARAMELIZED CORN PANCAKE \ SORBET & COMPOTE OF HEART CHERRY

MITGLIEDSCHAFTEN & UNTERSTÜTZUNG



„Gutes vom See“ ist ein Zusammenschluss engagierter Unternehmer, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kulturlandschaft am Bodensee in ihrer landschaftlich vielfältigen Schönheit und Urtümlichkeit zu erhalten. Unser Ziel ist die nachhaltige Entwicklung der Bodensee-Region und diese als Wirtschaftsraum zu fördern.

Die Schaffung von Ausbildungs- und Arbeitsplätzen spielt hier ebenso eine Rolle, wie der wirtschaftlich nicht unbedeutende Faktor, Tourismus.



Die LandZunge will nicht weniger als das Beste der Region auf den Tisch bringen. Damit die besten Gäste so richtig genießen können. Nur für sie legen sich die Wirte der Aktion ordentlich ins Zeug: Sie setzen auf regionale Zutaten und verstehen sich auf beste traditionelle Rezepte – die sie ganz locker auch mal zeitgemäß interpretieren.

Hinter ihnen steht ein starkes Netzwerk von Erzeugern, Lieferanten und Fachleuten aus den verschiedensten Ecken, die allesamt an einem Strang ziehen, um die Stärken und Eigenheiten der Region bekannt und begehrt zu machen.



Die "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gastronomen sind die landesweite Vereinigung regional arbeitender Restaurants und setzen den Standard für vertrauensvollen regionalen Genuss.

Nur Gerichte deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen, dürfen als "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gericht ausgezeichnet werden. Mit je mehr Löwen ein Restaurant ausgezeichnet wurde, desto mehr regionale Rohstoffe werden verwendet. Dies wird regelmäßig kontrolliert.



Slow Food ist eine internationale Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält. Die Slow Food Bewegung zählt in Deutschland derzeit über 12 000 Mitglieder in rund 80 Convivien (lokalen Gruppen).



Essen ist pure Freude und Genuss – sofern der Koch sein Handwerk versteht. Bei den Südländ Köchen werden keine fraglichen Convenience benutzt, sondern hier wird ordentlich und gut gekocht. Die Südländ Köche haben sich ihrem traditionellen Handwerk verschrieben. Gemeinsam setzen sie sich für die Erzeugung nachhaltiger Lebensmittel in ihrer Region ein, gemeinsam servieren sie ihren Gästen ausschließlich frische und qualitativ hochwertige Gerichte, die an Jahreszeiten und Regionen angelehnt sind.

AUSWAHL DER LIEFERANTEN AUS DER REGION

EIER

Karl-Horst Lutz, 88046 Friedrichshafen – Entfernung 8 km

Senn GmbH, 88356 Ostrach – Entfernung 45 km

KARTOFFELN

Frank Böhm, 88690 Uhldingen – Entfernung 19 km

SALATE

Heribert Kohlöffel, 88263 Horgenzell – Entfernung 20 km

Fruchthof Konstanz – Produzenten der Insel Reichenau - Entfernung ca. 25 km

OBST

Obsthof Fahr, 88048 Friedrichshafen, Entfernung 1 km

Obsthof Sauter, 88048 Friedrichshafen, Entfernung 7 km

WILD

Jagdgesellschaft Weiler-Simmerberg, Markus Müller – Entfernung 50 km

Walter Störk, 88339 Bad Waldsee – Entfernung 41 km

FISCH

Fischhandlung Meichle, 88045 Friedrichshafen – Entfernung 6 km

Edith Dickreiter, 88090 Immenstaad – Entfernung 4 km

Alfons Bock, 88048 Friedrichshafen – Entfernung 3 km

BROT

Bäckerei Weber, 88045 Friedrichshafen – Entfernung 7 km

SAFT

Lindauer Bodensee Fruchtsäfte – Entfernung 25 km

FLEISCH

Walser & Schwaderer, 88214 Ravensburg - Entfernung 23 km

Buchmann, 88287 Grünkraut – Entfernung 26 km

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, 74523 Schwäbisch Hall – Entfernung 198 km

BIER

Brauerei Leibinger, 88212 Ravensburg – Entfernung 23 km

WEINE

Über 50 spannende SeeWeine aus 3 Ländern & 9 Regionen - Entfernung 10-90 km

Über 50 spannende BergWeine aus dem Alpenraum und Süddeutschland - Entfernung 100-300 km

SPARGEL

Spargelbauer Landerer, 88074 Meckenbeuren – Entfernung 18 km

ÖLE

Stefan Kerner, 74235 Erlenbach – Entfernung 195 km

ESSIGE

Axel Zapf, 88131 Bodolz – Entfernung 23 km

ZIEGENKÄSE

Käserei vom Höchsten – Entfernung 19 km

BERGKÄSE

Bregenzerwälder Käsekeller – Entfernung 51 km

GEMÜSE

Händler: Fruchthof Konstanz – Entfernung 24 km

Händler: Früchte Jork - Entfernung 51 km

