



# Storchen

Das Hotel-Restaurant  
in Uhldingen am Bodensee

[www.storchen-uhldingen.de](http://www.storchen-uhldingen.de)



## LIEBE GÄSTE

es ist schön Sie in unserem Gasthof zu begrüßen.  
Bei uns trifft sich Tradition und Moderne Gastlichkeit!

Unser ältester Bereich wurde ca. 1680 erbaut, 2017 haben wir das Fachwerk wieder frei gelegt. Der Gasthof wurde das erste Mal urkundlich erwähnt als Postkutschenstation mit Beherbergung und Gastronomie. Es war die Raststelle auf der historischen Postkutschenstrecke.

Das hinter dem Gasthof gelegene Gästehaus Storchen war eine große Scheune für Fuhrwerke und Pferde. Somit blicken wir auf eine sehr lange Geschichte zurück. Seit 1886 ist der Storchen im Besitz der Familie Wagner, die ihn nun seit fünf Generationen betreibt.



|             |                            |
|-------------|----------------------------|
| 1873 – 1887 | Josef Wagner               |
| 1887 – 1914 | Martin Wagner              |
| 1915 – 1960 | Gebhard Wagner             |
| 1961 – 1995 | Siegfried & Gerhard Wagner |
| SEIT 1995   | Marion Wagner & Team       |

Seit 2010 verfügen wir über 3.500 qm Außengelände im Ortskern von Oberuhldingen. Darin bieten wir Ihnen Spielplatz, Spielehaus und neu unsere Fuß-lounge alles rund um die Beine sowie unseren Spa-Bereich mit Dampfbad, Zirben- und Altholzsauna und beheizten Salzwasser-Außenpool, in dem das ganz Jahr geschwommen werden kann.

Genießen Sie unsere täglich frisch, nach alten Hausrezepten zubereiteten Speisen. Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit beim Genuss unserer Speisen, zubereitet aus heimischen Produkten.

*Marion Wagner*

**Ihre Marion Wagner  
mit dem ganzen Storchen-Team**



## UNSER MITTAGSBUFFET Mittags von 11.30 – 14.00 Uhr Buffet »all you can eat«

### Suppe

### verschiedene Salate

### Drei unterschiedliche Hauptgerichte

Fleisch oder Fisch, Vegetarisch und Low Carb

Verschiedene Beilagen und Gemüse

### Dessert

## KULINARISCHER KALENDER

**Januar** – Gewickelt und gerollt

**Februar** – Alles Tolle aus der Knolle

**März** – Internationale Rumpsteak Spezialitäten

**April** – Bärlauch Spezialitäten

**Mai** – Spargel vom Spargelhof Möcking

**Juni** – Leicht und Vital in den Sommer

**Juli** – Auswahl an verschiedenen Salatplatten

**August** – Pfifferlinge mit Pfiff!

**September** – Alles rund um den Kürbis vom Hof Egelsee

**September bis März** – Born to be wild – unsere Wildgerichte

**Oktober** – Deftige Schlachtplatte

**November** – Gan(z)s oder gar nicht – »St. Martinsgänse«

**Dezember** – Chef´s Weihnachtsschmankerln



## FESTE UND FEIERN

Für Geburtstage, Jubiläumsfeiern und andere Festlichkeiten empfehlen wir unsere verschiedenen Räumlichkeiten in denen das freundliche und kompetente Storchen-Team mit viel Liebe und Kreativität Ihre Festtafel gestaltet – wir machen Ihr Fest zu einem

besonderen Erlebnis. In unserem modern gestalteten »Stüble« im Afrika Stil mit seinen Lederstühlen ist für Feste von acht bis 20 Personen der ideale Rahmen gegeben.

### Das besondere Fest!

In unserer im original erhaltenen Wagnerei, der originelle Rahmen für ein unvergessenes Fest. Serviert wird als Buffet. **15 bis 25 Personen**

Sowie unser Klassiker – der schöne, helle und freundliche Wintergarten – in dem jedes Fest zu einem vollen Erfolg wird. **15 bis 75 Personen**





## APERITIVE

|  |        |               |
|--|--------|---------------|
| <b>Storchen Aperitiv</b> – Lillet Berry              | 0,25 l | <b>7,50 €</b> |
| <b>Storchen Sekt</b> – Hausmarke, Glas               | 0,1 l  | <b>3,90 €</b> |
| <b>Secco</b> Contarini Valé bianco, Glas             | 0,1 l  | <b>4,20 €</b> |
| <b>Steinhauser Bodensee Apfelsecco</b> – alkoholfrei | 0,1 l  | <b>3,90 €</b> |
| <b>Sherry medium</b> – dry oder cream                | 5 cl   | <b>3,70 €</b> |
| <b>Portwein</b>                                      | 5 cl   | <b>3,70 €</b> |
| <b>Campari</b> Orange oder Soda mit Farbstoff        |        | <b>5,90 €</b> |

## SEKT

|   |        |                |
|---|--------|----------------|
| <b>Storchen Sekt</b> – Hausmarke, weiß, trocken | 0,75 l | <b>21,00 €</b> |
| <b>Secco</b> Contarini Valé bianco              | 0,75 l | <b>29,00 €</b> |
| <b>Champagner</b>                               | 0,75 l | <b>49,00 €</b> |

## SOMMER PUR

|                          |        |               |
|--------------------------|--------|---------------|
| <b>Aperol Spritz</b> (1) | 0,25 l | <b>7,50 €</b> |
| <b>Hugo</b>              | 0,25 l | <b>7,50 €</b> |

## COCKTAILS mit Alkohol 7,90 €

- Sex on the black beach** mit Wodka, Pfirsichlikör, Ananassaft und Johannisbeersaft
- Tequila Sunrise Special** mit Tequila, Cassis, Orangensaft, Grenadine, Limettensirup und Zitronensaft mit Farbstoff
- Pina Colada** mit weißem Rum, Malibu, Ananassaft, Sahne und Kokossirup
- Caipirinha** mit Cachaca, Rohrzucker und frischen Limetten

## COCKTAILS ohne Alkohol 7,50 €

- Orange Velvet** mit Orangensaft, Maracujanektar, Mandelsirup und Sahne mit Farbstoff
- Paradise King** mit Ananas- und Orangensaft, Maracujanektar, Grenadine, Ananassirup, Zitronensaft und Limettensaft mit Farbstoff



## BIERE VOM FASS

|  |       |               |       |               |
|--|-------|---------------|-------|---------------|
| <b>Rothaus Pils</b> (16)                       | 0,3 l | <b>3,50 €</b> | 0,5 l | <b>4,90 €</b> |
| <b>Schussenrieder Export</b> (16,17)           | 0,3 l | <b>3,50 €</b> | 0,5 l | <b>4,90 €</b> |
| <b>Radler</b> – Bier mit Zitronenlimonade (16) | 0,3 l | <b>3,50 €</b> | 0,5 l | <b>4,90 €</b> |
| <b>Paulaner Hefeweizen hell</b> (15,16)        | 0,3 l | <b>3,50 €</b> | 0,5 l | <b>4,90 €</b> |
| <b>Colaweizen/Russe</b> (1,10,12,14,15,16)     | 0,3 l | <b>3,50 €</b> | 0,5 l | <b>4,90 €</b> |

## FLASCHENBIERE

|  |               |               |
|--|---------------|---------------|
| <b>Schussenrieder Schwarzbier N°1   N°1 Naturtrüb</b> (16) | Flasche 0,5 l | <b>3,90 €</b> |
| <b>Farny Kristallweizen</b> (15, 16)                       | Flasche 0,5 l | <b>3,90 €</b> |
| <b>Paulaner Hefeweizen dunkel</b> (15)                     | Flasche 0,5 l | <b>3,90 €</b> |

## ALKOHOLFREIE BIERE

|                                    |        |               |
|------------------------------------|--------|---------------|
| <b>Karamalz Malzbier</b> (16,19)   | 0,33 l | <b>3,50 €</b> |
| <b>Paulaner Export</b> (16)        | 0,5 l  | <b>3,90 €</b> |
| <b>Paulaner Hefeweizen</b> (15,16) | 0,5 l  | <b>3,90 €</b> |

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

|   |        |               |                      |
|---|--------|---------------|----------------------|
| <b>Schweppes Bitter Lemon</b> – chininhaltig (4,11,14)  | 0,2 l  | <b>2,90 €</b> |                      |
| <b>Randegger Ottilien Quelle Mineralwasser</b>          | 0,25 l | <b>2,90 €</b> |                      |
| <b>Gerolsteiner naturell</b>                            | 0,25 l | <b>2,90 €</b> | 0,75 l <b>4,90 €</b> |
| <b>Tafelwasser</b> – Karaffe                            | 0,5 l  | <b>3,50 €</b> |                      |
| <b>Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser</b>               | 0,75 l | <b>4,90 €</b> |                      |
| <b>Eistee</b> (4,11,14)                                 | 0,2 l  | <b>2,90 €</b> | 0,4 l <b>4,90 €</b>  |
| <b>Zitronenlimonade</b> (1,10,12,14)                    | 0,25 l | <b>2,90 €</b> | 0,4 l <b>4,90 €</b>  |
| <b>Seezünge</b> – Geschmacksrichtungen Birne / Kirsche  | 0,33 l | <b>3,50 €</b> |                      |
| <b>Cola, Orangenlimonade</b> mit Farbstoff (1,10,12,14) | 0,2 l  | <b>2,90 €</b> | 0,4 l <b>4,60 €</b>  |
| <b>Cola/Orangenlimonade</b> – Mixgetränk (1,10,12,14)   | 0,2 l  | <b>2,90 €</b> | 0,4 l <b>4,60 €</b>  |
| <b>Apfel-, Orangen-, Johannisbeerschorle</b>            | 0,2 l  | <b>2,90 €</b> | 0,4 l <b>4,60 €</b>  |
| <b>Orangensaft</b>                                      | 0,2 l  | <b>3,20 €</b> | 0,4 l <b>4,90 €</b>  |
| <b>Apfelsaft</b> – naturtrüb                            | 0,2 l  | <b>3,20 €</b> | 0,4 l <b>4,90 €</b>  |



## SUPPEN

|  |        |
|--|--------|
| <b>Kraftbrühe</b><br>mit hausgemachten Flädle        | 4,90 € |
| <b>Suppe der Woche</b>                               | 5,90 € |
| <b>Bodenseefischcremesuppe</b><br>mit Fischstückchen | 7,90 € |

## VORSPEISEN

|  |         |
|--|---------|
| <b>Tomate-Mozzarella</b><br>mit Balsamico und Basilikum dazu Baguette                                | 8,50 €  |
| <b>1 Geräuchertes Felchenfilet</b><br>mit Meerrettichsahne und Reibekuchen                           | 13,50 € |
| <b>Carpaccio</b><br>vom Rinderfilet mit hausgemachtem Pesto,<br>Parmesanspänen und Knoblauchbaguette | 14,90 € |
| <b>Riesengarnelen</b><br>auf Blattsalaten mit Baguette und Knoblauchdip                              | 15,90 € |



## VEGETARISCHE GERICHTE

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Hausgemachte Käsespätzle</b><br>mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und Reichenauer Salaten vom Buffet | <b>13,90 €</b> |
| <b>Gebratene Semmelknödelscheiben</b><br>mit Champignons und Reichenauer Salaten vom Buffet               | <b>13,90 €</b> |
| <b>Kichererbsen-Gemüsecurry</b><br>mit Basmatireis und Reichenauer Salaten vom Buffet                     | <b>14,50 €</b> |

## FISCH

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>Zanderfilet Mediterrane Art</b><br>mit Oliven und Tomatenragout,<br>dazu Salatschüssel mit Reichenauer Salaten vom Buffet | <b>18,50 €</b>                |
| <b>Zanderfilet in Currysoße</b><br>mit Bananen und Mandeln gebraten,<br>dazu Basmatireis                                     | <b>19,50 €</b>                |
| <b>Felchenfilet in Mandelbutter</b><br>mit Petersilienkartoffeln und Reichenauer Salaten vom Buffet                          | <b>19,90 €</b>                |
| <b>Fischspezialität für 2 Personen</b><br>ganzer Zander gebraten mit Gemüse und Schwenkkartoffeln                            | Preis pro 100 g <b>9,90 €</b> |

LOW CARB



## LOW CARB GERICHTE

Mit unseren Low Carb-Gerichten bieten wir Ihnen eine neue Form der gesunden Ernährung an. Wertvolles Eiweiß – wenig Kohlenhydrate – viele Vitamine und Ballaststoffe sowie etwas wertvolles Fett.

**Vorteile:** Wenig Kalorien – wenig Insulinproduktion – zur Entlastung und Gewichtsreduktion bestens geeignet. Diese Gerichte sind speziell mit diesem Zeichen gekennzeichnet:



Low-Carb bezeichnet verschiedene Ernährungsformen oder Diäten, bei denen der Anteil der Kohlenhydrate an der täglichen Nahrung reduziert wird. Motivation ist häufig eine erwünschte Gewichtsreduktion, als Therapie einer Stoffwechselerkrankung oder als

allgemeine Ernährungsform mit erhofften positiven Gesundheitsauswirkungen. Die täglichen Mahlzeiten bestehen hauptsächlich aus Gemüse, Milchprodukten, Fisch und Fleisch, wobei Fette und Proteine die wegfallenden Kohlenhydrate ersetzen.

## LIEBE ALLERGIKER

wir bieten Ihnen **vegane, laktose- und glutenfreie** Gerichte. Gerne bereiten wir Ihnen auch Gerichte nach Ihren Wünschen zu. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Unsere Allergenkenzeichnung finden Sie in einer extra Karte. Fragen Sie die Servicemitarbeiter.

**Ihr Küchenchef und Team**



## BADISCH REGIONAL

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>Hausgemachte Maultaschen</b><br>in Eihülle gebraten mit Reichenauer Salaten vom Buffet                               | <b>13,90 €</b> |
| <b>Hausgemachte Maultaschen</b><br>mit Tomate und Käse überbacken und Reichenauer Salaten vom Buffet                    | <b>13,90 €</b> |
| <b>Badisch Allerlei</b><br>mit hausgemachten Käsespätzle und Maultaschen<br>in Zwiebelschmelze und Krautschupfnudeln    | <b>14,90 €</b> |
| <b>Hausgemachte Käsespätzle – Vegetarisch</b><br>mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und Reichenauer Salaten vom Buffet | <b>13,90 €</b> |

## GEFLÜGEL SPEZIALITÄTEN von Puten- und Hähnchenbrust

- |  |   |                |
|--|---|----------------|
| <b>Putenmedaillons</b><br>mariniert mit Orangen-Olivenöl<br>am Spieß gegrillt auf buntem Gartengemüse                    |  | <b>17,50 €</b> |
| <b>Hähnchen »Bombay«</b><br>Hähnchenbrust gebraten in Currysoße<br>mit Bananen und Ananas, dazu servieren wir Mandelreis |   | <b>17,90 €</b> |
| <b>Hähnchenbrust</b><br>mit Ingwer-Orangensoße dazu Reis aus Blumenkohl  |  | <b>18,90 €</b> |



## KNACKIGE SALATE von der Gemüseinsel Reichenau

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <p><b>Salatteller</b><br/>mit Reichenauer Salaten vom Buffet</p>  | <p><b>5,50 €</b></p>  |
| <p><b>Salatschüssel</b><br/>mit Reichenauer Salaten vom Buffet</p>  | <p><b>9,50 €</b></p>  |
| <p><b>Fitness-Salat</b><br/>mit gebratenen Putenbruststreifen, Blattsalate, Karotten- und Gurkensalat, Paprika, Kürbiskernen und Joghurtdressing, dazu reichen wir Vollkornbrot (4,6)</p> | <p><b>13,50 €</b></p> |
| <p><b>Salatplatte Florida</b><br/>mit Melonenfächer und Orangenfilets, Blattsalate, Karotten- und Tomatensalat, Hähnchenbrustscheiben vom Grill (4,5,6)</p>                               | <p><b>14,90 €</b></p> |
| <p><b>Salatplatte »Pfahlbauten«</b><br/>mit geräuchertem Bodensee-Felchenfilet, Kartoffel- und Blattsalat dazu reichen wir frisch gebackenes Baguette (4,5,6)</p>                         | <p><b>15,90 €</b></p> |
| <p><b>Salatplatte Räucherlachs</b><br/>mit Röstinchen und Meerrettichschaum auf Blattsalaten</p>  | <p><b>15,90 €</b></p> |

LOW CARB

LOW CARB



## STORCHEN-KLASSIKER

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>Storchen-Teller</b>  | <b>15,90 €</b> |
| mit Steaks von der Pute und vom Schwein, holländischer Soße, feinem Gemüse, Champignonrahmsoße, Pommes Frites und hausgemachten Spätzle |                |
| <b>Uhdinger Filettöpfchen</b>   | <b>16,80 €</b> |
| mit Filets vom Schwein und Champignonrahmsoße auf hausgemachten Käsespätzle   |                |
| <b>Pfahlbaupfännle</b>  | <b>18,50 €</b> |
| mit Schweinefilet, kleinem Rumpsteak, in Pilz-Specksoße dazu feines Gemüse und Bratkartoffeln   |                |
| <b>Grillteller</b>  | <b>18,50 €</b> |
| mit Steaks vom Rind, Schwein und von der Pute, Grilltomate, Würstchen, hausgemachter Kräuterbutter, grünen Bohnen und Pommes Frites     |                |

## STORCHEN-VESPERKARTE Diese Karte ist gültig von 17.30 – 21.00 Uhr

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>Wurstsalat</b>   | <b>11,50 €</b> |
| mit Bratkartoffeln (2,9,4)  |                |
| <b>Lumpensalat</b>  | <b>11,50 €</b> |
| mit Schwarzwurst, Lyoner und Limburger, Essiggurken, Zwiebeln und Brot (2,9,4)            |                |
| <b>Schweizer-Wurstsalat</b>   | <b>12,00 €</b> |
| mit Käse dazu Bratkartoffeln (2,9,4)  |                |
| <b>Uhdinger Vesper</b>  | <b>12,50 €</b> |
| mit Blut- und Leberwurst, badischem Räucherschinken, Tettninger Rahmkäse und Brot (4,9,2) |                |



## VOM HOF AUF DEN TELLER – FEINES VOM LANDSCHWEIN

aus der Metzgerei Max Holwegler

Mit unseren Landwirten arbeiten wir seit Jahrzehnten zusammen: Die Landwirtschaftsfamilien halten die Schweine in tiergerechten Stallungen. Die Futtermittel der Landwirte stammen zum größten Teil aus eigenem Anbau. Alle Betriebe liefern uns ihre besten

Tiere. Dafür sind wir sehr dankbar. Denn bei den Tieren sind uns nur die Besten gut genug. Das Vertrauen zwischen den Landwirten und der Familie Holwegler beruht unter anderem auf den ehrlichen und regelmäßigen Erfahrungsaustausch.

## SPEZIALITÄTEN AUS DER REGION

|  |            |                |
|--|------------|----------------|
| <b>Lebertöpfchen</b><br>mit Basmatireis  |            | <b>14,50 €</b> |
| <b>Saure Nierchen</b><br>mit Bratkartoffeln  |            | <b>14,50 €</b> |
| <b>Schnitzel vom Landschwein</b><br>mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle<br>paniert, Zigeuner- oder Jägerart                               |            | <b>14,50 €</b> |
| <b>Filet vom Landschwein</b><br>in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle   |            | <b>18,50 €</b> |
| <b>Spezialität vom Landschwein für 2 Personen</b><br>Schweinelendchen am Stück gebraten mit Rotweinsoße<br>Zuckerschoten und hausgemachten Spätzle | pro Person | <b>22,50 €</b> |



**Rodeo Ranch Quality** schmeckt nach Fleischgenuss mit südamerikanischem Lebensgefühl: Riesige Rinderherden auf unendlichen Weiden. An keinem anderen Fleck der Welt kommt so viel Fleisch-Kompetenz zusammen wie in Südamerika. Das Fleisch unserer Eigenmarke Rodeo Ranch Quality kommt genau von dort. Für Rodeo Ranch Quality wird ausschließlich das Fleisch von Ochsen aus Weidehaltung verwendet. Eine enge, persönliche Zusammenarbeit mit unserem Züchter vor Ort sichert die hohe Qualität von Rodeo Ranch Quality. Entführen Sie Ihre Gäste nach Südamerika und genießen Sie mit Rodeo Ranch Quality Sehnsucht und Abenteuer auf Ihrem Teller! Saftige Steaks vom argentinischen Angus Ochsen. **Nur das Beste für unsere Gäste!**

## GERICHTE VOM RIND

**Steaks vom Rind ca. 220 g Rodeo Ranch Quality mit ofenfrischem Baguette**

|  |                 |                |
|--|-----------------|----------------|
| <b>Rumpsteak</b><br>mit Kräuterbutter  |                 | <b>23,50 €</b> |
| <b>Zwiebelrostbraten</b><br>vom Rumpsteak  |                 | <b>23,50 €</b> |
| <b>Rumpsteak »Bauern Art«</b><br>mit Tomaten, Champignon und Zwiebeln (A,I,L,D)  |                 | <b>23,50 €</b> |
| <b>Rumpsteak Brasilia</b><br>mit Pfeffer-Soße  |                 | <b>23,50 €</b> |
| <b>Chateaubriand für 2 Personen</b><br>400 g Rumpsteak von Rodeo Steak am Stück gebraten und am Tisch tranchiert   | pro Person      | <b>39,00 €</b> |
| mit exklusiver Beilage. Bitte wählen Sie:<br>• Reichenauer Salate (4) • Mischgemüse (4) • Spätzle • Kroketten<br>• Pommes Frites • Bohnen • Bratkartoffeln • Wedges Kartoffeln | pro Beilage     | <b>4,90 €</b>  |
| <b>Rinderroulade</b><br>mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln (2)  |                 | <b>14,80 €</b> |
| <b>Tafelspitz</b><br>in Meerrettichsoße mit Bouillonkartoffeln (4,5,6)   |                 | <b>16,50 €</b> |
| <b>Marinierte Rindfleischscheiben</b><br>mit buntem Gemüse in Sojasoße   | <b>LOW CARB</b> | <b>16,90 €</b> |
| <b>Rumpsteak-Streifen</b><br>gebraten mit Zwiebeln, Champignons,<br>Zuckerschoten, Zucchini und Kokosmilch   | <b>LOW CARB</b> | <b>16,90 €</b> |



## LUST AUF WAS SÜSSES

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Espresso 'n Ice</b> – eine Kugel Vanilleeis in heißem Espresso    | <b>4,50 €</b> |
| <b>Eiskaffee</b> – kalter Kaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis          | <b>5,90 €</b> |
| <b>Apfelstrudel</b> – mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne           | <b>5,90 €</b> |
| <b>Aus eigener Herstellung</b>                                       |               |
| <b>Eisgugelhupf</b> – Vanille- und Rum-Schokoladeneis mit Sahne      | <b>6,50 €</b> |
| <b>Parfait</b> – mit Früchten der Saison garniert                    | <b>7,90 €</b> |
| <b>Dessertteller</b> – mit Variation aus unserer eigenen Herstellung | <b>8,50 €</b> |
| <b>Schokoladenbombe</b> – lassen Sie sich überraschen!               | <b>8,90 €</b> |

## EISSPEZIALITÄTEN – die kleine Versuchung!

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Eierlikörtraum</b> – Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne                 | <b>5,90 €</b> |
| <b>Amarettobecher</b> – Schokoladen- und Vanilleeis mit Amaretto und Sahne |               |

## EISKLASSIKER

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Coupe Dänemark</b> – Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne           | <b>6,90 €</b> |
| <b>Nussknacker</b> – Walnuss- und Schokoeis mit Walnüssen, Karamellsoße und Sahne |               |
| <b>Bananensplit</b> – Vanilleeis mit Banane, Schokosoße, Mandelsplitter und Sahne |               |
| <b>Heiße Liebe</b> – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne                    |               |



Mit **samova** erleben Sie moderne Teekultur »made in Germany«. Gegründet aus Leidenschaft für Spezialitäten aus Tee und Kräutern, steht unser inhabergeführtes Unternehmen für neue Geschmackserlebnisse aus besten Rohstoffen. Alle Produkte der samova Kollektion werden mit höchstem Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit kreiert und hergestellt. »Was uns ausmacht, sind die echte, nachvollziehbare Leidenschaft für Tee und der hohe Qualitätsanspruch an unsere Produkte.

## SEEBERGER KAFFEESPEZIALITÄTEN

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Tasse Schümlikaffee</b>   | <b>2,90 €</b> |
| <b>Portion Kaffee</b>  | <b>4,50 €</b> |
| <b>Cappuccino</b> – Espresso mit Milchschaum und Kakaopulver bestäubt (10) | <b>3,70 €</b> |
| <b>Espresso</b>  | <b>2,80 €</b> |
| <b>Doppelter Espresso</b>  | <b>3,90 €</b> |
| <b>Milchkaffee</b> – Kaffee mit Milchschaum, in der Tasse                  | <b>3,70 €</b> |
| <b>Latte Macchiato</b> – heiße Milch, Espresso und Milchschaum             | <b>3,70 €</b> |

## HEISSGETRÄNKE

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Bio Tee Maybe Baby Früchtetee</b> – Kombination mit Ananas und Erdbeere                      | <b>3,20 €</b> |
| <b>Bio Tee Master Mint reiner Kräuter Tee</b> – feine Minze aus kontrolliert biologischem Anbau | <b>3,20 €</b> |
| <b>Bio Tee Smooth Operator Express</b> – feine Bio-Kamille aus kontrolliert biologischem Anbau  | <b>3,20 €</b> |
| <b>Bio Tee Orange Safari Bio Rooibos/Vanille/Orange</b> – Spezialität mit Saflorblütenblättern  | <b>3,20 €</b> |
| <b>Bio Tee Low Rider Grün Tee</b> – Plantagentee aus kontrolliert biologischem Anbau            | <b>3,20 €</b> |
| <b>Bio Tee Heidi's Delight</b> – Spezialität mit Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfel        | <b>3,20 €</b> |
| <b>Tee mit Rum</b> – Schwarztee mit 4 cl Rum  | <b>4,90 €</b> |
| <b>Tasse Kakao</b> – mit Sahne  | <b>3,70 €</b> |
| <b>Portion Kakao</b> – mit Sahne  | <b>4,90 €</b> |



## WEISSWEINE

|   |       |               |
|---|-------|---------------|
| <b>Storchen-Schoppen</b> – Wimmlerschoppen<br>Müller-Thurgau Q.b.A., Baden, Bodensee, Winzerverein Meersburg eG                 | 0,2 l | <b>3,90 €</b> |
| <b>Hügelheimer Weißer Burgunder</b><br>Q.b.A., trocken, Baden, Winzergenossenschaft Hügelheim eG                                | 0,2 l | <b>4,30 €</b> |
| <b>Hagnauer Müller-Thurgau</b><br>Q.b.A., Baden, Bodensee, Winzerverein Hagnau eG   | 0,2 l | <b>4,90 €</b> |
| <b>Zähringer Ecovin Weißer Gutedel</b><br>Q.b.A., trocken, aus ökologischem Anbau, Wilhelm Zähringer, Heitersheim               | 0,2 l | <b>4,90 €</b> |
| <b>Durbacher Klingelberger Riesling</b><br>Q.b.A., trocken, Baden, Durbach, Ortenau, Gutsabfüllung Weingut Andreas Männle       | 0,2 l | <b>4,90 €</b> |
| <b>Chardonnay Pays d Herault</b><br>Cellier des Colombes, trocken,<br>Lguedoc Roussillon- Frankreich, Gutsabfüllung Josef Maier | 0,2 l | <b>4,90 €</b> |

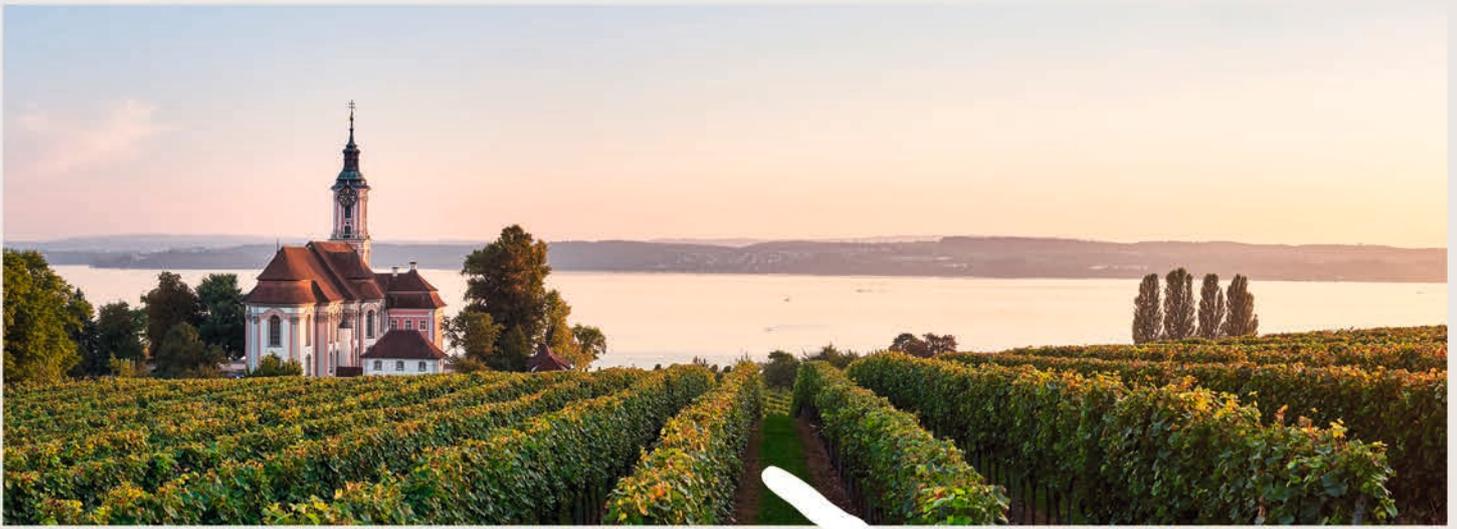
## WEISSHERBSTE

|  |       |               |
|--|-------|---------------|
| <b>Syrah Rosé Pays D Herault, Landwein</b><br>Cellier des Colombes, trocken,<br>Lguedoc Roussillon Frankreich, Gutsabfüllung Josef Maier | 0,2 l | <b>4,90 €</b> |
| <b>Hagnauer Spätburgunder Weißherbst</b><br>Q.b.A., Baden, Bodensee, Winzerverein Hagnau eG  | 0,2 l | <b>5,20 €</b> |



## ROTWEINE

|  |       |               |
|--|-------|---------------|
| <b>Französischer Landwein</b><br>trocken   | 0,2 l | <b>3,90 €</b> |
| <b>Storchen-Schoppen</b> – rot Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling<br>Q.b.A., Württemberg, Lauffener Weingärtner Genossenschaft eG   | 0,2 l | <b>3,90 €</b> |
| <b>Strümpfelbacher Sonnenbühl Trollinger</b><br>Q.b.A., Württemberg, Remstallkellerei  | 0,2 l | <b>4,40 €</b> |
| <b>Hagnauer Spätburgunder</b><br>Q.b.A., mild Winzerverein Hagnau eG, Bodensee, Baden  | 0,2 l | <b>5,50 €</b> |
| <b>Bermatinger Spätburgunder</b><br>Q.b.A., trocken Max Markgraf von Baden, Bodensee, Baden  | 0,2 l | <b>5,90 €</b> |
| <b>Merlot Cabernet Pays D Herault</b> – Landwein<br>Cellier des Colombes, trocken,<br>Lguedoc-Roussillon, Gutsabfüllung Josef Maier  | 0,2 l | <b>4,60 €</b> |
| <b>Die Spezialität aus Spanien –<br/>Campo Lagaza Tempranillo Tinto</b><br>D.O. Navarra, Bodegas Virgen Blanca, Spanien<br>Im Sommer eisgekühlt, im Winter bei Zimmertemperatur serviert | 0,2 l | <b>4,90 €</b> |



## UNSERE WEINREISE UM DEN BODENSEE



### Weingut Lanz Nonnenhorn – Ökologischer Weinbau am Bodensee

Der ökologische Weinbau ist wichtig und Grundlage unseres Handelns. Wir sehen Bio als Entwicklungsprozess. Die Richtlinien nach denen zertifiziert wird, sind uns einfach nicht genug. Wir betrachten unsere Weinberge als Teil des großen Ganzen. So stehen unsere Reben nicht allein als Monokultur, sondern bekommen Gesellschaft von vielartigen Einsaaten

mit denen sie in Symbiose leben können. Die Zwischensaatens versorgen mit Nährstoffen und lockern den Boden. Sie schaffen Lebensraum für eine Vielzahl von Lebewesen über und unter der Erde. Denn nur mit gesunden Böden gedeihen vitale Reben, die die Basis für bekömmliche und wohlschmeckende Weine sind.

#### **Sprudel Dicke Dirn, brut nature Sekt**

Elegant anregende, feinperlige Mousseux mit Noten von Stachelbeere und Cassis sowie leichte Anklänge von Brioche Noten. Der brut nature Sekt aus 100 % Johanniter wurde als klassische Flaschengärung vergoren und anschließend 12 Monate auf der Feinhefe gelagert.

0,75 l **38,90 €**

#### **2016er Johanniter Weißwein – trocken**

Belebende Citrusnoten mit einem Hauch von Stachelbeere. Ein ausgewogenes Süße-Säure Spiel, welches besonders gut zu Bodenseefischen, Meeresfrüchten und dezent scharfen Gerichten passt. Der Johanniter entstand 1968 aus Riesling Er zeichnet sich besonders durch seine Vielschichtigkeit, aber auch anschnieg-same Art aus.

0,75 l **21,00 €**

#### **2017er Cabernet Blank – trocken**

In der Farbe hell mit leicht grünlichen Reflexen. Intensive frische Fruchtnoten: Zitrus, Limette, Orangenschale, zart Cassis; würzig-rauchige Komponenten, Kräuterduft, grüner Pfeffer. Im Gaumen würzig, saftig, grüne Paprika, sehr lebendige, durchaus knackige Säure und viel Substanz. Ganz zweifelsfrei eng verwandt mit dem Sauvignon Blanc!

0,75 l **24,60 €**



## UNSERE WEINREISE UM DEN BODENSEE

### Winzerverein Hagnau Staatsweingut Meersburg

An den Rebhängen des Winzervereins Hagnau reifen außergewöhnliche Weine. Die Rebstöcke der ältesten Winzergenossenschaft Badens führen ein beneidenswertes Leben: Sie wachsen und gedeihen direkt an den Sonnenhängen des schützenden Bodensees.

Der Winzerverein Hagnau wurde am 20. Oktober 1881 gegründet und ist heute mit rund 52 Winzerfamilien und einer 166 Hektar großen Rebfläche der größte genossenschaftliche Weinbaubetrieb am Bodensee.

#### 2015er Hagnauer Burgstall Grauburgunder

0,75 l 21,00 €

Q.b.A., trocken, Baden, Bodensee, Winzerverein Hagnau eG  
Dichtes Strohgelb. Das Bouquet frischer Äpfel (Golden Delicious), von mineralischen Akzenten unterlegt. Am Gaumen zeigt der Wein seine kräftige aber auch schmelzige Art, begleitet von einer guten Fruchtstruktur. Ein kräftiger Essensbegleiter, der sich harmonisch anpasst.

#### 2013er Hagnauer Burgstall – Blauer Spätburgunder

0,75 l 23,90 €

Q.b.A., trocken, goldene Medaille, Baden, Bodensee, Winzerverein Hagnau eG  
Blauer Spätburgunder wird aufgrund seines feinen Duftes und der geschmacklichen Finesse auch der König der Rotweine genannt. Die Sorte stammt aus dem Burgund, die kleinen bläulichen Beeren ergeben einen duftigen Wein mit elegantem Fruchtspiel. Durch Standzeiten auf der Maische erhält man den rosefarbenen Weißherbst, während durch Erwärmung oder Maischegärung der rubinfarbene Spätburgunder Rotwein gewonnen wird.

#### 2015er Meersburger Bengel – Spätburgunder Weißherbst

0,75 l 23,90 €

Q.b.A., trocken, Baden, Bodensee, Staatsweingut Meersburg  
Eine elegante Erscheinung mit schlankem Körper, umweht von dem Parfüm frischer Erdbeeren und mit einer sehr feinen Restsüße. Dies unterstreicht die Frucht und erhöht den Charme.

Änderungen des Jahrgangs vorbehalten!



## UNSERE WEINREISE UM DEN BODENSEE

### Weingut Aufricht Stetten – Reich beschenkt von der Natur

Unser Weingut liegt in idyllischer Alleinlage im Meersburger Landschaftsschutzgebiet, mit freiem Blick auf den Bodensee. Es ist Teil des südlichsten Weinbaugebietes in Deutschland, das gleichzeitig die höchst gelegenen Qualitätsweinberge nördlich der Alpen in Europa hat und von den klimatischen Bedingungen des voralpinen Seeklimas profitiert.

Wir werden täglich beschenkt mit einer einzigartigen Gesamtkomposition: dem wechselnden Farbenspiel des Bodensees, den sanften grünen Hügelketten und dem Blick auf die Schweizer Berge, die das Bild vervollständigen. Wen wundert es da noch, dass eine solche Lage außergewöhnliche Weine hervorbringt!

#### 2016er Aufrichts Seegucker Rotling

0,75 l 19,80 €

Q.b.A., trocken, Gutsabfüllung

Zart schimmernde Rosé-Farbe. Die Trauben stammen aus einer bevorzugten Lage mit Seeblick! Gekeltert aus 2/3 Rotweintruben und 1/3 Weißweintruben, dadurch erhält er seine zarte Lachsfarbe und das feine Traubenfruchtroma. Duft nach Frühlingflieger und edlem Muskat. Der ideale Begleiter zur fleischlosen Küche wie Salate, Pasta und Meeresfrüchte.

#### 2016er Aufrichts Seehas

0,75 l 21,80 €

trocken, Gutsabfüllung

Eine Komposition von ausgesuchten Rivaner- und weißen Pinot-Trauben. Jung, trocken, frisch und saftig schmeckt diese Cuvée. Unser Seehas, benannt nach dem historischen Begriff, der die sympathische Bevölkerung rund um den Bodensee bezeichnet.

#### 2016er Aufrichts Chardonnay – »1 Lilie«

0,75 l 34,80 €

Trocken, spritzig, fruchtig, aromabeton, säurearm, mild, körperreich aus dem Holzfass Duft nach Quitten und rosa Grapefruit, elegant verwoben mit einer vielschichtigen weichen Zitrusaromatik.



# UNSERE WEINREISE UM DEN BODENSEE

## Weingut Geiger Riedetsweiler

Das Weingut liegt oberhalb dem schönen Bodensee-  
städtchen Meersburg, im Teilort Riedetsweiler. Die zu  
unserem Weingut gehörenden 4,5 Hektar Wein- und  
2,5 Hektar Obstflächen befinden sich in den besten  
Lagen rund um unser Weingut und werden von uns  
unter dem Grundsatz „Qualität statt Masse“ bewirt-

schafte. Dies spiegelt sich in vielen Auszeichnungen,  
die Familie Geiger jedes Jahr für ihre Weine erhält,  
wieder. Der Feinschmecker“ bewertet unser Weingut  
als bestes Weingut am Bodensee mit 3F. „Savoir  
Vivre“ das Genussmagazin vergab 2 x großes Gold  
und 7 Goldmedaillen an unsere Weine.

### 2017er Muskateller – trocken

Gutsabfüllung, Weingut Geiger Meersburg

Dieser gelbe Muskateller ist ein „Medaillenjäger“ – sehr frisch, trocken und leicht  
ausgebaut, animiert er zum Nachtrinken. Er ist sehr fein in eine frische Säure einge-  
bettet und seine Rosen-, Holunderblüten- und feinen Muskataromen verleihen ihm  
einen Hauch von Orient. Ein Wein der Spaß macht!

0,5 l **17,70 €**

0,75 l **24,90 €**

### Weißburgunder Edition – trocken

Gutsabfüllung, Weingut Geiger Meersburg

Wunderschöner Weißburgunder mit kräftiger Aromatik und gelbfleischigen Frucht-  
aromen. Trotz kräftiger Struktur, spielt der Wein mit einer Frische und einer Rasse,  
die begeistert.

0,5 l **17,70 €**

0,75 l **24,90 €**

### Geiger Spätburgunder Edition »Holzfass gereift« – trocken

Gutsabfüllung, Weingut Geiger Meersburg

Viel Struktur, durch Maischegärung, paaren diesen außergewöhnlichen Wein mit  
einer Fruchtaromatik von Kirsch, Cassis und dunklen Beeren. Die Holzfass-Reifung,  
komplettiert durch leichte Vanille-, Tanin- und Röstaromen, machen den Wein zu  
einem großen Wein.

0,5 l **24,90 €**

0,75 l **34,90 €**



## UNSERE WEINREISE UM DEN BODENSEE



### Weingut Kress Überlingen ... aus gutem Grund

100 % Handwerk, Auslese und viel Intuition. Liebevoll und einfühlsam in enger Zusammenarbeit mit der Natur. Außergewöhnliche und einzigartige Weine bedürfen besonderer Aufmerksamkeit in allen Arbeitsschritten. Seit Jahren haben wir es uns zur

Aufgabe gemacht, unsere Weine so auszubauen, wie Sie uns schmecken. Basierend auf viel Erfahrung und Experimentierfreudigkeit und mit großer Wertschätzung für die Natur und den Bodensee.

#### **2017er Überlinger Cuvée Blanc** – trocken

0,75 l **18,60 €**

Weißer Burgundersorten bringen eine stoffige Grundlage mit dem schwungvollen Charakter des Müller-Thurgau. Ein fruchtig frischer Wein mit leichten Citrusnoten und ein toller Speisebegleiter. Ein vielseitiger Essensbegleiter.

#### **2017er Riesling** – trocken

0,75 l **23,40 €**

Durch die Goldbach Lage am Bodensee, profitiert dieser Riesling vom warmen Sandboden. Er zeigt sich spritzig und belebend mit Aromen von Bergamotte und Jasmin. Mit der Reife entwickelt er einen tollen Schmelz der ihn noch vollmundiger macht. Perfekt zu frischen Bodensee Fischen.

#### **2017er Rosé** – trocken

0,75 l **23,70 €**

Filigrane, Beeren- Apfel und Rosenaromen. Dieser Rose zeichnet sich durch seine Lachsfarbe und seine tolle Frische aus. Aus den Spätburgunder Trauben erhält dieser Rose seine ausdrucksstarken Noten und das rassige Temperament eines Weißweines. Passt hervorragend frischen Sommergerichten.



## UNSERE WEINREISE UM DEN BODENSEE

### Weingut Clauß in der Nähe von Schaffhausen

Unser Weingut ist in Nack, im südbadischen Grenzgebiet am Hochrhein zwischen Schaffhausen und Zürich. Wir bauen Wein auf rund 16 ha Rebflächen in bester Lage und stimmigen Terroirs an. Unsere Reben lieben hier das milde Klima von Rhein und Bodensee und profitieren von der naturnahen Lagenbewirt-

schaftung. Die Premium-Lagen sind Lehmböden mit Kalkgesteinen im Klettgau, aus denen die renommierten Urbanus Burgunderweine und die feingliedrigeren Belemnit® Weine hervorgehen. Sämtliche Trauben werden ausschließlich in Handlese von erfahrenen Erntehelfern eingebracht.

#### **2017er Nacker Müller-Thurgau** – trocken

0,75 l **17,90 €**

In der Nase präsentiert sich der Müller-Thurgau fruchtig frisch, wie ein Frühlingslüftchen im Mai. Zurückhaltende florale Noten im Aroma, ein schlank strukturierter Wein, der aber viel Geschmack auf der Zunge bietet. Angenehme Würze und herrlich geradlinig am Gaumen. Der perfekte Partner zu Spargelgerichten in allen Variationen aber auch tollen Fischgerichten.

#### **2017er Nacker Weißherbst** – trocken

0,75 l **18,60 €**

Glänzende, durchscheinende Farbe; im Bouquet ein zarter Duft nach Erdbeeren und Himbeeren. Auf der Zunge offenbart sich eine kräftige Struktur. Der Wein ist im besten Sinn des Wortes herzhaft und bleibt im Abgang lang präsent. Ein toller Begleiter auch in der italienischen Küche.

#### **2015er Belemnii** – trocken

0,75 l **32,70 €**

Spätburgunder CB

Die zwei Buchstaben stehen für den Namen des Winzers Berthold Clauß. Ein klassischer Burgunder mit zartem Johannisbeerduft und einer angenehmen Würze im Aroma. Im Geschmack geschmeidig, feingliedrig, mit Anklängen von Brombeere und Kirsche.



## UNSERE ROTWEIN-SPEZIALITÄTEN AUS SPANIEN

**Im Sommer gekühlt und  
im Winter Zimmertemperatur**

**2015er Campo Lagaza** – Tempranillo, D.O.

Navarra, Bodegas Virgin Blanca, Spanien

Purpurrotfarben, frische Tönungen zu schwarzblau tendierend und violett schillernd. erinnert an Trauben und Früchte der Felder, nachdrücklich und zart. Im Mund samt-seidig und andauernd. Sehr angenehm und anhaltend in seinem Nachgeschmack. Reste von Natur-Kohlensäure, die ihn für den Gaumen frisch und lebendig erscheinen lassen.

0,75 l **13,50 €**

## NACH EINEM GUTEN ESSEN SPEZIALITÄTEN VOM SEE

**Probieren Sie unsere edlen Brände  
von Steinhauser aus unserem Rondell**

**Senft Bodensee-Cöchchen  
Bodensee-Trester**

2 cl **4,90 €**

## COGNAC UND WEINBRÄNDE

**Asbach Uralt Weinbrand  
Remy Martin Cognac**

2 cl **3,90 €**  
2 cl **4,90 €**

Änderungen des Jahrgangs vorbehalten!



## EDELBRAND-SELEKTION AUS DEM HAUSE SENFT

An der Sonnenseite des Bodensees reift unser Obst, es wird in drei Etappen baumreif geerntet. So stellen wir sicher, dass nur die vollreifen Früchte zu den außer-

gewöhnlichen Selektionen destilliert werden. Durch den hohen Fruchtanteil ist das Geschmackserlebnis dieser ausgezeichneten Brände nahezu unendlich.

|   |      |               |
|---|------|---------------|
| <b>Obst-Brand</b> im Eichefass gelagert   | 2 cl | <b>2,90 €</b> |
| <b>Williams als klares Destillat</b> »Die markant aromatische Klarheit der Natur« | 2 cl | <b>4,90 €</b> |
| <b>Cöchchen mit Fruchtatzug</b> »Das Aroma-Wunder für Jedermann«                  | 2 cl | <b>4,90 €</b> |
| <b>Mirabelle mit Fruchtatzug</b> »Die kleinen Sonnen in der Flasche«              | 2 cl | <b>4,90 €</b> |

## LIKÖRE DER FAMILIE SENFT

Ein köstlicher **Whisky Likör mit Vanille aus Tahiti**. Sein Geschmack und sehr sanftes Aroma, ist für jeden der keinen starken Whisky gewöhnt ist, ein Hochgenuss.

Der typische **Mandelton des Likörs** erfreut den Gaumen und beeindruckt durch seinen langanhaltend weichen Abgang  
Zwetschgenlikör · Kirschlikör · Haselnusslikör · Baileys

## WHISKY ON THE ROCKS

Eine echte Wundertüte. Goldige Bernsteinfarben. Schöner voller Körper, frisch mit einer runden Fruchtigkeit und einem Anteil rauchiger Torfigkeit.

## WHISKY ON THE ROCKS

Malteser Aquavit · Jägermeister · Tequilla · Fernet Branca  
Ramazzotti · Calvados · Jubiläums Aquavit



## ZUSATZSTOFFE

### Art Verwendung z. B. in

- 1 – Farbstoffe Cola, Lachsersatz
- 2 – Konservierungsstoffe Mayonnaise, Essiggurken
- 3 – Nitritpökelsalz zum Pökeln von Zunge
- 4 – Antioxidationsmittel Essig, Brühen, Würzmittel
- 5 – Geschmacksverstärker Gewürzmischungen
- 6 – Schwefeldioxid in Essig, Meerrettich
- 7 – Stoffe zur Oberflächenbehandlung zum Wachsen von Zitronen
- 8 – Süßstoffe Senf, Cola

### Allergenkennzeichnung

**A** = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

**B** = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar. Beispiele/Vorkommen: Kräcker, Soßen (z. B. Worcestersoße), Fonds, Würzpasteten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Pasteten

**C** = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi. Beispiele/Vorkommen: Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

**D** = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Die Milch aller Säuger. Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Kakao, Wein, Molken-/Frucht-/Instantdrink

**E** = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse. Beispiele/Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, eingelegtes Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks

**F** = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Beispiele/Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, Vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Marinaden, Desserts

**G** = Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse. In Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>. Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier. Beispiele/Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

**9** – Phosphate Kochschinken, Brühwürste

**10** – Koffeinhaltig

**11** – Chininhaltig

**12** – enthält Phenylalanine

**14** – Säuerungsmittel

**15** – Weizenmalz

**16** – Gerstenmalz

**19** – Glucose, Fructose

**H** = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse. Beispiele/Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Marinaden, Satesauße (Erdnuss-Soße), Pommes Frites, Eis, Aromatisierter Kaffee

**I** = Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern. Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

**I1** = Weizen, **I2** = Dinkel

**J** = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse. Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, Gluten freie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

**K** = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewnuss), Peccanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenlandnüsse, Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

**L** = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

**M** = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kafeeweißer

**N** = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Dazu gehören: Schnecken, Abalona, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alles Muscheln, Austern. Beispiele/Vorkommen: (asiatische) Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden



# Storchen

Das Hotel-Restaurant  
in Uhldingen am Bodensee



## GUTSCHEINE

für Restaurant, Spa und Kosmetik

- Massagen
- Freundinnentag
- Fußlounge
- Junggesellenabschied

Weitere Informationen und  
Angebote auf unserer Homepage  
[www.storchen-uhldingen.de](http://www.storchen-uhldingen.de)  
Besuchen Sie uns auch auf Facebook.