



Liebe Gäste,

nach der Fastnacht freuen wir uns auf den kommenden Frühling, erste Knospen, zartes Grün und der regionale Bärlauch, einer der erste Frühlingsboten für die Küche. Daneben können wir auf viele schöne Produkte zurückgreifen, die im Spätsommer eingekocht wurden oder wie unser hausgemachter Schinken in den letzten Winterwochen langsam reifen konnten.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Plätzchen und eine immer genussvolle Zeit hier bei uns im Staader Fährhaus.

Heinz-Josef Diestel
und das Team vom Staader Fährhaus
14. Februar 2019

Lebensmittel aus **Bio Qualität** sind separat gekennzeichnet. DE – ÖKO – 006

Bioprodukte sind in Fettdruck ersichtlich



* Gluten frei ** Laktose frei



vegan

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Radicchio Salat mit Orangendressing,
Orangenfilets und Scheiben
vom hausgemachten
Wildschweinschinken
und / oder

Bisque vom Hummer mit
gebratenem Gamba

Schweinefilet vom Bodensee
Strohschwein mit regionalem
Mozzarella überbacken auf Karotten
Gemüse, hausgemachten Nudeln
und Bärlauch Sauce
oder

Himmelsgucker Filet gebraten
auf Ingwerkarotten Gemüse,
dazu hausgemachte Nudeln und
ein Kräuterschaum

3 Sorten **Bio-Käse** mit
Quitten-Mispel-Senf,
schwarzen Nüssen und Grissini
und / oder Dessert
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 38

4-Gang Menü zu € 47

5-Gang Menü zu € 55

Menü 2: das Vegetarische 3 oder 4 Gänge

Haferwurzel Blini mit buntem Salat,
Hausdressing und einem
Sauerrahmdipp
und / oder
Suppe nach Tagesangebot

Bulgur Taler vom **Bio Bulgur**
mit Gewürzen und Chili
auf Wurzelgemüse,
dazu einer Bärlauch Sauce
oder

Wirsingroulade mit Gemüse,
Mandeln, **Bio Ziegenkäse** gefüllt
auf einem Zwiebel-Apfel-Gemüse

3 Sorten **Bio-Käse** mit
Quitten-Mispel-Senf,
schwarzen Nüssen und Grissini

und / oder Dessert
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 33

4-Gang Menü zu € 39

Bei allen Menüs können Sie auch das kleine Dessert nach Tagesangebot, ein ‚Affogato‘ oder das ‚kleine Früchtchen‘ wählen; der Menüpreis reduziert sich dadurch um € 4,--.
Weinbegleitung: 4 x 0,1 l Wein zu insgesamt € 16,--; 6 x 0,1 l Wein zu insgesamt € 24,--.
Wir stimmen die Weine so weit wie möglich auf die Gerichte und Ihre Wünsche ab.

Menüs im Staader Fährhaus: Menü 3

Feldsalat mit Buttermilchdressing und einem Stück vom geräucherten Felchenfilet, dazu unser Quitten Chutney

Wildconsommée vom heimischem Damwild mit Flädle-Roulade

Seeteufel Carpaccio mit Bodensee Rapsöl,
Verjus und bunten Karotten Chips

Quitten Sorbet mit Jenever von Rutte & Zn aus Dordrecht, Holland
aufgegossen

Filet vom Heilbutt und Jakobsmuschel gebraten auf einem Koriander-
Fenchelgemüse, dazu roter Reis und eine Weinbutter

Rehkeule vom heimischen Reh, „sous vide“ rosa gegart, Petersilienwurzel
Püree, hausgemachte Nudeln und unseren schwarzen Nüssen

3 Sorten **Bio-Käse** mit hausgemachtem Quitten-Mispel-Senf,
hauseingelegten schwarzen Nüssen und Grissini

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 43 / 4-Gang Menü zu € 52

5-Gang Menü zu € 62 / 7-Gang Menü zu € 86

8-Gang Menü zu € 94

(Bis inklusive 5-Gang-Menü im Hauptgang Fisch oder Wild zur Wahl,
ab dem 7-Gang-Menü Fisch und Wild, jeweils etwas kleiner)

**Weinbegleitung für Zwei mit unseren kleinen Flaschen (0,375 l):
Crémant d'Alsace brut, gefolgt von einer kleinen Flasche Weiß-, Rosé- oder
Rotwein aus unserem Angebot, abschließend je ein Glas Traminer,
Spitalkellerei (2 x 0,1 l). Für Zwei zu € 39,50**

Salate und Vorspeisen



Bunter Salat aus der Region mit Hausdressing
€ 7,50 (normal) / € 5,-- (klein) * **

Haferwurzel Blini mit buntem Salat,
Hausdressing und einem Sauerrahmdipp
€ 9,--



Radicchio Salat mit Orangendressing, Orangenfilets und
Scheiben vom hausgemachten Wildschweinschinken
€ 10,50 * **

Feldsalat mit Buttermilchdressing und einem Stück
vom geräucherten Felchenfilet, dazu unser Quitten Chutney
€ 9,50 *



Seeteufel Carpaccio mit Bodensee Rapsöl,
Verjus und bunten Karotten Chips
€ 12,-- * **

Vorspeise nach Laune des Küchen Chefs
€ 13,--

Suppen

Bisque vom Hummer mit gebratenem Gamba
€ 9,-- *

Wildconsommée vom heimischem Damwild mit Flädle-Roulade
€ 9,-- **



Hausgemachtes Sorbet als Zwischengang



Quitten Sorbet mit Jenever von Rutte & Zn aus Dordrecht, Holland
€ 6,-- * **



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Bulgur Taler vom **Bio Bulgur** mit Gewürzen und Chili auf Wurzelgemüse,
dazu einer Bärlauch Sauce € 18,--

Sellerie-Safran-Püree mit pochierten **Bio Eiern**,
Senfsauce und hausgemachten Bete Chips € 18,--

Wirsingroulade mit Gemüse, Mandeln und **Bio Ziegenkäse** gefüllt
auf einem Zwiebel-Apfel-Gemüse € 18,-- *



Fleisch

Schweinefilet vom Bodensee Strohschwein mit regionalem Mozzarella
überbacken auf Karotten Gemüse, hausgemachten Nudeln und Bärlauch Sauce
€ 23,-- (normal) / € 19,-- (klein)



Hauseingelegter Sauerbraten vom Dingelsdorfer Wildschwein
auf Wirsinggemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und eine Holundersauce
€ 26,-- *



Rehkeule vom heimischen Reh, „sous vide“ rosa gegart, Petersilienwurzel Püree,
hausgemachte Nudeln und unseren schwarzen Nüssen
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)



Fisch

Himmelsgucker Filet gebraten auf Ingwerkarotten Gemüse,
dazu hausgemachte Nudeln und ein Kräuterschaum
€ 23,-- (normal) / € 18,-- (klein)

Skreifisch Filet pochiert im Weißweinsud mit Orangen und Gemüse,
dazu Rosalia Kartoffeln und eine Orangensauce
€ 26,-- (normal) / € 21,-- (klein) *

Filet vom Heilbutt und Jakobsmuschel gebraten auf einem Koriander-
Fenchelgemüse, dazu roter Reis und eine Weinbutter
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) *

Desserts

Heidelbeer Pfannkuchen mit einer Kugel Buttermilch-Heidelbeer-Eis,
hausgemachter Vanillesauce und Sahne € 9,--

Orangen Carpaccio mit braunem Zucker abgeflämmt,
dazu ein Limonen Mousse
€ 9,-- *

Ziegenkäse Crème Brûlée vom **Bio Ziegenkäse** mit Honig und Rosmarin,
dazu ein Mango Salat mit Minze
€ 9,-- *

Schokoladen-Champagner-Törtchen mit Quittengelee
€ 9,--

Kleines Dessert nach Tagesangebot € 4,--

Käse (alles in Bioqualität)



Käsesauwahl mit hausgemachtem Quitten-Mispel-Senf,
selbst eingelegten, schwarzen Walnüssen und Grissini

€ 9,-- klein/3 Sorten € 13,-- groß/5 Sorten € 17,-- alle 9 Sorten

Von der Kuh

Camembert, leicht nussig (Hofgem. Heggelbach, Region, Heumilch) * **

„Taleggio Regio“, Weichkäse (Hofgem. Heggelbach, Region) * **

„Jersey Brie“, Weichkäse von Jersey-Kühen (NRW, mikrobiell) *

„Rosenkavalier“, Schnittkäse, mit Blüten (Allgäu, mikrobiell)

„Petit Tome“, Weichkäse (Laqueuille/Auvergne, Frankreich) *

„Wildspitz“, Schnittkäse mit 5 % Ziegenmilch (Vogel, Steinerberg, CH) *

Bleu d'„Auvergne AOP“, Blauschimmel (Laqueuille/Auvergne, Frankreich)



Von der Ziege

Ziegen-Frischkäse m. Honig und Cashew (vom Höchsten, Region) *



Vom Schaf

„Giglio Sardo“, sardischer Hartkäse, 4 Mon. gereift (Argiolas, Sardinien) *



Eiszeit

Rahm Eis

Vanille-Sahneis
 Schokoladeneis mit Schokostückchen
 Erdbeer-Sahneis
 Himbeer-Joghurt
 Amarena-Kirsch
 Walnusseis (neu auf der Karte und nur für kurze Zeit)

Die Kugel
 Sahne dazu

Zitrone
 Melone

€ 1,50
 € 0,50

Eis von Deyer's Hofladen (bei Stockach), mit essbarer, feiner Schokoladenstange vom bekannten Schokoladen-Hersteller Valrhona

Sorbets

Eisbecher

Affogato

Eine Kugel Vanille Eis, darüber ein heißer Espresso, etwas Milchschaum von Bio-Vollmilch, ein Spritzer Kahlua (Kaffeelikör, Mexiko)

€ 4,00

„Kleines Früchtchen“

1 Kugel Himbeer-Joghurt-Eis, frische Früchte der Saison, und ein Klecks Sahne

€ 4,00

„Nüssle“

2 Kugeln Walnusseis und eine Kugel Amarena-Kirsch-Eis, dazu regionale Walnüsse und etwas Sahne

€ 5,20

Zusätzlich 1 cl Kastanienlikör oder Brand von der grünen Walnuss, beides von Metté aus dem Elsass

€ 7,50

„Schokofreunde“

Je eine Kugel Schokoladen- und Vanilleeis, etwas Sahne und warme Valrhona Schokoladensauce

€ 4,50

„Sorbet mit Kick“

Je eine Kugel Zitronen- und Melonensorbet mit Prosecco aufgegossen

€ 5,50

Mittagstisch

Montag, Dienstag, Freitag und Samstag bieten wir Ihnen von 12:00 Uhr bis etwa 15:00 Uhr **zusätzlich zur Speisekarte unser kleines Mittagsmenü.**

Zur Wahl:

Salat oder Suppe

Vegetarisch, Fisch oder Fleisch

Zu € 13 (Vegetarisch) oder € 15 (Fisch oder Fleisch)

Kleines Dessert oder kleiner Käse nach Tagesangebot € 4

Nachmittagsangebot

Hausgemachter Strudel, Waffeln oder Kuchen nach Tagesangebot mit einem Heiß Getränk (Tasse oder Becher) Ihrer Wahl zu € 5,80

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie wie immer eine kleine Vorschau auf die Menüs für die nächsten Wochen. Auch gerne zum Mitnehmen ausführlich in einem kleinen Heftchen oder, ganz kurz, als Termininformation in unserem Kalender „Lebenslust“, auch den zum Mitnehmen oder auf unserer homepage.

Für Details zu unseren Kochkursen können Sie gerne unsere homepage konsultieren oder sprechen Sie mit dem Service.

Für Ihre Veranstaltungen – Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Familienfeier, Geschäftsessen, Kommunion, Konfirmation etc. – vereinbaren Sie bitte einen Termin zur Absprache mit Heinz-Josef Diestel, Küchenchef. Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Weingut Seybold in Lauffen am Neckar



„Moderne Steinzeit“ -
Freitag, 15. März um 19:30 Uhr

Menü und Weine

„Gruß aus der Küche“

„Gruß des Winzers“: **Bio Muskateller Sekt, brut (2016)**

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Verjusdressing und Quitten Chutney

Bio Weißburgunder – Y – im Granit gereift, trocken (2017) oder

Bio Riesling – Y – im Granit gereift, trocken (2017)

Hausgemachte Wildschwein Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln

Bio Trollinger, trocken (2017)

„Böckinger Feldgeschrei“

Bio Cuvée (Schwarzriesling, Lemberger, Trollinger) rosé, trocken (2017)

Hauseingelegter Sauerbraten vom Bodensee Hirsch mit Spätzle, Kräutersaitlingen,
gebratenen Äpfeln und glasierten Möhren

Bio Grauburgunder – Y – im Eichenfass gereift, trocken (2016) oder

Bio Lemberger – Y – im Eichenfass gereift, trocken (2016)

Bio Käse aus der Käserei Geifertshofen

mit hausgemachtem Früchtesenf und getrockneten Früchten

Bio Cabernet blanc, feinherb (2016) oder

Bio Cuvée (Dornfelder, Schwarzriesling, Trollinger) rot, trocken (2016)

Weine werden präsentiert von Cathrin Seybold vom Weingut Seybold.

Das Menü von Heinz-Josef Diesel und dem Team vom Staader Fährhaus.

€ 88/Person für Menü mit Weinen (0,1 l/Gang) und Tafelwasser





Südtirol Tage vom 05. bis 07. April 19

Gerichte

Südtiroler Marende (Vorspeisenteller) mit Schüttelbrot
(Kaminwurzeln, Schinken, Bergkäse)

€ 13,50

Gerstsuppe mit Selchfleisch

€ 8,--

Kaspessknödel auf Kobis (Weißkraut)

€ 12,-- klein / € 22,-- groß

Eisacktaler Herrengröstl mit Spiegelei und Krautsalat

€ 23,--

Rindsbraten in Lagrein geschmort mit Schwarzplentene (Buchweizen)
Spatzelen und Wurzelgemüse

€ 24,--

Apfelschmarrn mit Preiselbeer Parfait

€ 9,--

Dazu die Weine der Kellerei Cantina Terlan, Südtirol, Alto Adige

Weiß: Weißburgunder, Chardonnay,
Terlaner (Cuvée Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc)
Rot: Lagrein und Merlot Siebeneich

Wahlweise im Offenausschank (0,1 l oder 0,2 l oder 0,5 l) oder
als Probierset mit 4 x 0,1 l (4 zur Wahl)

Weißburgunder, Chardonnay, Terlaner und Lagrein

0,1 l - € 5,20 0,1 l – € 9,80 0,5 l - € 18,20

Merlot Siebeneich

0,1 l - € 6,20 0,1 l – € 11,60 0,5 l - € 21,50

Als Probierset: 4 x 0,1 l (4 verschiedene Weine zur Wahl) zu € 19,80

Ostermenü

Ostersonntag, 21. bis Osterdienstag, 23. April 2019

Rucola Salat mit Joghurtdressing
dazu ein Strudel von Rhabarber, Beete und **Bio-Ziegenkäse**
oder

Bunter Frühlingssalat mit Hausdressing, dazu ein Lachstatar,
Gemüserösti und hausgemachter Bodensee Felchen Kaviar

~~~

Limonenschaumsuppe mit gebratenem Schinken (Vegetarisch oh. Schinken)  
*oder/ und*

Lauwarm mariniertes Skreifisch Filet mit Orangen-Aceto-Marinade  
und einem Frühlingssalataus Gemüse

~~~

Wildragout vom Bodensee Wild und gebratene Rehkeule auf Speckbohnen
mit Grillkartoffeln, gebratenen Birnen und Holundersauce
oder

Rosa gebratene Lammkeule auf Petersilienwurzel Gemüse mit
hausgemachten Nudeln und einem Ragout von Dörrtomaten und Pinienkernen
oder

Mit Polenta und Kräutern gebratenes Bodensee Kretzer Filet
auf Paprika-Dörrzwetschgen-Gemüse,
dazu **Bio-Camargue-Reis** und ein Safranschaum
oder

Gedämpfte Frühlingsgemüse im Bambuskorb mit **Bio-Camargue-Reis**
und süßsaurem Quitten-Zwiebel-Chutney
~~~

Rhabarberkompott, Schokoladen-Orangen-Mousse  
und Honigschaum  
*oder/ und*

Kleine Käseauswahl (3 Sorten **Bio Käse**)  
mit Früchtesenf und hausgemachtem Fruchtebrot

€ 39,-- als 3-Gang-Menü      € 46,-- als 4-Gang-Menü

€ 54,-- als 5-Gang-Menü      € 62,-- als 6-Gang-Menü

Mit vegetarischem Hauptgang € 5,-- günstiger

**Menü nur für unsere kleinen Gäste**  
**Ostersonntag, 21. bis Osterdienstag, 23. April 2019**

Kleiner bunter Salat mit Haudressing

*oder*

Gemüsebrühe mit Einlage

~~~

Putenschnitzel mit Kartoffeln, Gemüse und Rahmsauce

oder

Gebratenes Zander Filet mit Kartoffeln und Gemüse

oder

Hausgemachte Spaghetti mit Bratensauce

~~~

Eine Kugel Eis (Vanille oder Schokolade)

€ 12,-- als 3-Gang-Menü mit Fisch oder Fleisch

€ 9,-- als 3-Gang-Menü mit Spaghetti



## Unverträglichkeiten und Allergene

Da wir alles selbst und frisch herstellen, können wir darüber Auskunft geben, welche Zutaten verwendet werden. Für einige wenige Produkte wie Käse, Brot und Eis greifen wir auf die Informationen zurück, die uns unsere Lieferanten zur Verfügung stellen. Hierfür gibt es einen separaten Ordner, den Sie gerne nach Bedarf konsultieren können.

Unsere Karte ist schon seit einiger Zeit mit Hinweisen zu den Themen Laktose und Gluten (Weizen) versehen, so dass dies keiner weiteren Erläuterung bedarf. Wenn Sie Laktose freie Produkte oder Gluten freies Brot benötigen, geben Sie uns bitte frühzeitig einen Hinweis. Lupine als frische Sprossen verwenden wir gerne, je nach Verfügbarkeit und wo es passt; wir bitten um einen Hinweis bei Unverträglichkeit.

Knoblauch, Sesam und Sesamprodukte sind nur da enthalten, wo dies auf der Karte ausdrücklich vermerkt ist. Soja ist auf dieser Karte nicht enthalten. Darüber hinaus verwenden wir keine Soja-Produkte.

Sellerie ebenso wie Zwiebeln, beides Produkte, die wir am liebsten frisch und regional verwenden, sind Grundlage für viele Soßen und Suppen. Gehen Sie aus diesem Grund davon aus, dass diese Sellerie und Zwiebeln in gegartem Zustand enthalten. Darüber hinaus ist beides immer dort enthalten, wo es explizit aufgeführt wird.

Schalenfrüchten (Nüssen und Mandeln) verwenden wir nur, wenn sie auf der Karte erwähnt sind. Es ist jedoch so, dass wir gerne auf Nüsse und Mandeln als Dekoration oder Beigabe zu Desserts und Käse zurückgreifen. Wir bitten Sie daher um einen Hinweis bei Ihrer Bestellung, falls Sie davon etwas nicht vertragen. Dasselbe gilt analog für Paprika.

Frisches regionales Bio-Ei ist auf dieser Karte in allen Desserts enthalten. Ebenso enthalten die hausgemachten Nudeln Bio-Eier und viele andere Produkte auch. Wenn Sie hierzu Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Fische und Krebse sind immer dort enthalten, wo es dabeisteht.

Senf ist in den Dressings enthalten. Bei Unverträglichkeit empfehlen wir, auf die Menagen zurückzugreifen und sich das Dressing selbst zusammenzustellen. Einige Vorspeisen enthalten keine Dressings. Bitte orientieren Sie sich im Bedarfsfall an der Kurzübersicht auf der folgenden Seite.

Für ergänzende Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

| Allergen-Übersicht | Gluten (Weizen) | Krebse, Schalentiere | Eier | Fisch | Nüsse | Soja | Laktose | Sellerie | Senf | Sesam | Schwefel | Lupinen | Weichtiere |
|--------------------|-----------------|----------------------|------|-------|-------|------|---------|----------|------|-------|----------|---------|------------|
| Salat 1            |                 |                      |      |       |       |      |         | X        | X    |       |          |         |            |
| Salat 2            | X               |                      |      |       |       |      | X       | X        | X    |       |          |         |            |
| Salat 3            |                 |                      |      |       |       |      |         | X        | X    |       |          |         |            |
| Salat 4            |                 |                      | X    | X     |       |      | X       | X        | X    |       |          |         |            |
| Salat 5            |                 |                      |      | X     |       |      |         | X        | X    |       |          |         |            |
| Salat 6            |                 |                      |      |       |       |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Salat 7 Laune      | X               | X                    | X    | X     | X     | X    | X       | X        | X    | X     | X        | X       | X          |
| Suppe 1            |                 | X                    |      | X     | X     |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Suppe 2            | X               |                      | X    |       |       |      |         | X        |      |       |          |         |            |
| Sorbet             |                 |                      |      |       |       |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Haupt Veget. 1     | X               |                      | X    |       |       |      | X       | X        | X    |       |          |         |            |
| Haupt Veget. 2     |                 |                      | X    |       |       |      | X       | X        | X    |       |          |         |            |
| Haupt Veget. 3     |                 |                      | X    |       |       |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fleisch 1    | X               |                      | X    |       |       |      | X       | X        | X    |       |          |         |            |
| Haupt Fleisch 2    |                 |                      |      |       |       |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fleisch 3    | X               |                      |      |       | X     |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fisch 1      | X               |                      | X    | X     |       |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fisch 2      |                 |                      |      | X     |       |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fisch 3      |                 | X                    | X    | X     |       |      | X       | X        |      |       |          |         |            |
| Dessert 1          | X               |                      | X    |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Dessert 2          |                 |                      | X    |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Dessert 3          |                 |                      | X    |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Dessert 4          | X               |                      | X    |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Dessert 5 klein    | X               |                      | X    |       | X     |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 1 Camemb      |                 |                      |      |       |       |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Käse 2 Taleggio    |                 |                      |      |       |       |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Käse 3 Jersey B    |                 |                      |      |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 4 Rosen       | X               |                      |      |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 5 Tome        |                 |                      |      |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 6 Wildsp.     |                 |                      |      |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 7 Bleu        | X               |                      |      |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 8 Ziege       |                 |                      |      |       | X     |      | X       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 9 Schaf       |                 |                      |      |       |       |      | X       |          |      |       |          |         |            |



## Herkunft unserer Produkte

Den **Fisch** beziehen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen und von unserem Fischer vom Bodensee. Das Wild ist aus dem Dingelsdorfer Wald und die Schweinefilets (Strohschwein) von Gutes vom See.

**Obst, Gemüse, Salat:** Obst, Gemüse und Salat ist so weit wie möglich aus der Region und zwar vom Fruchthof Konstanz, der sehr viel von der Reichenau und aus dem Tägermoos bezieht, sowie von vielen kleineren Bauern aus der Umgebung, vom Landwirt Keller aus Liggeringen, sowie vom Bio Bauern Schulin aus Konstanz. Viele Früchte kommen vom Obstgut Markquart aus Salem.

Alle **Käsesorten** auf dieser Karte sind in Bio-Qualität und kommen zum Teil aus der Region, insbesondere beziehen wir hier die Produkte vom Hofgut Heggelbach (Kuhmilchkäse) und von der Käserei zur weißen Geiß (,Natürlich vom Höchsten', Ziegenkäse). Es gibt immer laktosefreie Käse und Käse mit mikrobiellem Lab.

**Milchprodukte:** Wir verwenden nur frische Vollmilch mit 3,5 % Fettgehalt und ausschließlich in Bio-Qualität aus dem Schwarzwald. Alle übrigen Milchprodukte kommen von der Omira aus Ravensburg. Das Eis wird ohne Zusatzstoffe von Deyer's Hofladen hergestellt und direkt an uns geliefert.

**Alles Übrige:** Weizenmehl bekommen wir von der Stelzenmühle (Gutes vom See). Gluten Freie Brötchen kommen aus dem Reformhaus/Bioladen. Unser Brot beziehen wir von der Paradies-Bäckerei Menge.

Wir verwenden keine Fertigprodukte und keinerlei Geschmacksverstärker. Unsere Nudeln sind ein komplettes ,Gutes vom See' Produkt mit regionalem Mehl (von der Stelzenmühle) und regionalen Bio-Eiern. Wir räuchern selbst. Die Mikrowelle hat bei uns keinen Platz. Wir beziehen unseren gesamten Strom atomstromfrei von den ,Schönauer Rebellen', ganz in der Nähe, und das Gas von den Stadtwerken in Konstanz.

Die Waschmittel für unsere Handtücher in den Toiletten, die Küchenwäsche sowie die Handseife stammen von der Firma Sonett, einem Bio-zertifizierten Unternehmen. Ein Großteil unserer Putzmittel stammt ebenfalls von Sonett aus dem Deggenhauser Tal, ganz hier in der Nähe.