

Liebe Gäste,

diese Speisekarte schlägt eine Brücke zwischen Winter und der Vorfreude auf den Frühlingsanfang. Sie finden hier eine Vielzahl von Produkten, die wir im Spätsommer eingekocht, eingelegt oder getrocknet haben und dazu hausgemachte Salami und Schinken, ein Novum bei uns im Staader Fährhaus, in den Wintermonaten entstanden.

Auch sonst ist bei uns wie immer alles selbstgemacht, Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe finden Sie nicht, mögliche Allergene haben wir so ausführlich wie möglich vermerkt. Hierzu können Sie auch unsere Tabelle am Ende der Speisekarte konsultieren; ebenfalls gibt unser Service dazu jederzeit Auskunft.

Die Speisekarte gibt Ihnen auch eine kleine Vorschau auf die nächsten „kulinarischen Highlights“, darunter eine Weinverkostung mit dem Bio Weingut Vollmayer, die Osterkarte und die österreichische Woche mit verführerischen Süßspeisen zum Frühlingsanfang. Passend dazu haben wir als „Weine des Monats“ die Österreicher gewählt.

Genießen Sie eine entspannte Zeit bei uns im Staader Fährhaus.

Heinz-Josef Diestel und das Team vom Staader Fährhaus

06. März 2020

Weine des Monats, die Österreicher:

„Gemischter Satz“, roter Veltliner (Rebsorte) oder grüner Veltliner – alles Weißweine. Zweigelt, „Alpha“ oder „Heideboden“ im Rotweinebereich. Alle und nur zur Laufzeit dieser Speisekarte im Offenausschank zum Preis wie „Alpha“, Flaschenpreise wie in der Getränkekarte genannt. Viel Spaß beim Probieren!

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Hausgemachte Wildterrinerie mit
Preiselbeer-Holunder-Sauce
und Lavendelbrot
und / oder

Karotten-Chili-Suppe, leicht scharf,
mit Mandelschaum

Perlhuhn Brust Suprême, mit
Frischkäse gefüllt, auf
Rüben-Safran-Gemüse, dazu
ein Speck-Pinienkern-Chutney,
hausgemachte Nudeln
und Burgunder Sauce
oder

Pochiertes Filet vom Skrei mit
Orangen-Spinat-Gemüse,
dazu Kartoffeln und
Orangen-Weißwein-Butter

3 Sorten **Bio-Käse** mit
hausgemachtem Mispelsenf,
Früchtebrot, getrockneten Früchten
und / oder Dessert
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 41

4-Gang Menü zu € 48

5-Gang Menü zu € 56

Menü 2: das Vegetarische 3 oder 4 Gänge

Wildkräuter-Orangen-Salat mit
hausgemachten schwarzen Nüssen
und Granatapfelkernen
und / oder

Karotten-Chili-Suppe, leicht scharf,
mit Mandelschaum

Marktfrischer Spinat mit pochiertem,
regionalem **Bio-Ei**, Senfsauce
und Herzoginkartoffeln

oder

Gemüse-Ingwer-Kurkuma-Rösti,
lauwarmer Trockenfrucht-Salat und
hausgemachte Kräuter-Mayonnaise

3 Sorten **Bio-Käse** mit
hausgemachtem Mispelsenf,
unserem Früchtebrot und selbst
getrockneten Früchten
und / oder Dessert
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 34

4-Gang Menü zu € 42

Bei allen Menüs können Sie auch das kleine Dessert nach Tagesangebot, einen ‚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 Hausdressing, dazu Krabbencocktail, hausgemachter Bodensee Felchen Kaviar, dazu ein Tomaten-Vodka-Sud und Brot-Chip

Wild Consommé von heimischem Reh und Wildschwein
mit hausgemachten Steinpilzravioli

Hausgemachte Wildterriner, Preiselbeer-Holunder-Sauce und Lavendelbrot

Hausgemachtes Sorbet nach Tagesangebot
aufgegossen mit Vodka aus der Mongolei

„Pot au Feu“ von Atlantik, Pazifik und Bodensee,
mit Hummer, Gamba und Fisch, dazu viel saisonales Gemüse
und hausgemachtes Aioli (enthält Knoblauch)

oder/und

Hausgemachter Wildschwein Sauerbraten mit Früchte-Rotkraut,
Rosmarin Kartoffeln, Holunder Birne und Feigen Chutney

3 Sorten **Bio-Käse** mit hausgemachtem Mispelsenf,
unserem Früchtebrot und selbst getrockneten Früchten

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 46 / 4-Gang Menü zu € 55

5-Gang Menü zu € 64 / 7-Gang Menü zu € 87

8-Gang Menü zu € 97

(Bis inklusive 5-Gang-Menü im Hauptgang Fisch oder Sauerbraten zur Wahl,
bei 7- und 8-Gang-Menü Fisch und Sauerbraten, 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) * **



Wildkräuter-Orangen-Salat
mit hausgemachten schwarzen Nüssen
und Granatapfelkernen
€ 10,50 * **



Feldsalat mit Hausdressing, dazu Krabbencocktail,
hausgemachter Bodensee Felchen Kaviar,
ein Tomaten-Vodka-Sud und Brot-Chip
€ 9,--

„Fährhaus Teller“
(alles hausgemacht oder selbst eingelegt aus regionalen Produkten):

Wildterrinen, Wildschwein Salami, Rehschinken, Gewürzgurke,
Preiselbeer-Holunder-Sauce, Bülle (Zwiebel) Marmelade,
Lavendelbrot und ein kleines Salat Bouquet
€ 12,-- für eine Person / € 21,-- für Zwei



Suppen

Wild Consommé von heimischem Reh und Wildschwein
mit hausgemachten Steinpilzravioli
€ 11,--



Karotten-Chili-Suppe, leicht scharf, mit Mandelschaum
€ 8,50 *



Sorbet als Zwischengang



Hausgemachtes Sorbet nach Tagesangebot
aufgegossen mit Vodka
aus der Mongolei
€ 6,-- * **



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Marktfrischer Spinat mit pochiertem, regionalen **Bio-Ei**,
Senfsauce und Herzoginkartoffeln
€ 18,--



Rösti aus vielen verschiedenen Gemüsen,
fein gewürzt mit Ingwer und Kurkuma,
dazu ein lauwarmer Trockenfrucht-Salat aus eigenen Trockenfrüchten,
und eine hausgemachte Kräuter-Mayonnaise
€ 18,--



Fleisch

Perlhuhn Brust Suprême, mit Frischkäse gefüllt,
auf Rüben-Safran-Gemüse, dazu ein Speck-Pinienkern-Chutney,
hausgemachte Nudeln und Burgunder Sauce
€ 25,-- (normal)



Hausgemachter Wildschwein Sauerbraten mit Früchte-Rotkraut,
Rosmarin Kartoffeln, Holunder Birne und Feigen Chutney
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) *



Fisch

Pochiertes Skrei Filet (Winter Kabeljau) mit Orangen-Spinat-Gemüse,
dazu Kartoffeln und eine Orangen-Weißwein-Butter
€ 25,-- (normal) / € 20,-- (klein) *

„Pot au Feu“ von Atlantik, Pazifik und Bodensee,
mit Hummer, Gamba und Fisch,
dazu viel saisonales Gemüse
und hausgemachtes Aioli (enthält Knoblauch)
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) *

Desserts

Tee Mousse mit **Bio-Kräutertee „samtweiche Malve“** von Herba Solaris, Stockach, dazu gebratene Apfelscheiben von regionalen Äpfeln, hausgemachte Vanillesauce und Sesam Kracker € 9,-- *



Viererlei Exotisches: gepfefferte Ananas mit Aceto Balsamico, karamellisierte Kiwi, Pistazien Blini und Passionsfrucht Soße aus frischen Passionsfrüchten € 9,--

Mandarinen-Kaltschale mit Berberitzen, Mandeln und weißem Portwein, dazu ein hausgemachtes Schokoladen Parfait € 9,-- *

Hausgemachte Windbeutel gefüllt mit Früchten nach Tagesangebot und Kakao Sahne, dazu Beeren Sauce € 9,--



Kleines Dessert nach Tagesangebot 4,--

Käse (alles in Bioqualität)



Käsesauwahl mit hausgemachtem Mispelsenf, unserem Früchtebrot und selbst getrockneten Früchten

€ 9,-- klein/3 Sorten € 13,-- groß/5 Sorten € 22,-- alle 9 Sorten

Von der Kuh

- Camembert**, leicht nussig (Hofgem. Heggelbach, Region, Heumilch) * **
- „St Barbara“**, sahnig-cremiger Schnittkäse (Hohenlohe) * **
- „Walnuss und Bockshornklee“**, Schnittkäse (Holland, mikrobiell) *
- Bleu d’Auvergne AOP**, Blauschimmel (Laqueuille/Auvergne, Frankreich) *
- „Comté AOP“**, Hartkäse (Franche-Comté, FR, Rohmilch) *
- „Coeur de Paille“**, Weichkäse (Aquitaine, FR) *



Von der Ziege

- Ziegen-Frischkäse** mit Honig und Cashew (vom Höchsten, Region) *
- Ziegenkäse Naturrinde**, in der Torfscheune gereift, mit Karamell affiniert (Kaaslust, Holland; so lange Vorrat reicht) *



Vom Schaf

- „Lambert“**, Camembert (Reutebachhof, Hohenlohe) * **



*Österreichische
Dessert Woche
vom
20. bis 24.
März 2020*



Desserts einzeln zu € 10,--

Marillenküdel °

Kaiserschmarrn °

Salzburger Nockerl

Apfelstrudel °

Topfenstrudel °

Sachertorte

Haselnuss Schupfnudeln mit brauner Butter

° Diese Desserts erhalten Sie mit Vanillesauce und Schlagobers

Dessertvariation zu € 19,--

Marillenküdel, Kaiserschmarrn, Topfenstrudel,
Sachertorte und Haselnuss Schupfnudeln
(die Variation ist ohne Nockerl und Apfelstrudel)

**(Die Desserts aus der regulären Speisekarte
gibt es in dieser Zeit nicht)**

Gerne bieten wir Ihnen dazu unsere österreichischen Weine an

Ostermenü

Ostersonntag, 12. und Ostermontag, 13. April 2020

Chicorée Zitrusfrucht Salat mit einem Honig Dressing
(**Honig regional und Bio**), dazu gebackene Ananas
oder

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

~~~

Wild Consommé mit Pilz Ravioli  
*oder/und*

Lauwarm mariniertes Skreifisch Filet im Kokos Sud mit Ingwer,  
Zitronen Gras und einem Frühlingssalats Gemüse

~~~

Rehrücken Filet vom Bodensee Reh gebraten auf Kumquat-Paprika-
Gemüse, mit Herzogin Kartoffeln und Preiselbeer Birne
oder

Rosa gebratenes Lammrücken Filet
auf Butterrüben-Honig-Gemüse (**Honig regional und Bio**)
mit gebratener Rosmarin **Bio Polenta** und einem Bülle Chutney
oder

Mit Kräutern gebratenes Bodensee Kretzer Filet
auf Mangold Gemüse, dazu schwarzer Reis und ein Safranschaum
oder

Pflaumen-Brezel-Knödel mit gebratenen Frühlingssalats Gemüse,
dazu ein Bülle Chutney und Trockenfrüchte Chips

~~~

Rote Grütze-Kompott, Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
und Honigschaum (**Honig regional und Bio**)  
*oder/und*

Kleine Käseauswahl (3 Sorten regionaler **Bio Käse**)  
mit unserem 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 reduziert sich der Menüpreis um 5,-- €

Wegen Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service

**Gerne können Sie zu allen Menüs unsere Weinbegleitung wählen**



## Menü nur für unsere kleinen Gäste

(Kleine Gäste sind unter 10 Jahre alt)

Ostersonntag, 12. und Ostermontag, 13. April 2020

Kleiner bunter Salat mit Haudressing

*oder*

Rinderbrühe mit Einlage

~ ~ ~

Putenschnitzel mit Kartoffeln, Gemüse und Rahmsauce

*oder*

Gebratenes Kretzer Filet  
mit Kartoffeln und Gemüse

*oder*

Hausgemachte Spaghetti mit Bratensauce

~ ~ ~

Eine Kugel Eis (Vanille, Schokolade oder Erdbeere)


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

€ 9,-- als 3-Gang-Menü mit Spaghetti



Bioprodukte sind in Fettdruck durch den  
Zusatz „Bio“ gekennzeichnet. DE-ÖKO-006



\* Gluten frei \*\* Laktose frei  vegan

## Vom Hohentwiel ins Staader Fährhaus



### **„Weinreise“ mit dem Weingut Vollmayer am Hohentwiel im Staader Fährhaus Freitag, 24. April 2020 – 19:00 Uhr**

*2019 Twiel-Secco trocken*

Gruß aus der Küche

\*\*\*

*Sauvignon blanc trocken (2018)*

Spargelsalat mit Orangendressing und hausgebeizter Rehkeule

\*\*\*

*Desirée Rosé (2018)*

Rinder Consommé mit Flädleroulade

\*\*\*

*Weißburgunder trocken (2018) oder Chardonnay Spätlese Barrique trocken (2018)*

Gebratener Fisch aus dem Bodensee nach Fang  
auf Rhabarber-Paprika-Gemüse, dazu Thymian Butter Sauce

\*\*\*

*Spätburgunder Spätlese Barrique trocken (2015)*

Wildragout von Wildschwein und Reh vom Bodensee  
mit badischem Spargel, rosa Kartoffeln und Sauce Hollandaise

\*\*\*

*Grauburgunder Auslese (2018) oder Lisa Cuvée (2018)*

Regionale **Bio-Käse** von Kuh und Ziege aus dem Deggenhauser Tal  
mit hausgemachtem Mispel Senf und schwarzen Walnüssen



€ 99,-- inkl. Weine und Wasser

**Durch den Abend führt das Weingut Vollmayer.  
Menü von Heinz-Josef Diestel und dem Team vom Staader Fährhaus**

Bioprodukte sind in Fettdruck durch den  
Zusatz „Bio“ gekennzeichnet. DE-ÖKO-006



\* Gluten frei \*\* Laktose frei  vegan

## 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. 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, außerdem in der Senfsauce. Bei Unverträglichkeit empfehlen wir, auf die Menagen zurückzugreifen und sich das Dressing selbst zusammenzustellen. 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 | walnüsse | Soja | Laktose | Sellerie | Senf | Sesam | Schwefel | Lupinen | Weichtiere |
|--------------------|-----------------|----------------------|------|-------|----------|------|---------|----------|------|-------|----------|---------|------------|
| Salat 1            |                 |                      |      |       |          |      |         | x        | x    |       |          |         |            |
| Salat 2            |                 |                      |      |       | x        |      |         | x        | x    |       |          |         |            |
| Salat 3            | x               |                      | x    | x     |          |      | x       | x        | x    |       |          |         |            |
| Salat 4            | x               |                      |      |       |          |      | x       | x        | x    |       |          |         |            |
| Suppe 1            | x               |                      |      |       |          |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Suppe 2            |                 |                      |      |       |          |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Sorbet             |                 |                      |      |       |          |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Haupt Veget. 1     | x               |                      | x    |       |          |      | x       | x        | x    |       |          |         |            |
| Haupt Veget. 2     | x               |                      | x    |       |          |      | x       | x        | x    |       |          |         |            |
| Haupt Fleisch 1    | x               |                      | x    |       |          |      | x       | x        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fleisch 2    |                 |                      |      |       |          |      |         | x        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fisch 1      |                 |                      |      | x     |          |      | x       | x        |      |       |          |         |            |
| Haupt Fisch 2      |                 |                      |      | x     |          |      | x       | x        |      |       |          |         |            |
| Dessert 1          | x               |                      | x    |       |          |      | x       |          |      | x     |          |         |            |
| Dessert 2          | x               |                      | x    |       |          |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Dessert 3          |                 |                      | x    |       |          |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Dessert 4          | x               |                      | x    |       |          |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Dessert 5 klein    | x               |                      | x    |       | x        |      | x       |          | x    | x     |          | x       |            |
| Käse 1 Camemb      |                 |                      |      |       |          |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Käse 2 St Barb     |                 |                      |      |       |          |      |         |          |      |       |          |         |            |
| Käse 3 W.& B.      |                 |                      |      |       |          |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 4 Bleu        |                 |                      |      |       |          |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 5 Comté       |                 |                      |      |       |          |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 6 Coeur       |                 |                      |      |       |          |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 7 Ziege 1     |                 |                      |      |       | Cashew   |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 8 Ziege 2     |                 |                      |      |       |          |      | x       |          |      |       |          |         |            |
| Käse 9 Lammb       |                 |                      |      |       |          |      |         |          |      |       |          |         |            |

Bioprodukte sind in Fettdruck durch den Zusatz „Bio“ gekennzeichnet. DE-ÖKO-006



\* Gluten frei \*\* Laktose frei



vegan

## Herkunft unserer Produkte

Den **Fisch** beziehen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen und von unserem Fischer vom Bodensee. Das Fleisch kommt von Otto Müller und das Wild von den Jägern aus heimischen Wäldern (Bodensee).

**Obst, Gemüse, Salat:** Obst, Gemüse und Salat ist so weit wie möglich aus der Region und zwar vom Fruchthof Konstanz, vom Landwirt Keller aus Liggeringen, sowie vom Bio Bauern Schulin aus Konstanz. Viele Früchte kommen von der Höri oder aus dem Tägermoos.

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 ebenso wie Käse, der mit mikrobiellem Lab gearbeitet und daher für Vegetarier geeignet ist.

**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, dasselbe gilt für das Eis von Anelu.

**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. Der Apfel-Verjus ist in Bio-Qualität und kommt von der Streuobstmosterei in Stahringen.

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.