

Liebe Gäste,

der Spätsommer zeigt sich mit moderaten Temperaturen, großer Farben- und Duftvielfalt und bei uns am See wie immer mit einem reich gedeckten Tisch. Es ist dies eine der schönsten Phasen des Jahres, ruhiger und ausgeglichener als der Hochsommer und doch voller Überraschungen, was unsere regionalen Produkte anbelangt. Manche Obstsorten beispielsweise sind früher als sonst reif, andererseits startet die Traubenernte vielerorts etwas später. Wir sind schon sehr gespannt auf die ersten Erfahrungen und Aussagen unserer regionalen Winzer, was die neue Ernte anbelangt.

Sie werden bei einigen Gerichten ein kleines Logo mit dem Hinweis auf das „Pfännle“ feststellen. Wir beteiligen uns an der Aktion des SWR1

Die „Schmeck den Süden“-Gastronomen tischen auf – die größte regionale Speisekarte aller Zeiten.

Mehr dazu finden Sie unter <https://www.schmeck-den-sueden.de/aktuell/>

Wie gewohnt können Sie bei uns erwarten, dass alles selbstgemacht ist und wir auf Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe selbstverständlich und problemlos verzichten. Mögliche Allergene haben wir vermerkt. Hierzu können Sie auch unsere etwas detailliertere Tabelle am Ende der Speisekarte konsultieren.



Als Wein des Monats haben wir den „Pinot Meunier Blanc de Noir“ vom Weingut Seybold in Lauffen am Neckar gewählt, in **Bio-Qualität**, aktuell in unserer Getränkekarte „in Promotion“.

Die rote Pinot Meunier Traube („Schwarzriesling“) präsentiert sich hier weiß gekeltert (also „weiß aus rot“) sommerlich-leicht mit wenig Alkohol für ungetrübten Genuss zu jeder Tageszeit.

Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Heinz-Josef Diestel und Team

03.09.2020

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Spinat Salat mit Buttermilch-
Dressing, dazu eine Tranche von
der hausgemachten Fischterrine
und / oder

Rote Bete Suppe mit Sesam Kräcker

Gebratene Kalbsleber mit
Zwetschgen-Zwiebel-Schmelze,
dazu ein Kartoffel Soufflé
und Tomaten Gemüse

oder

Gebratenes Bodensee Felchen Filet
auf Zucchini-Tomaten-Gemüse,
dazu Petersilien Kartoffeln aus
Liggeringen und Mandel-Butter

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

3-Gang Menü zu € 40

4-Gang Menü zu € 47

5-Gang Menü zu € 54

Menü 2: das Vegetarische 3 oder 4 Gänge

Gurken Carpaccio mit **Bio-Ziegen-
Frischkäse Mousse**, dazu Karotten
Chips und hausgetrocknete Tomaten
und / oder

Rote Bete Suppe mit Sesam Kräcker

Mit Gemüse und Kartoffeln
gefüllte Spitzpaprika auf
Tomaten Zwetschgen Gemüse
mit einer Kräutersauce

oder

Im Reisblatt gebackenes Gemüse mit
Aroniabeeren, Mandeln und
hausgemachten schwarzen Nüssen,
dazu Glasnudeln und Kokossauce

3 Sorten **Bio-Käse** mit
hausgemachtem Quittensenf,
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 Karamell‘ 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

Bunter Salat mit unserem Hausdressing,
dazu ein Stück vom, mit Torf hausgeräucherten, Hähnchen

Hummersuppe mit gebratenem Gamba

Gurken Carpaccio mit einem **Bio-Ziegenfrischkäse-Mousse**,
dazu Karotten Chips und hausgetrocknete Tomaten

Hausgemachtes Tomaten-Portwein-Sorbet mit Aufrichts Meerporto
und einem Schuss Meerporto von Aufricht, am Tisch aufgegossen

Norweger Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Honig-Thymian-Kruste,
(regionaler Bio-Honig und eigener Thymian), dazu hausgemachte Nudeln,
Saison Gemüse und Weinbutter
oder/und

Bodensee Wildschweinrücken Medaillons, gebraten,
auf Mirabellen-Bohnen-Gemüse, dazu hausgemachte Nudeln
und eine Holunder Sauce

3 Sorten **Bio-Käse** mit hausgemachtem Quittensenf,
unserem Fruchtebrot und selbst getrockneten Früchten

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 46 / 4-Gang Menü zu € 53

5-Gang Menü zu € 60 / 7-Gang Menü zu € 93

8-Gang Menü zu € 99

(Bis inklusive 5-Gang-Menü im Hauptgang Fisch oder Fleisch zur Wahl,
bei 7- und 8-Gang-Menü Fisch und Fleisch, 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 Allmannsdorf mit Hausdressing
€ 7,50 (normal) / € 5,-- (klein) * **



Spinat Salat mit Buttermilch-Dressing,
dazu eine Tranche vom der hausgemachten Fischterrine
€ 10,50 *



Bunter Salat mit unserem Hausdressing,
dazu ein Stück vom, mit Torf hausgeräucherten, Hähnchen
(Projekt Huhn und Hahn)
€ 9,50 * **

Gurken Carpaccio mit einem **Bio-Ziegenfrischkäse-Mousse**,
dazu Karotten Chips und hausgetrocknete Tomaten
€ 9,-- *



Suppen

Hummersuppe mit gebratenem Gamba
€ 11,-- *

Rote Bete Suppe mit hausgemachtem Sesam Kracker
€ 8,50



Sorbet als Zwischengang



Hausgemachtes Tomaten-Portwein-Sorbet mit Aufrichts Meerporto
und einem Schuss Meerporto von Aufricht, am Tisch aufgegossen
€ 6,-- * **



„Knusperteller“ (ideal als Weinbegleiter oder zum Apéro)
Bio-Bergkäse von Heggelbach* **, Salami vom regionalen Wasserbüffel
und Schinken vom regionalen Reh (beides hausgemacht)
sowie hausgetrocknete, regionale Tomaten.
Zum Picken € 8,-- (1 Person) / € 14,-- (2 Personen)



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Mit Gemüse und Kartoffeln gefüllte Spitzpaprika
auf einem Tomaten-Zwetschgen-Gemüse mit Kräutersauce

€ 18,-- *



Pfännle Gericht



Im Reisblatt gebackenes Gemüse
mit Aroniabeeren, Mandeln und hausgemachten schwarzen Nüssen
dazu Glasnudeln mit Kokossauce

€ 18,--

Fleisch

Gebratene Kalbsleber mit Zwetschgen-Zwiebel-Schmelze,
dazu ein Kartoffel Soufflé und Tomaten Gemüse

€ 25,-- (normal) / € 20,-- (klein)

Bodensee Wildschweinrücken Medaillons, gebraten,
auf Mirabellen-Bohnen-Gemüse,
dazu hausgemachte Nudeln und Holunder Sauce

€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)



Pfännle Gericht



Fisch

Gebratenes Bodensee Felchen Filet
auf Zucchini-Tomaten-Gemüse,
dazu Petersilien Kartoffeln aus Liggeringen und Mandel-Butter

€ 25,-- (normal) / € 20,-- (klein) *

Norweger Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Honig-Thymian-Kruste
(regionaler **Bio Honig** und eigener Thymian),
dazu hausgemachte Nudeln,
Saison Gemüse und eine Weinbutter

€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)




Desserts

Ziegenkäse-Honig-Mousse (**Bio Ziegenfrischkäse und regionaler Bio Honig**)
auf einem Mirabellen Kompott € 9,-- *



Pfännle Gericht



 Hausgemachtes Tomaten-Orangen-Sorbet
mit regionalen Beeren und Früchten, dazu eine Himbeersauce
€ 10,-- ***



Schokokuchen in der Römischen Pastete gebacken
auf einem Birnen-Aronia-Salat € 9,--

Kleines Dessert nach Tagesangebot € 4,--

Käse (alles in Bioqualität)



Käsesauwahl mit hausgemachtem Quitten Senf, unserem Früchtebrot
und selbst getrockneten Früchten

€ 9,-- klein/3 Sorten € 15,-- alle 6 Sorten

Von der Kuh

Camembert, leicht nussig

(Hofgemeinschaft Heggelbach, Region, Heumilch) * **

Tilsiter, mittelfest

(Hofgemeinschaft Heggelbach, Region, Heumilch) * **

„Roccolino“, hart, essbare Naturrinde (Valtaleggio/Lombardei, Rohmilch)

Bleu d'Auvergne AOP, Blauschimmel (Auvergne, Frankreich, Rohmilch) *



Von der Ziege

Ziegen-Frischkäse mit Kräutern und Blüten (vom Höchsten, Region) *



Vom Schaf

Brebis des Basques, Hartkäse aus reiner Schafsmilch, Rinde nicht zum Verzehr
geeignet, Käse auf Fichtenholzbrettern affinert (Agour, Pays-Basque, Frankreich)

Eiszeit

Rahm Eis

Vanille-Sahneeis
 Schokoladeneis mit Schokostückchen
 Erdbeer-Sahne (solange Vorrat reicht)
 Joghurt Honig
 Buttermilch-Himbeere
 Karamell (solange Vorrat reicht)
 Amarena-Kirsch
 Zwetschge-Schmand (neu auf der Karte)

Sorbets

Zitrone

Die Kugel € 1,50

Sahne dazu € 0,50

Alle Eissorten von Deyer's Hofladen (bei Stockach).

Eisbecher

Affogato

Eine Kugel Vanille Eis, darüber ein heißer Espresso,
 etwas Milchschaum von Bio-Vollmilch,
 ein Spritzer Kahlua (Kaffeelikör, Mexiko) € 4,00

„Kleines Karamell“

Eine Kugel Karamelleis, regionale Nüsse und ein Klecks Sahne € 4,00

„Zwetschgenfreunde“

Zwei Kugeln Zwetschge-Schmand-Eis,
 etwas Zwetschgenkompott, Sahne € 5,00
 dazu 1 cl Brand von der Zibarte von Rebholz, Liggeringen € 7,00

„Letzte Beeren“

Zwei Kugeln Erdbeer-Sahneeis,
 saisonale Beeren, etwas Sahne € 5,00

„Sorbet mit Kick“

Zwei Kugeln Zitronensorbet mit Prosecco aufgegossen € 5,50

„Eiskaffee“ oder „Eisschokolade“

Zwei Kugeln Vanilleeis, Kaffee bzw. Schokolade und Sahne € 5,80

Das Virus und wir

Wir nehmen die Vorgaben der Landesregierung und die Ratschläge unseres Verbandes, der Dehoga, sehr ernst und haben viele große und kleine Maßnahmen ergriffen, um Ihren Besuch so sicher wie möglich zu gestalten und unser Team gleichzeitig zu schützen.

Unsere Mitarbeiter/innen bewegen sich innen wie außen ausschließlich mit Maske, lediglich zum Telefonieren, was nicht in Ihrer Nähe geschieht, nehmen wir die Maske ab, um die Verständlichkeit am Telefon zu gewährleisten. Die Masken waschen wir selbst und halten uns auch hier an die Vorgaben und Erfahrungen anderer. Sobald wir überwiegend im Innenbereich arbeiten, verwenden wir andere Masken, die auch den Service stärker schützen. Sie wurden für die Schmieder Klinik in Allensbach entwickelt („Allensbach4You“), hier können wir also glücklicherweise von deren Erfahrungen profitieren. Für die Masken haben wir im Hintergrund für unsere Mitarbeiter Strukturen geschaffen, so dass immer klar ist, wem welche Maske gehört und wo die frischen Masken zu finden sind bzw. die gebrauchten zu deponieren.

Wir sind jedem Gast dankbar, der beim Kommen und Gehen sowie beim Gang zur Toilette ebenfalls eine Maske trägt.

Wir haben eine kleine Rezeption aufgestellt, im Sommer draußen, im Winter im Windfang, ausgerüstet mit Klingel, falls wir nicht in der Nähe sind. Bitte bleiben Sie dort stehen und warten Sie, bis wir Sie platzieren. Das ist ein wichtiger Vorgang in Corona-Zeiten, der uns viel zusätzliche Zeit kostet, uns allen aber hilft, das Virus nicht zu verbreiten. Bitte unterstützen Sie unsere Arbeit.

Wir haben nicht nur Tische im Restaurant entfernt und Plätze reduziert, um die Abstände einhalten zu können, sondern auch Wege definiert, damit jeder Gästetisch möglichst ungestört und ungefährdet essen kann. Im Innenbereich haben wir mit hängenden Scheiben den Weg zur Toilette so gesichert, dass die Gäste hinter diesen Scheiben geschützt werden.

Wir sind so viel wie möglich am Lüften, richten uns aber natürlich nach den Gästen, d. h. wenn es zieht, müssen die betreffenden Fenster geschlossen werden. Da wir sehr viele Fenster in verschiedenen Höhen und Größen haben, sind wir sehr flexibel. Sprechen Sie bitte mit uns, wenn Sie hierzu Wünsche haben.

Das Händewaschen und Desinfizieren ist für unser Team sehr wichtig. Wir haben dazu im Innenbereich ein zusätzliches Händewaschbecken für den Service eingerichtet, das kontaktlos arbeitet. Ebenso gibt es auf der Terrasse ein mobiles Waschbecken mit Fußbedienung für den Service.

Als Desinfektionsmittel für Hände und Tische verwenden wir die regionalen Bio-Produkte von Sonett, die effizient, aber mild und mit angenehmem Geruch sind. Unsere Tische und die Stuhllehnen werden nach jedem Besuch gereinigt. Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir dazu nicht immer sofort kommen und der Tisch dann für kurze Zeit nicht im Einsatz sein kann. Durch entsprechende Beschilderung auf den Tischen kommuniziert der Service untereinander, welche Tische schon gereinigt sind und welche nicht. Für Sie als Gast steht neben der Waschmöglichkeit im Toilettenbereich mit den von uns selbst gewaschenen Handtüchern, an zwei Stellen im Eingangsbereich Desinfektionsmittel von Sonett bereit. Bitte machen Sie nach eigenem Ermessen davon Gebrauch.

Wir haben eine moderne Gläsermaschine, die mit hohen Temperaturen arbeitet, und wir müssen die Gläser beim Polieren so gut wie gar nicht anfassen. Wir schieben auch das Besteck durch diese Maschine, so dass auch hier wenig manueller Polieraufwand vorhanden ist. Wir drehen die Gläser beim Eindecken immer um, damit sie für Sie geschützt sind und im Vorbeilaufen nichts in das Glas kommen kann. Beim Besteck lassen wir, was vielleicht etwas verwirrend ist, die Besteckteile liegen, die nicht benötigt werden, weil wir diese ohnehin zum Spülen geben müssen. So können sie ggfs. von Ihnen verwendet werden und lagen nicht ungenutzt auf dem Tisch.

Auf Tischtücher verzichten wir auf unseren schönen Holztischen draußen gerne, abends gibt es dort Läufer, die wir selbst waschen. Wenn es etwas zu feiern gibt, arbeiten wir auch mit Tischtüchern, die anschließend in die Wäscherei gehen. Innen nutzen wir mittags Läufer und abends entweder Läufer oder Tischdecken, je nach Arbeitsablauf. Auch hier werden Tische, die festlicher sein sollen, mit Tischtüchern eingedeckt.

Auf Zuckergefäße u. ä. verzichten wir komplett, wir nutzen aktuell alles verpackt. Nur die Pfeffermühle geht an den Tisch, kann aber nach Gebrauch gut gereinigt werden. Mittags gibt es Speise- und Getränkekarte nur auf Anfrage, ansonsten arbeiten wir mit einem Auszug daraus, der laminiert und somit abwaschbar ist. Abend gibt es die Karten am Tisch, immer für zwei Gäste eine Karte, sie bleiben am Tisch bis zum Schluss, so dass sie möglichst wenig vom Service angefasst werden. Unsere Speisekarte gibt es auch zum Scannen auf das Handy, auf der Rückseite des Reservierungsschildchens ist der QR-Code zu finden.

In Kürze wird es kleine Notebooks geben, auf denen Sie Speise- und Getränkekarte sowie die Tageszeitung lesen können. Dort sollen zukünftig auch weitere Informationen zu Speisen und Getränken für Sie – hygienisch - zugänglich gemacht werden.

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 ist auf dieser Karte nicht enthalten, Sesam nur im hausgemachten Sesamkräcker. Soja ist ebenfalls 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 außer im hausgemachten Sorbet. 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. Bitte orientieren Sie sich im Bedarfsfall an der Kurzübersicht auf der letzten Seite.

Für ergänzende Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Herkunft unserer Produkte

Den **Fisch** beziehen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen und von unserem Fischer vom Bodensee. Die Leber ist aus Baden-Württemberg 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 Allmannsdorf. Die meisten Früchte sind aus „Gutes vom See“.

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.

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. Der Honig ist in Bio-Qualität von den „Bienenfreunden“, Konstanz (Gutes vom See).

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 und das Desinfektionsmittel 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.

Allergen-Übersicht	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n
	Gluten (Weizen)	Krebse, Schalentiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Laktose	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefel	Lupinen	Weichtiere
Salat 1							x		x	x				
Salat 2				x			x		x	x				
Salat 3									x	x				
Salat 4							x		x	x				
Suppe 1		x		x			x							
Suppe 2	x		x				x							
Sorbet														
Knusperteller														
Haupt Veget. 1			x				x							
Haupt Veget. 2	x		x				x	x						
Haupt Fleisch 1	x		x				x		x					
Haupt Fleisch 2	x		x				x		x					
Haupt Fisch 1				x			x							
Haupt Fisch 2	x		x	x			x							
Dessert 1			x				x							
Dessert 2														
Dessert 3	x		x				x							
Dessert 4 klein	x		x		x		x	x		x	x		x	
Käse 1 Camemb														
Käse 2 Tils														
Käse 3 Rocco	x						x							
Käse 4 Bleu							x							
Käse 5 Ziege							x							
Käse 6 Schaf	x						x							

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



* Gluten frei ** Laktose frei



vegan