

„Ganz gleich wie beschwerlich das Gestern war,
stets kannst Du im Heute von Neuem beginnen“

Buddha

Liebe Gäste,

wir hoffen, Sie hatten einen guten Start im Neuen Jahr und freuen uns, dass Sie heute bei uns zu Gast sind.

Auch wenn sich vieles in unserem Leben verändert hat, so ist dieses geblieben wie im alten Jahr: bei uns ist alles hausgemacht, ohne Zusatzstoffe, ohne Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. So viel wie möglich kommt aus dem nächsten Umfeld, frisch, liebevoll gehegt und gepflegt von unseren Landwirten und ganz häufig in Bioqualität, auch wenn es nicht immer dabeisteht.



Wein des Monats

Der Lemberger, auch der Blaue Lemberger genannt, ist das Pendant zum Blaufränkisch, der vor allem in Österreich angebaut wird (aber nicht nur). Wir haben den „Silberling“ vom Schlossgut Hohen Beilstein auf dieser Karte als Wein des Monats gewählt. Schön für alle Freunde einer ausgeprägten, gut eingebundenen Holznote. Wer es noch etwas ausgeprägter mag, dem sei das Große Gewächs vom gleichen Weingut empfohlen, den gibt es allerdings nur als Flasche, nicht im Offenausschank!

0,1 l € 4,10

0,2 l € 7,90

0,5 l € 16,20

Genießen Sie die Zeit bei uns!
Heinz-Josef Diestel und Team

06.01.2022

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Feldsalat mit gebratener Gänseleber,
Gänseleber Crème Brûlée
und Gelee vom **Bio-Muscaris**,
Brioche
und / oder

Wild Consommé mit Eierstich,
Flädle und Grießnocken

Kalbsbraten vom Bio-Kalb
mit hausgemachten Haselnuss
Spätzle, dazu Saison Gemüse
und eine Thymian Sauce
oder

Trilogie von Bodensee Kretzer Filet
und Gamba (beide gebraten),
sowie Kabeljau Filet (pochiert)
auf schwarzem Reis mit Karotten,
Ingwer Gemüse und Safran Sauce

3 Sorten **Bio-Käse** mit
hausgemachtem Früchtesenf,
Früchtebrot, getrockneten Früchten
und / oder

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 43
4-Gang Menü zu € 51
5-Gang Menü zu € 59

Menü 2: das Vegetarische 3, 4 oder 5 Gänge

Bunter Rohkost-Salat von Karotte
und Pastinake, mit Ingwer und
Thymian fein abgestimmt,
dazu gebratene Scheiben von
Feige und Avocado
und Mispel Chutney
und / oder

Sauerampfer Suppe
mit karamellisierten Erdnüssen

Hausgemachte Ziegenkäsenocken
mit mildem **Bio Ziegenkäse**
auf Walnuss-Saison-Gemüse
und hausgemachten Nudeln,
dazu eine Aprikosen Sauce

3 Sorten **Bio-Käse**
(mikrobiell möglich)
mit hausgemachtem Früchtesenf,
unserem Früchtebrot und
selbst getrockneten Früchten
und / oder

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 34
4-Gang Menü zu € 42
5-Gang Menü zu € 50

Bei allen Menüs können Sie auch das kleine Dessert nach Tagesangebot, einen ‚Affogato‘,
oder das ‚Früchtchen‘ wählen; der Menüpreis reduziert sich dadurch um € 4,--.

Weinbegleitung: 4 x 0,1 l Wein zu insgesamt € 18,--; 6 x 0,1 l Wein zu insgesamt € 26,--.

Wir stimmen die Weine so weit wie möglich auf die Gerichte und Ihre Wünsche ab.

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



* Gluten frei ** Laktose frei  vegan

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 3

„Überraschung Menü“

Lehnen Sie sich zurück, sagen Sie uns, wie viele Gänge Sie gerne essen möchten und ob Sie sich dabei komplett überraschen lassen oder lieber entweder Fisch, Fleisch oder Vegetarisches wählen.

Sie geben sich damit ein Stück weit in die Hände von Heinz-Josef Diestel und seinem Küchenteam, die fast täglich von ihren Lieferanten interessante, frische Produkte angeboten bekommt, die nicht auf der Karte stehen, und die wir Ihnen gerne zubereiten möchten. Manchmal wird Heinz-Josef Diestel auch auf die Produkte aus der aktuellen Karte zurückgreifen, aber die Zusammenstellung und Zubereitung variieren.

Freuen Sie sich auf einen entspannten Besuch und eine kleine Entdeckungsreise.

4-Gang Menü € 55

5-Gang Menü € 66

6-Gang Menü € 77

7-Gang Menü € 88

Weinbegleitung für Zwei mit „kleinen Flaschen“ möglich für alle Menüs 1, 2 und 3

**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 € 44,50**

Salate



Bunter Salat vom Bodensee mit Hausdressing
€ 8,-- (normal) / € 5,50 (klein) * **



Bunter Rohkostsalat von Karotte und Pastinake
mit Ingwer und Thymian fein abgestimmt,
dazu gebratene Scheiben von Feige und Avocado
und Mispel Chutney € 9,50 * **



Feldsalat mit gebratener Gänseleber, Gänseleber Crème Brûlée
und Gelee vom **Bio-Muscaris**
(Schloßgut Hohen Beilstein, Württembergisches Unterland),
dazu Scheiben von der hausgemachten Brioche
€ 12,--



Suppen

Wild Consommé mit Eierstich, Flädle und Grießnocken
(alles hausgemacht)
9,--



Sauerampfer Suppe mit
karamellisierten Erdnüssen
€ 9,-- *



Vorspeise oder Zwischengang, warm

Kleine Portion hausgemachte Maultaschen von **Bio-Lamm** und Spinat
mit Kohlröschen und geschmorter Bülle (Höri-Zwiebel),
als Vorspeise oder Zwischengang
€ 14,--



Zwischengang kalt als Sorbet

Birnen-Birnoh Sorbet „Gutes vom See“,



am Tisch aufgegossen mit Birnoh (schmeckt leicht süß, intensiv nach Birne,
etwas nach Brand und ganz viel nach frischgepresstem Birnensaft)



€ 6,-- * **



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Hausgemachte Ziegenkäsenocken mit mildem **Bio Ziegenkäse**
auf Walnuss-Saison-Gemüse und hausgemachten Nudeln,
dazu eine Aprikosen Sauce
€ 19,--



Fleisch

Kalbsbraten vom Bio Kalb
mit hausgemachten Haselnuss Spätzle,
dazu Saison Gemüse und eine Thymian Sauce
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)



Entenbrustfilet mit Senf Kruste, hausgemachten Nudeln,
Kohlröschen und eine Burgunder Sauce
€ 33,-- (normal) / € 28,-- (klein)

Fisch

Trilogie von Bodensee Kretzer Filet und Gamba (beide gebraten),
sowie Kabeljau Filet (pochiert)
auf schwarzem Reis mit Karotten Ingwer Gemüse
und Safran Sauce
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) *

Desserts

Frisch aufgeschlagene Sabayon mit regionalem **Bio-Ei**
aus hausgemachtem Glühpunsch (alkoholfrei)
auf einer Kugel Apfel-Holunderblüten-Sorbet
€ 9,-- * **



Birnen-Marzipan-Strudel mit Melonen-Minz-Salat,
karamellisiertem Zitronat und Pistazien € 9,--

Maronen Mousse mit Granatapfel Schaum und Feigen
€ 9,--

Kleines Dessert nach Tagesangebot
€ 4,--

Käse (alles in Bioqualität)



Käsesauwahl mit hausgemachtem Früchtesenf, unserem Früchtebrot
und selbst getrockneten Früchten € 9,50 klein/3 Sorten € 17,-- alle 7 Sorten

Von der Kuh

Camembert, leicht nussig

(Hofgemeinschaft Heggelbach, Region, Heumilch) * **

„Kürbis-Brie“ Weichkäse (Käserei Bantel, Allgäu, mikrobielles Lab) *

„Pfefferkäse“, schnittfest, einheimischer grüner und schwarzer Pfeffer und etwas
Knoblauch (Hohnelohe, Heumilch), Rinde nicht zum Verzehr empfohlen *

Comté AOC Hartkäse, leicht nussig

(Arnaud Jura Flore, Fort des Rousses, franz. Jura), Rinde nicht zum Verzehr *

„Blauer Friese“ halbfester Blauschimmelkäse

(Backensholz, Nordfriesland, mikrobielles Lab) *



Von der Ziege

Ziegen-Frischkäse mit Cashew Nüssen und Honig

(vom Höchsten, Region, mikrobielles Lab) *



Vom Schaf

„Pecorino Sardo DOP“ Typischer Hartkäse, mind. 3 Monate gereift
(Sardinien/Italien) *

Eiszeit

Cremeeis und Sorbet von Roddewig, Illmensee/Sigmaringen

Cremeeis mit regionaler Bioland Vollmilch

Sorten: Schokolade

Bourbon-Vanille (mit echter Bourbon-Vanille aus Madagaskar)

Haselnuss-Cremeis, neu auf der Karte

Sorbet: Himbeer-Sorbet

Sorbets von Anelu Eishandwerk, Konstanz, Gutes-vom-See

Sorten: Apfel-Holunder Sorbet (nur für kurze Zeit)

Birnen-Birnoh Sorbet (enthält Alkohol), neu auf der Karte

Hofladeneis von Deyer, Mühlingen, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Reichenauer Joghurt-Traum

Zitronensorbet

Buttermilch-Heidelbeer (Nur noch für kurze Zeit)

Die Kugel € 1,60 Sahne dazu € 0,50

Eisbecher

Affogato

Eine Kugel **Bio Bourbon-Vanille-Eis**, darüber ein heißer Espresso,
Milchschaum von **Bio-Vollmilch**, ein Spritzer Kahlúa (Kaffeelikör)

€ 4,50

„Früchtchen“

1 Kugel Himbeer-Sorbet, Sahne, Früchte der Saison

€ 4,50

Sehr schön mit 1 cl Likör von der Waldhimbeere, Mett 

€ 7,00

„Nüsschen“

2 Kugeln Haselnuss-Cremeis, eine Kugel Heidelbeereis,
karamellierte Pistazien und etwas Sahne

€ 6,00

dazu 1 cl Brand von Tannenspitzen oder Walnuss von Mett , Elsass

€ 8,70

„Sorbet mit Kick“

2 Kugeln Zitronensorbet, mit Prosecco aufgegossen

€ 5,50

Herkunft unserer Produkte

Produkt	Herkunft	Gutes vom See	Schmeck den Süden	Bio
Eier	Halder Hof, Hoßkirch	x	x	x
Vollmilch	Schwarzwaldmilch		x	x
Sahne, Joghurt	Omira, Schwarzwald		x	
Bio Kalb	Heggelbach, Demeter	x	x	x
Ente	Frankreich			
Kabeljau, Gambas	Meichle, Norwegen			
Kretzer	Alfred Sulger	x	x	
Kohlröschen	Keller, Liggeringen	x	x	
Gemüse, Wurzel, Kräuter, Gewürzgerken	Keller, Liggeringen	x	x	
Gemüse, Salate, Kräuter	Fruchthof, Konstanz	x	x	Teilweise
Salat, Feldsalat	Christoph Schulin, Allmann.	x	x	x
Kartoffeln	Keller, Liggeringen	X	x	
Rosmarin	Eigene Kräuterspirale	x	x	
Obst	Obsthof Romer	x	x	
Obst	Fruchthof, Konstanz	x	x	Teilweise
Obst, Mispeln	Nachbarn	x	x	
Kartoffeln	Schneble	x	x	
Honig	Bienenfreunde, Konstanz	x	x	x
Eis	Roddewig			x
Eis	Anelu	x	x	
Eis	Deyer			
Brot	Paradiesbäckerei			
Käse	Heggelbach und Gutes vom Höchsten,	x	x	x
Alle übrigen Käse	Dorfkäserei Geifertshofen, Käse aus Baden-Württemberg		x	x
	Dorfkäserei Geifertshofen, Käse aus anderen Gegenden und anderen Ländern			x
Mehl, auch für Nudeln	Stelzenmühle	x	x	x
Putz- und Waschmittel	Sonett, Deggenhauser Tal			x
Strom	Schönauer Rebellen			

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 und Soja sind 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. Bitte orientieren Sie sich im Bedarfsfall an der Kurzübersicht auf der letzten Seite.

Für ergänzende Fragen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

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, gr./kl.									x	x				
Salat 2 Rohkost									x	x				
Salat 3 Feldsalat	x						x		x	x				
Warme VS/ZG: Maultaschen	x						x							
Suppe 1 Cons.	x		x				x		x					
Suppe 2 Veget.					x		x							
Sorbet														
Haupt Veget	x		x				x		x					
Haupt Fleisch 1	x		x				x		x	x				
Haupt Fleisch 2	x		x				x		x	x				
Haupt Fisch		x		x			x							
Dessert 1			x											
Dessert 2	x		x				x							
Dessert 3	x		x				x							
Dessert 4 klein	x		x		x		x	x		x	x		x	
Käse 1 Camemb.														
Käse 2 K.Brie							x		Enthält Kürbiskerne					
Käse 3 Pfeffer							x		Enthält Pfeffer und Knoblauch					
Käse 4 Comté							x							
Käse 5 Bl.Friese							x							
Käse 6 Ziege							x		Enthält Cashewnüsse und Honig					
Käse 7 Schaf							x							
	Für mehr Informationen zum Käse, fragen Sie bitte den Service. Wir halten einen Allergene-Ordner für den Käse bereit.													
Eis	Allergene bitte anfragen beim Service, das Haselnusseis enthält auch Haselnüsse!													

Romantisches Dinner zum Valentinstag Montag, 14.02. und Sonntag, 13.02.2022

„Wer hat von meinem Tellerchen gegessen ...“

1. Gang

Vorspeisenteller für Zwei
Viererlei Leckereien, kalt, im Schälchen zum Teilen
(2 davon sind vegetarisch)

2. Gang

Wild Consommé mit Kräuternocken
oder
Pastinaken Consommé mit Eierstich
Suppe, für jeden eine

3. Gang (2 davon sind vegetarisch)

Viererlei warme, kleine Leckereien, im Schälchen zum Teilen

4. Gang

Sorbets für Zwei zum Teilen, mit Prosecco aufgegossen
(auch alkoholfrei möglich)

5. Gang (ganz individuell)

Bodensee Wildschweinrücken gebraten auf Petersilienwurzel-Birnen-Gemüse,
dazu Kartoffelplätzchen und Burgundersauce

oder

Pochiertes Skrei Filet auf einem Lauch-Safran-Gemüse,
dazu schwarzer Reis und eine Weibutter

oder

Steinpilzrisotto, **Bio-Parmesanplätzchen** und dazu
ein Chutney von getrockneten Tomaten und Pinienkernen

6. Gang

Bio-Käseteller für Zwei zum gemeinsamen „Knuspern“
(Feine Sortierung von Kuhmilchkäse, kein Blauschimmel)

7. Gang

Dessert Teller mit vier Leckereien, alles zum Teilen

Preis für Zwei: 7-Gang-Menü € 176 5-Gang-Menü € 132

(5-Gang: Suppe oder warme Leckereien, Käse oder Dessert)

Wir bieten verschiedene Weinbegleitungen zum Menü an

Ostermenü

Ostersonntag, 17. und Ostermontag, 18. April 2022, mittags und abends

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

oder

Bunter Frühlingssalat mit Hausdressing, dazu ein Saiblings Tatar,
Brioche und Bodensee Felchen Kaviar

~~~

Wild Consommé mit Pilz Ravioli

*oder/und*

Lauwarm mariniertes Filet vom Skrei Fisch im Riesling Sud mit Ingwer,  
Zitronen Gras und Frühlingssalats Gemüse

~~~

Rücken und Goulasch vom regionalen Hirsch auf Kumquat-
Paprika-Gemüse, mit Herzogin Kartoffeln und Preiselbeer Birne

oder

Lammgoulasch und gebratener Rücken vom **Bio Lamm**
auf Butterrüben-Honig-Gemüse (**Honig regional und Bio**)
mit gebratener Rosmarin **Bio Polenta** und Trockenfrüchteragout

oder

Mit Kräutern gebratenes Lachs Filet, dazu Gamba, Spinat Gemüse,
schwarzer Reis und ein Safranschaum

oder

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

~~~

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,-- €

**Wir bieten zu Ostern auch ein Kindermenü,  
mehr Details auf unserer Homepage**

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



\* Gluten frei \*\* Laktose frei

