

Liebe Gäste,

nach unserer Betriebsruhe geht es rasch in den Advent, die etwas dunklere Jahreszeit, mit adventlicher Dekoration, vielen Lichtern, Düften und Genüssen aus Küche und Keller. Wir hier im Fährhaus haben das ganze Jahr über vieles haltbar gemacht für diesen Winter und freuen uns, darauf zurückgreifen zu können, wenn das Angebot jetzt etwas dünner wird. Diese Karte begleitet Sie bis zur Jahreswende.

Wir bleiben beim Wein des Monats aus den Novembertagen, weil er so schön zu Wild und Gans aus dieser Karte mundet. Darüber hinaus möchten wir auf unser breites Angebot an Süßweinen hinweisen, die besonders zur Gänseleber ausgezeichnet passen (aber nicht nur):

Zweigelt aus der Monopollage „Verrenberg“, in Zweitbelegung im Barrique ausgebaut vom Weingut Fürst Hohenlohe, Oehringen, dem ältesten Familien-Weingut Deutschlands (2020).

Zweigelt ist eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent und ist vor allem in Österreich eine weit verbreitete Rebsorte. Der Zweigelt aus Oehringen ist von tiefroter Farbe mit leicht fruchtiger Note. Sein niedriger Säuregehalt und die vollmundigen Tannine machen ihn sehr bekömmlich.

Für Sie zum Probieren: 0,1 l - € 5,20 0,2 l - € 9,80 0,5 l - € 20,50

Süßweine im Offenausschank (Traminer, Gewürztraminer, Muscaris, Riesling Spätlese) und aus kleinen Flaschen (Sauternes, Beerenauslese, Auslese u.v.m.).

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im Staader Fährhaus!
Heinz-Josef Diestel und Team

25. November 2022

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Caesar Salat nach Art des Hauses
mit Croûtons, Hühnchen,
gehobeltem Felsbrocken
und / oder
Wild Consommé mit Flädle,
Grießnocken und Eierstich

Wildschweinbraten vom heimischen
Wildschwein und Paillard vom Reh
auf Wirsinggemüse
mit Rosalia Kartoffeln
und Trockenfrüchten-Kompott
oder
Gebratene Filets von Bodensee
Kretzer und Blauleng,
Saison Gemüse, Rosalia Kartoffeln
und Riesling Butter

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

3-Gang Menü zu € 45
4-Gang Menü zu € 53
5-Gang Menü zu € 61

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

Menü 2: das Vegetarische 3, 4 oder 5 Gänge

Waldorfsalat
mit Piccata von Chicorée,
dazu ein Erdbeer Chutney
und geröstetes Bauernbrot
und / oder
Kürbis-Orangen-Suppe
mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl

Gemüse-Zwetschgen-Strudel
auf Karotten Juliennes, dazu
gebratene Egerlinge (Pilze) und
karamellierte **Bio-Lupinenkernen**
oder
Im Bambuskorb gedämpftes Gemüse
mit schwarzem Reis und Datteln,
dazu eine Maronen-Ingwer-Sauce

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

3-Gang Menü zu € 35
4-Gang Menü zu € 43
5-Gang Menü zu € 51

Weinbegleitung: 4 x 0,1 l Wein zu € 18,--;
6 x 0,1 l Wein zu € 26,--. Wir stimmen die
Weine so weit wie möglich auf die
Gerichte und Ihre Wünsche ab

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 bekommen, die nicht auf der Karte stehen, und die Küche gerne nur für Sie zubereitet.

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 oder „Höhenrausch“ vom Bio-Weingut Vollmayer, 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 € 46,50

Salate



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



Waldorfsalat mit Piccata von Chicorée,
dazu ein Erdbeer Chutney aus unseren eingeweckten Erdbeeren
und geröstetes Bauernbrot
€ 10,--
*glutenfrei ohne Brot



Caesar Salat nach Art des Hauses mit Croûtons,
Hühnchen (Projekt „Huhn und Hahn“),
gehobelter **Bio-Felsbrocken** (der regionale „Parmesan“)
€ 11,-- **
*glutenfrei ohne Croûtons



Gänseleber Crème Brûlée, gebratene Gänseleber mit Feldsalat,
dazu Traminer Gelée aus Traminer von der Spitalkellerei
und hausgemachtes Brioche
€ 13,--
*glutenfrei ohne Brioche



Suppen

Wild Consommé mit Flädle, Grießnocken und Eierstich
€ 9,-- *glutenfrei ohne Einlage



Kürbis-Orangen-Suppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbis Öl
€ 9,-- * **



Vorspeise oder Zwischengang (warm)

Hausgemachte Nudeln mit gebratenen Egerlingen (Pilze), regionalem Rapsöl,
sowie einem Birnen-Pinienkern-Ragout
€ 14,--



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Gemüse-Zwetschgen-Strudel auf Karotten Juliennes,
dazu gebratene Egerlinge (Pilze)
und karamellierte **Bio-Lupinenkerne** vom Bio-Hof Kelly
€ 20,--



Im Bambuskorb gedämpftes Gemüse mit schwarzem Reis und Datteln,
dazu eine Maronen-Ingwer-Sauce
€ 20,-- * **



Fleisch

Wildschweinbraten vom heimischen Wildschwein und Paillard vom Reh
auf Wirsinggemüse mit Rosalia Kartoffeln
und Trockenfrüchten-Kompott
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) *



Knusprige Stück von der Weidegans aus Baden-Württemberg (Meßkirch),
dazu Fährhaus Knödel, Früchte Rotkraut und Gänsesoße
€ 34,-- (normal) / € 29,-- (klein)

Fisch

See und Meer: Gebratene Filets von Bodensee Kretzer und Blauleng
(dorschartig) auf Saison Gemüse mit Rosalia Kartoffeln und Riesling Butter
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) *

Gebratenes Filet vom Red Snapper auf Rosenkohlblättern,
dazu gebratener Apfel, hausgemachte Nudeln und Weißweinsauce
€ 33,-- (normal) / € 28,-- (klein)

Desserts

Adventliches Gewürzmousse auf hausgemachtem Honigkuchen,
dazu ein Mandarinen Salat

€ 9,--

Warmer Zwetschgen-Maronen-Strudel
mit Minze-Schaum und Vanillesauce

€ 9,--

Am Tisch aufgeschlagene Madeira Sabayon mit Joghurt Traum (Eis)
Ab zwei Personen, pro Person € 12,-- *

Kleines Dessert nach Tagesangebot

€ 4,--

Käse (alles in Bioqualität)



Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtesenf, unserem Früchtebrot
und selbst getrockneten Früchten € 9,50 klein/3 Sorten € 18,-- alle 7 Sorten

Von der Kuh

Camembert, leicht nussig

(Käserei Heggelbach, Region, Heumilch) * **

„Kürbis Brie“ der cremige, nussige Weichkäse

(Bantel, Vorarlberg, mikrobiell) *

„Happy Mrs. Jersey, Old Wisdom“ goldgelber Schnittkäse
aus der bekannten Jerseymilch (De Jerseyhoeve, Holland) *

„Remeker“ nach Goudarezept hergestellt

(Holland, mikrobiell) *

„Blue Stilton“, Blauschimmel

(Bishop Creamery, England, mikrobiell) *



Von der Ziege

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



Vom Schaf

„Ricardo“ aromatischer Schnittkäse mit Kräutern

(Langenburger Schafskäserei, Rohmilch) *



Eiszeit

„yammi“, Eis vom Andreashof, Überlingen  Alles Bio-Qualität
 Cremeeis mit regionaler Bioland Vollmilch, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Schokolade

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

Erdbeer-Sorbet (nur noch für kurze Zeit, solange Vorrat reicht)

Eismanufaktur Anelu, Konstanz, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Limette-Zitrone-Sorbet * **



Pistazie (gemahlene Pistazien und Pistazien-Stücke, noch kurze Zeit)

Deyer's Hofladeneis, Mühlingen, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Reichenauer Joghurt-Traum (noch für kurze Zeit)

Joghurt-Aprikose (nur noch für kurze Zeit, solange Vorrat reicht)

Zwetschge-Marone (nur noch für kurze Zeit, solange Vorrat reicht)

Spekulatius (neu auf der Karte)

Die Kugel € 1,80 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 Reichenauer Joghurt-Traum, Sahne, frische Früchte

€ 4,50

„Nüsse“

Je 1 Kugel Spekulatius- und Zwetschge-Maroneneis, Sahne, Nusskrokant

€ 7,80

Mit 1 cl Brand von der grünen Walnuss von Mett , Elsass

€ 9,80

„Schokofreunde“

Zwei Kugeln Schokoladeneis, Sahne, warme Schokoladensauce
 und Schokoladensplitter

€ 8,20

„Sorbet mit Kick“

Je eine Kugel Erdbeer- und Limettensorbet, mit Prosecco aufgegossen

€ 5,80

Es ist nichts so sicher wie die Veränderung

Wir haben die Betriebsruhe für allerlei „energetische“ Veränderungen genutzt. Schon im Sommer hatten wir, aufgrund der Wassersituation europaweit, damit begonnen, das „Grauwasser“ zu nutzen, also beispielsweise das Wasser vom Salatputzen noch zum Gießen einzusetzen usw., zu dieser Zeit haben wir auch die Wassermenge bei den Wasserhähnen reduziert. Neben aller Diskussionen über Gas und regenerative Energien dürfen wir das Thema Wasser nicht aus dem Sinn verlieren, ist mindestens ebenso wichtig, wenngleich der See vor der Tür uns etwas anderes „vorgaukelt“.

Unsere gute alte Hobart-Spülmaschine, die mehr als 250000 Spülgänge auf dem Buckel hat, haben wir durch neueste, innovative Technik von Hobart, einem deutschen Unternehmen, in Offenburg ansässig, ersetzt. Die Spülgänge sind nicht nur schneller und effizienter, sondern brauchen einen Bruchteil der Energie (Wasser, Strom), ebenso wie deutlich weniger Spülmittel und keinerlei Vorspülen mehr. Hierzu verhelfen viele clevere Details, nicht zuletzt „Schmutzauswurf“ und Wärmerückgewinnung.

Bisher haben wir im Haus sowohl mit Gas geheizt, das warme Wasser bereitet, als auch gekocht. Jetzt ist nur noch Kochen mit Gas angesagt, geheizt wird mit Öko-Strom, den wir schon immer atomstromlos von den „Schönauer Rebellen“ beziehen. Unsere eleganten und kaum wahrnehmbaren Infrarot-Heizplatten kommen von der Firma Haller aus Riedlingen. Auch hier wie bei der Spülmaschine: neueste Technik, überwiegend aus Baden-Württemberg. Der Seniorchef persönlich hat uns die Produkte vor Ort gezeigt und erklärt. Die Firma Weckerle, auf Energiethemen spezialisiert, hat die Platten in gewohnter und geschätzter Professionalität eingebaut und im Toilettenbereich noch Bewegungsmelder für die Beleuchtung ergänzt, damit auch kleine Energieverbräuche optimiert werden können. Durchlauferhitzer für Warmwasser ergänzen unser Paket.

Wir konnten mit diesen Maßnahmen unseren ökologischen Fußabdruck, ermittelt durch das Steinbeis-Beratungszentrum in Stuttgart, deutlich verbessern. Über Energetisches hinaus, berücksichtigt der Fußabdruck vor allem auch die Lieferketten, also die Länge der Lieferwege, ebenso wie die Zusammensetzung der Speisekarte, wo sich unser hoher Anteil an Gemüse, Salaten und Obst aus der Region ebenfalls günstig auswirkt.



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



* Gluten frei ** Laktose frei  vegan

Besondere Öffnungszeiten Weihnachten bis Dreikönig

Mittwoch, 21. bis Samstag, 24.12. einschl. Ruhetage

Sonntag, 25. und Montag, 26.12. mittags und abends Weihnachtsmenüs,
nachmittags geschlossen. Bitte reservieren Sie!

Dienstag, 27.12. geöffnet

Mittwoch, 28. und Donnerstag, 29.12. Ruhetage

Freitag, 30.12. geöffnet wie üblich

Samstag, 31.12. ab 18:00 Uhr geöffnet zur Silvesterfeier.

Bitte reservieren Sie

Sonntag, 1. Januar Ruhetag

Montag, 2. und Dienstag, 3. Januar geöffnet wie gewohnt

Mittwoch, 4. Januar und Donnerstag, 5. Januar Ruhetage

Freitag, 6. Januar 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr Brunch mit offener Küche,
danach geschlossen

Samstag, 7. Januar 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr Brunch mit offener Küche,
ab 17:30 Uhr Abendservice wie gewohnt

Informationen zu unserem Weihnachtsmenü, zu Silvester und Brunch

**finden Sie zeitnah auf unserer Homepage,
ebenso wie unsere Take Away Angebote!**

Gerne können Sie uns dazu kontaktieren!

Herkunft unserer Produkte

Produkt	Herkunft	Gutes vom See	Schmeck den Süden	Bio
Eier	Halder Hof, Hoßkirch	x	x	x
		X	X	x
Vollmilch	Schwarzwaldmilch		x	x
Sahne, Joghurt	Omira, Schwarzwald		x	
Feldsalat, Sellerie	Schulin, Konstanz	x	x	x
Schinken, Speck	Eigene Herstellung, Wildschwein	x	x	
Kretzer	Bodensee, Alfred	x	x	
Blauleng, Stör	Meichle, Ostsee, Pazifik, Atlantik			
Gänse	Haug, Messkirch		x	
Hühnchen	Hönig Hof, Projekt „Huhn und Hahn“			
Zwetschgen	Marquart, Salem	x	x	
Gemüse, Salate, Kräuter, Beeren	Fruchthof, Konstanz	x	x	Teilweise
Bodenseewild	Jäger aus der Region	x	x	
Gemüse	Keller, Liggeringen	X	x	
Kräuter	Eigene Kräuterspirale	x	x	
Obst, Birnen	Obsthof Romer, Marquart	x	x	
Obst	Fruchthof, Konstanz	x	x	Teilweise
Egerlinge	Fruchthof, Pfalz			
Kartoffeln, Rosalia	Schneble, Keller	x	x	
Schwarze Nüsse	Eigene Herstellung	x	x	
Honig	Bienenfreunde, Konstanz	x	x	x
Lupinenkerne	Bio Hof Kelly, Herdwangen	x	x	x
Eis	Andreashof	x	x	x
Eis	Anelu	x	x	
Eis	Deyer		x	
Brot	Paradiesbäckerei			
Käse	Heggelbach, Gutes vom Höchsten	x	x	x
Käse	Langenburger Schafkäserei (Demeter)		x	x
Käse	Dorfkäserei Geifertshofen, Käse aus Baden-Württemberg		x	x
Alle übrigen Käse	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, ganz neu auf dieser Karte in Bio-Qualität, karamellisiert, beim vegetarischen Hauptgang; wir bitten um einen Hinweis bei Unverträglichkeit.

Knoblauch ist auf dieser Karte im Aioli enthalten; Soja ist nicht verwendet. 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 bei den gebackenen Feigen 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	Schalen-	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefel	Lupinen	Weichtiere
Salat 1, gr./kl.									x	x				
Salat 2 Wald.	x		x							x				
Salat 3 Caesar	x						x			x				
Salat 4 Gans	x		x				x			x				
Warme VS/ZG:	x		x											
Suppe 1 Wild	x		x				x		x					
Suppe 2 Kürbis														
Haupt Veget 1	x		x				x		x	x				
Haupt Veget 2									x	x				
Haupt Fleisch 1									x	x				
Haupt Fleisch 2	x		x				x		x	x				
Haupt Fisch 1				x			x		x	x				
Haupt Fisch 2	x		x	x			x		x	x				
Dessert 1	x		x				x							
Dessert 2	x		x				x							
Dessert 3			x				x							
Dessert 4 klein	x		x		x		x	x		x	x		x	
Käse 1 Camemb.														
Käse 2 Kürbis							x	Enthält Kürbiskerne						
Käse 3 Mrs. Jers							x							
Käse 4 Remeker							x							
Käse 5 Bleu							x							
Käse 6 Ziege							x							
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 Pistazieneis enthält auch Stücke von Pistazien													