

Staader Fährhaus

Lebenslust 2023



Lebenslust 2023

Liebe Gäste,

Öffnungszeiten:

*Freitag — Montag
12-22 Uhr,
Dienstag 12-15
Uhr.*

*Mittwoch und
Donnerstag
ganzjährig
Ruhetag.*

*Letzte Bestellung
14.00 / 20.30 Uhr.*

*Warme Küche
von 12-14.30 und
17.30-21.00 Uhr.*

*Kleines
Mittagsmenü
zusätzlich zur
Karte am Montag,
Dienstag, Freitag
und Samstag
von 12-14.30 Uhr.*

*Besondere
Regelungen an
Feiertagen und bei
Veranstaltungen.*

„Lebenslust“ 2023 –

der Jahresplaner vom Staader Fährhaus mit
zusätzlichen Informationen rund um unser Haus.

*„Wir können den Wind nicht ändern,
aber wir können die Segel richtig setzen.“*

(vermutlich von Aristoteles)

Nicht nur Segel setzen kann man von Restaurant
und Seeterrasse aus beobachten, dabei den Blick
auf die andere Seeseite schweifen lassen (oder über
unsere Speise- und Getränkekarte), mit Freunden
und Familie das rege Gespräch suchen (und das
Handy verstummen lassen), sich eine ganz persön-
liche, kleine Auszeit gönnen, frisch gestärkt allem
Neuen entgegensehen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Heinz-Josef Diestel
und das Team vom Staader Fährhaus

Telefon +49 7531 36 16 763

www.staaderfaehrhaus.de

FÄHRHAUS TAKE AWAY



FÄHRHAUS TAKE AWAY HENKELMANN.

*Stabiles
Edelstahlgeschirr,
hygienisch,
nachhaltig, sicher
und backofentauglich.
Ausgabe und
Rückgabe regelt
unser faires
Pfandsystem -
die Umwelt dankt
es uns allen.*

Egal ob Lockdown oder "Normalbetrieb" - auf unsere frischen, saisonal abgestimmten Gerichte müssen Sie nicht verzichten.

Wir bieten laufend wechselnde Speisen zum selber Warmmachen an - abholbereit im praktischen Henkelmann, nebst Anleitung für die Zubereitung.

Sie ordern mindestens 24 h vorher - wir bereiten punktgenau alles für Sie vor.

Auch **Picknick im Korb oder Rucksack** sind machbar: eine leckere Auswahl Fährhaus-Genuss für unterwegs.

Alle Informationen zum *TAKE AWAY* finden Sie auf unserer Homepage oder auf **YOUTUBE**. Wir haben dort einen eigenen Kanal, der Ihnen die Angebote detailliert präsentiert.

Selbstverständlich können Sie uns auch direkt kontaktieren, E-Mail ***info@staaderfaehrhaus.de*** oder ***Telefon 07531 - 36 16 763.***

www.youtube.com

Staader Fährhaus



FÄHRHAUS GANS MOBIL

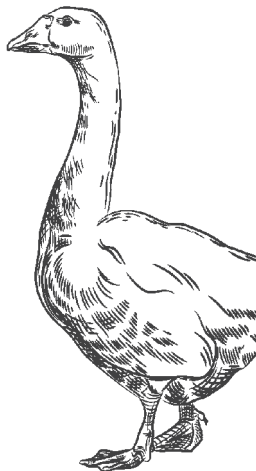
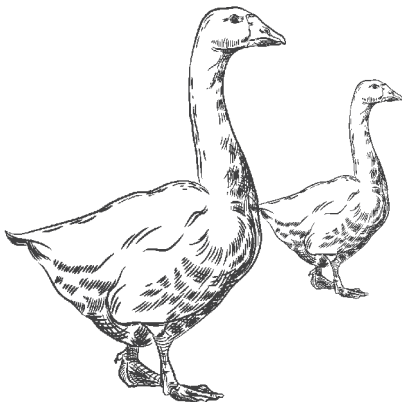
Gänsebraten to go. Frisch zubereitet.

Knuspriges Stück von der Weidegans,
mit Gänsesoße, „Fährhaus Kartoffel Knödeln“,
Rotkraut, Maronen und Früchten.

Auch die **ganze Gans unzerlegt**,
mit allen Beilagen **für 6 Personen** im Bräter.

Wir verpacken (kalt!) in Henkelmann oder Bräter.
Sie müssen nur daheim im Ofen wärmen. Und genießen.
Bestellformular auf unserer Homepage, zum Mitnehmen im
Restaurant oder am Schaukasten vor dem Restaurant.

ab 24.11. bis Weihnachten



FÄHRHAUS GENUSSMOBIL

Komfortabel und bildschön für Ihre Feier bis 100 Personen!

Im Oldtimer-Feuerwehrauto, das wir Ihnen an den Platz Ihrer Wahl stellen, finden Sie alles, was Sie für Ihre Feier benötigen. Tische, Bänke, Geschirr, Gläser, Grill, Kühlboxen, Kaffeemaschine, Musik und vieles mehr. Und unsere schnellen Faltzelte machen Ihr Event wetterfest. Was Sie brauchen? Termin, Gäste und ein passendes Plätzchen, wo sich unser Oldtimer entsprechend ausbreiten kann!

Wir liefern Ihnen gerne in unseren Passivkühlboxen ein Essens- und Getränkepaket, das Essen so weit wie möglich für Sie vorbereitet.

Alternativ kochen wir auch vor Ihren Augen, servieren Essen und Getränke. Sie wählen den Komfort, den Sie gerne hätten, für entspannte Stunden mit Ihren Gästen.



FÄHRHAUS CATERING

Fährhaus daheim. Ab 8 Personen.

Gerne liefern wir Ihnen ein **Büffet in Fährhaus Qualität für daheim** - z.B. Fingerfood, oder kleine Köstlichkeiten in Weckgläsern mit Deckeln, auf Wunsch auch eine Suppe, oder warme Speisen im Réchaud ... Für Gesellschaften **ab 8 Personen**.

Ganz unkompliziert, alles frisch, saisonal und meist regional von uns für Sie hergestellt. Wir haben tolle Ideen und beraten Sie gerne!

FÄHRHAUS PICKNICK

Fährhaus snack and go.

Ob im (Schreber-)Garten, am Seeufer, auf Radtour oder zu Fuß... Wir stellen Ihnen gerne auch ein umfangreiches, kaltes Picknick zusammen, mit allem „Drum und Dran“, also nicht nur leckeres Essen, sondern auch Teller, Besteck, Gläser, Servietten usw.... Im Korb, Rucksack oder Sporttasche.

Und die Getränke immer in separater Kühltasche.

Bitte einfach einen Tag zuvor bestellen, abholen und ganz entspannt unterwegs genießen! Wir verpacken alles in nachhaltige Weckgläser mit Deckel zur Rückgabe.

Sprechen Sie uns einfach an - über das **Kontaktformular auf unserer Homepage**, natürlich auch gerne persönlich oder telefonisch während der Öffnungszeiten (am besten zwischen 15 und 17 Uhr von Freitag bis Montag) — 07531 - 36 16 763.

Januar 2023

Termin

Event

Freitag
06. Januar

Dreikönigstag mit Brunch von 11-16 Uhr
Unser traditionelles Brunch mit "offener Küche", danach ist das Fährhaus am Abend geschlossen.

Samstag
07. Januar

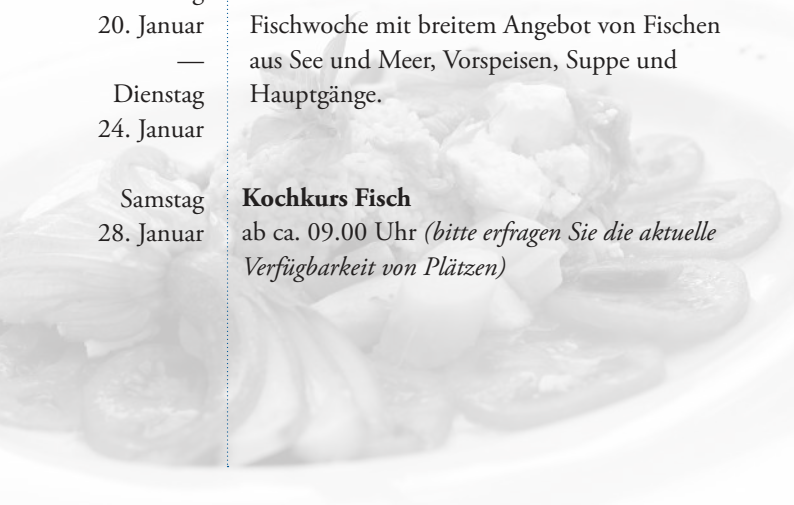
Brunch 11-16 Uhr
Eine zweite Option für unser Brunch mit "offener Küche", am Abend ist das Fährhaus ab 17.30 Uhr wieder ganz normal geöffnet.

Freitag
20. Januar
—
Dienstag
24. Januar

Fischwoche
Fischwoche mit breitem Angebot von Fischen aus See und Meer, Vorspeisen, Suppe und Hauptgänge.

Samstag
28. Januar

Kochkurs Fisch
ab ca. 09.00 Uhr (*bitte erfragen Sie die aktuelle Verfügbarkeit von Plätzen*)



Februar 2023

Termin

Event

Samstag
04. Februar

Kochkurs Vegetarisch

ab ca. 09.00 Uhr *(bitte erfragen Sie die aktuelle Verfügbarkeit von Plätzen)*

Samstag
11. Februar

Kochkurs Fisch

ab ca. 09.00 Uhr *(bitte erfragen Sie die aktuelle Verfügbarkeit von Plätzen)*

Dienstag
14. Februar

Valentinstag

Ab 17.30 Uhr Candle-Light-Dinner zum Valentinstag, mit besonderem Menü.

ab Mittwoch
15. Februar

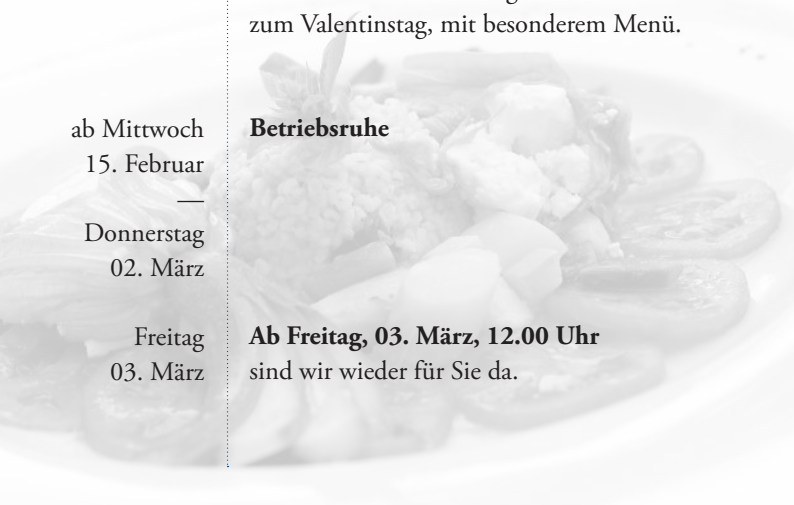
Betriebsruhe

—
Donnerstag
02. März

Freitag
03. März

Ab Freitag, 03. März, 12.00 Uhr

sind wir wieder für Sie da.



März 2023

Termin *Event*

Freitag 03. März — Dienstag 04. April	Heute endet die Betriebsruhe. Wir sind ab 12.00 Uhr wieder für Sie da und beteiligen uns an den Veggie-Wochen am Westlichen Bodensee mit einem verstärkten Angebot vegetarischer Gerichte bis 04. April.
Samstag 04. März	Kochkurs Fleisch ab ca. 09.00 Uhr (<i>bitte erfragen Sie die aktuelle Verfügbarkeit von Plätzen</i>)
Freitag 09. März — Montag 13. März	Woche der österreichischen Süßspeisen Statt der Desserts auf der Karte! Kombiniert mit einem schönen Angebot an offenen Weinen aus Österreich.
Dienstag 14. März	Wegen Messebesuchs bleibt das Fährhaus ausnahmsweise geschlossen.
Samstag 18. März	Kochkurs Suppen & Soßen ab ca. 09.00 Uhr (<i>bitte erfragen Sie die aktuelle Verfügbarkeit von Plätzen</i>)

März 2023

Termin

Event

Freitag
24. März
19.00 Uhr

Verkostung

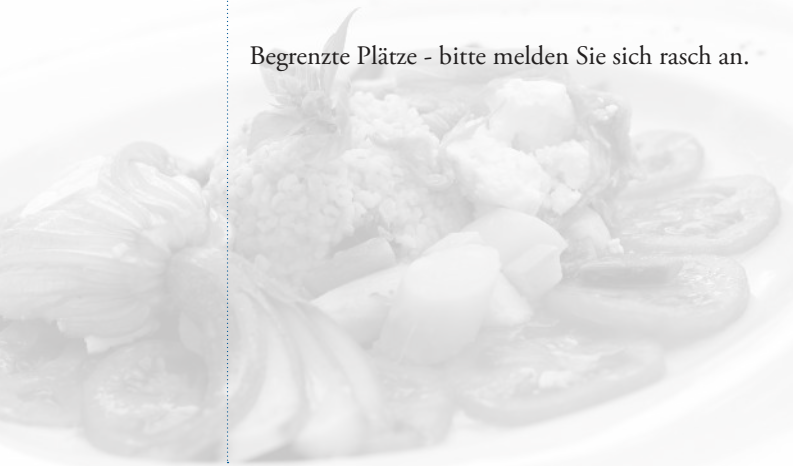
Bio-Weingut Schloßgut Hohenbeilstein

Verkostung und Menü mit dem Bio-Weingut Schloßgut Hohenbeilstein südlich von Heilbronn.

Hartmann Dippon persönlich führt durch den Abend, das Menü ist vom Staader Fährhaus.

Ein besonders schöner und informativer Abend wartet auf Sie, das sollten Sie sich nicht entgehen lassen, ab 19.00 Uhr.

Begrenzte Plätze - bitte melden Sie sich rasch an.



April 2023

Termin

Event

Donnerstag
06. April

Gründonnerstag
Ruhetag.

Ostersonntag
09. April
und

Ostern
Ostermenüs mittags und abends.

Ostermontag
10. April



Mai 2023

Termin

Event

Montag

01. Mai

Tag der Arbeit

Geöffnet wie üblich, normale Speisekarte.

Freitag

12. Mai

18.00 Uhr

Fährhaus mobil — auf dem Heggelbachhof

Staader Fährhaus kocht in Heggelbach, frische Produkte vom Hofgut Heggelbach, alles in Bio-Qualität, zum Menü zusammengestellt vom Staader Fährhaus mit feinen **Bio-Käse** und der Gelegenheit zu einer Käseerei-Führung. Dazu **Bio-Weine** aus der Region.

Es gibt keinen Ausweichtermin, d. h. bei Regen bauen wir die Veranstaltung unter dem großen Käseereidach an der Seite der Käseerei auf.

Das Staader Fährhaus ist an diesem Tag ab 15.00 Uhr geschlossen. Wir organisieren nach Bedarf einen Transfer ab Fähre Meersburg nach Heggelbach und zurück gegen Kostenbeteiligung.

Sonntag

14. Mai

Muttertag

Wir informieren Sie zeitnah, ob es ein besonderes Muttertagsmenü gibt.

www.staaderfaehrhaus.de

Mai 2023

Termin

Event

Samstag

13. Mai

—

Sonntag

18. Juni

Kräuter!

Wir beteiligen uns an den "**Kräuter**" am Westlichen Bodensee mit einem Kräutermenü zusätzlich zur normalen Speisekarte.

Donnerstag

18. Mai

18.00 Uhr

Himmelfahrt

Ruhetag wie üblich.

Sonntag

28. Mai

und

Montag

29. Mai

Pfingsten

Geöffnet wie üblich, normale Speisekarte.



Juni 2023

<i>Termin</i>	<i>Event</i>
Donnerstag 08. Juni	Fronleichnam Ruhetag.
Freitag 23. Juni 19.00 Uhr — <i>Ersatztermin</i> <i>Freitag</i> 30. Juni	Verkostung "Im Weinberg" Die Spitalkellerei Konstanz und das Staader Fährhaus machen eine Verkostung mit Menü im Weinberg am Bismarckturm . Treffpunkt 19 Uhr direkt am Turm, Reservierung erforderlich. <i>Bei schlechtem Wetter gibt es als Ersatz einen Ausweichtermin - dieser ist 1 Woche später am 30. Juni, 19 Uhr.</i>



Juli 2023

Termin

Event

Freitag

14. Juli

18.30 Uhr

—

Ersatztermin

Freitag

28. Juli

"Allmandorfer Wüste"

Gemütlicher Abend mit **Christoph Schulin**, dem **Hättelihof** und dem **Staader Fährhaus** am Feld von Christoph Schulin **nahe der Jugendherberge Allmannsdorf**.

Vegetarische Bio-Produkte frisch vom Feld von Christoph, Bio-Fleisch, Bio-Weine vom Weingut Vollmayer sowie regionale Bio-Getränke.

Das Menü vom Staader Fährhaus.

Start 18.30 Uhr, Anmeldung erforderlich!

Bei schlechtem Wetter gibt es als Ersatz einen Ausweichtermin - dieser ist 2 Wochen später am 28. Juli ebenfalls um 18.30 Uhr.

Weil diese Veranstaltung dieses Jahr bereits im Juli und an einem langen Sommertag stattfindet, ist der Start viel später als in den letzten Jahren - wir bitten um Beachtung!

August 2023

Termin

Event

Donnerstag

17. August

—

Sonntag

20. August

Staader Hafenfest 2023

Das kleine Fest mit besten Aussichten direkt am See in Staad.

Von Donnerstag bis Samstag jeweils ab 17 Uhr, am Sonntag von 11.00 bis 15.00 Uhr, täglich Live Musik. Aktuelle Infos auf der Homepage **www.staaderhafenfest.de** und in der Presse. Das Fährhaus bleibt in dieser Zeit ganz normal geöffnet, jedoch mit etwas reduzierter Kapazität.



September 2023

Termin

Event

Freitag
08. September
17.30 Uhr

Biolandhof Kelly in Herdwangen-Schönach

Feines, **vegetarisches Menü** mit Produkten vom *Biolandhof Kelly*, vor allem der Lupine, vor Ihren Augen zubereitet vom Staader Fährhaus, dazu **Weine in Bio-Qualität** und **regionale Getränke**. Mit viel Informationen und einer kleinen Führung vor Ort.

Bei schönem Wetter auf der Wiese, sonst unter Dach. Wir organisieren nach Bedarf einen Transfer ab Fähre Meersburg zum Kellyhof und zurück gegen Kostenbeteiligung.

Start 17.30 Uhr, Anmeldung erforderlich!



Oktober 2023

<i>Termin</i>	<i>Event</i>
Montag 03. Oktober	Tag der Deutschen Einheit Geöffnet bis 15 Uhr, normale Speisekarte.
Freitag 06. Oktober	Schottische Woche Mit schottischem Menü und Whiskyverkostung. Am Freitag and Samstag mit Dudelsackmusik der KONSTANZER BAGPIPE ASSOCIATION. Freitag- und Samstagabend nur schottisches Menü.
—	
Dienstag 10. Oktober	
Samstag 14. Oktober	Kochkurs Fisch ab ca. 09.00 Uhr (<i>bitte erfragen Sie die aktuelle Verfügbarkeit von Plätzen</i>)
Freitag 20. Oktober <i>19.00 Uhr</i>	Verkostung Weingut Aufricht Verkostung mit Menü vom Staader Fährhaus und abgestimmten Weinen. Ab 19.00 Uhr. Wir empfehlen eine frühzeitige Reservation.
Samstag 28. Oktober	Kochkurs Suppen & Soßen ab ca. 09.00 Uhr (<i>bitte erfragen Sie die aktuelle Verfügbarkeit von Plätzen</i>)

November 2023

<i>Termin</i>	<i>Event</i>
Samstag 28. Oktober — Dienstag 07. November	Martinsgans bis 07. November Start der Martinsganswoche, mit Martinigans zusätzlich zur Karte. Dienstag 08.11. warme Küche bis 14.00 Uhr. Danach Betriebsruhe ab 15.00 Uhr.
Dienstag 07. November — Donnerstag 23. November	Ab 15.00 Uhr Betriebsruhe bis einschließlich Donnerstag, 23. November 2023.
Freitag 24. November	Wir wieder für Sie da. Und öffnen das Fährhaus ab 12.00 Uhr.



Dezember 2023

Termin

Event

Sonntag

17. Dezember
14 - 16.30 Uhr

Adventskonzert

Adventskonzert 14.00 - 16.00 Uhr mit dem Musikverein Allmannsdorf vor dem Staader Fährhaus. Hausgemachter Glühwein, Punsch und kleine Gerichte vom Staader Fährhaus. Aktuelle Infos auf unserer Homepage **www.staderfaehrhaus.de** und aus der Presse.

Dienstag, 19.12.
Mittwoch, 20.12.

Ganzer Tag normal geöffnet
Ganzer Tag normal geöffnet

Donnerstag
21. Dezember

—

Sonntag
24. Dezember

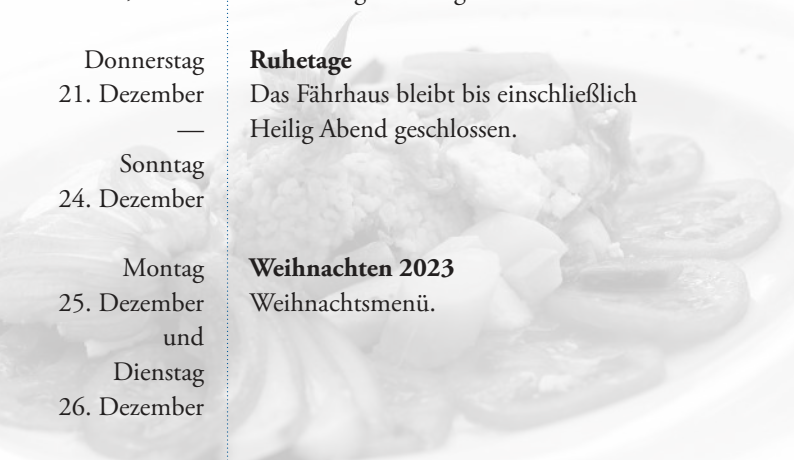
Ruhetage

Das Fährhaus bleibt bis einschließlich Heilig Abend geschlossen.

Montag
25. Dezember
und
Dienstag
26. Dezember

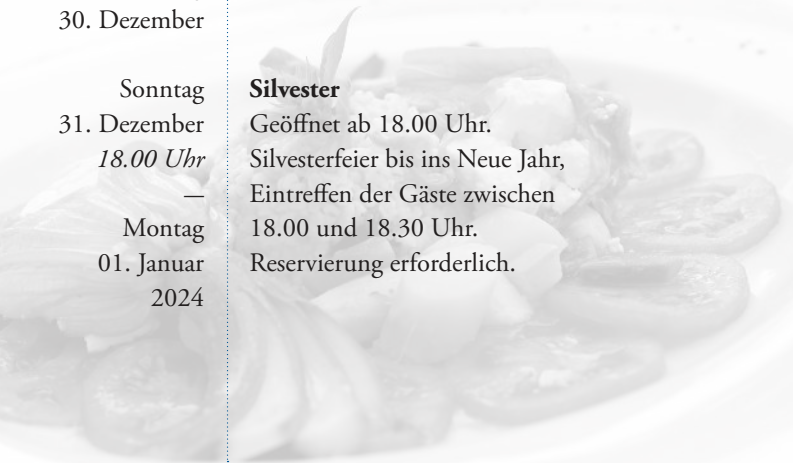
Weihnachten 2023

Weihnachtsmenü.



Dezember 2023

<i>Termin</i>	<i>Event</i>
Mittwoch 27. Dezember	Geöffnet wie üblich, normale Speisekarte.
Donnerstag 28. Dezember	Ruhetag
Freitag 29. Dezember	Ruhetag
Samstag 30. Dezember	Geöffnet wie üblich, normale Speisekarte.
Sonntag 31. Dezember <i>18.00 Uhr</i> —	Silvester Geöffnet ab 18.00 Uhr. Silvesterfeier bis ins Neue Jahr, Eintreffen der Gäste zwischen 18.00 und 18.30 Uhr.
Montag 01. Januar 2024	Reservierung erforderlich.



Januar 2024

Termin

Event

Montag

01. Januar

—

Mittwoch

03. Januar

Donnerstag

04. Januar

und

Freitag

05. Januar

Samstag

06. Januar

Sonntag

07. Januar

Montag

08. Januar

Neujahr

Ruhetage bis Mittwoch 03.01.2024.

Normal geöffnet.

Dreikönigstag

Brunch mit offener Küche, von 11 - 16 Uhr,
Restaurant wieder ab 17.30 Uhr geöffnet.

Brunch mit offener Küche, von 11 - 16 Uhr.
Danach geschlossen, kein Abendbetrieb.

**Ab 08.01. Rückkehr in den "Standardmodus"
mit üblichen Öffnungszeiten und normaler
Karte.**

STAADER FÄHRHAUS – RESTAURANT

Fischerstraße 30, 78464 Konstanz / Staat

Tel. +49 (0) 7531 - 36 16 76-3, Fax +49 (0) 7531 - 36 16 76-5

info@staaderfahrrhaus.de, www.staaderfahrrhaus.de