

Liebe Gäste,

nach der Fastnacht, die oft noch mit winterlichem Wetter verbunden ist, geht es meist rasch in den Frühling. Wir freuen uns über alle Knospen, alles Sprießende und die vielen wunderschönen Farben, die unser Auge begeistern und Lust auf Natur machen. Die neue Speisekarte ist noch wie ein kurzes Verweilen, bevor es dann wirklich in die sommerliche Jahreszeit geht, und gerade dadurch vielleicht eine der Interessantesten.

Im März bieten wir Ihnen für einige Tage die Desserts der „österreichischen Woche“. Österreich ist für uns schon viele Jahre gerade auch in der winterlichen Zeit immer ein sehr erholsamer Platz mit interessanten, gastronomischen Konzepten, hervorragenden Weinen neben vielen anderen Attributen. Hier sind wir schon frühzeitig gelebter Regionalität begegnet, lange bevor wir uns am Bodensee damit befasst haben. Passend zur österreichischen Woche haben wir den Wein des Monats gewählt:

Wein des Monats ist der gemischte Satz vom Weingut Zahel. Gemischter Satz ist etwas typisch Österreichisches und bedeutet, dass hier mehrere Weißweinsorten miteinander verarbeitet und vergoren werden. Wunderbar frisch passt er zu vielen Speisen ganz hervorragend. Und wenn Sie vor oder nach der österreichischen Woche den einen oder anderen Wein gerne im Offenausschank genießen möchten, fragen Sie bitte unseren Service.

Für Sie zum Entdecken: 0,1 l - € 5,60 0,2 l - € 10,70 0,5 l - € 22,70

Und noch etwas: wir beteiligen uns wieder an den VeggieWochen am westlichen Bodensee, von Aschermittwoch bis Karfreitag, und haben unser vegetarisches Menü verstärkt! Eine echte Verführung –

Heinz-Josef Diestel und Team
3. März 2023



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



* Gluten frei ** Laktose frei



vegan

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Ceviche vom Norweger Lachs
mit Anis auf einem Sellerie-Apfel-
Dill-Salat, dazu Pumpernickel
und / oder

Gänse Consommé
mit einer Tranche von der
hausgeräucherten Gänsebrust

Goulasch vom heimischen **Bio-
Rind** (Kelly Hof) auf einem
Karotten-Ingwer-Gemüse,
dazu hausgemachte Krokette
oder

Ganze gebratene Regenbogenforelle
mit Saison Gemüse, dazu Camargue
Reis und eine Weinbutter

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

Chinakohl-Karotten-Salat
mit asiatischem Dressing,
dazu gebackener Chicorée
und / oder

Kerbel Schaumsuppe mit Hippe
und / oder

Mandarinen-Erdnuss-Karotten
Tarte mit Joghurt-Minze-Dipp

Quiche von Mangold, Schalotten,
Birnen und Mandeln auf
Bete Gemüse mit Limonen Butter
oder

Hausgemachte Rigatoni mit einem
Dattel-Birnen-Karotten-Gemüse,
dazu gebratener **Bio-Ziegenkäse**
und Weißweinsauce

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

3-Gang Menü zu € 37
4-Gang Menü zu € 47
5-Gang Menü zu € 57
6-Gang Menü zu € 67

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 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) * **



Chinakohl-Karotten-Salat mit asiatischem Dressing,
dazu gebackener Chicorée
€ 10,--

Babyspinatsalat mit Buttermilch Dressing,
dazu ein Stück Birnen-Zwiebel-Flammkuchen
€ 11,--



Ceviche vom Norweger Lachs mit Anis
auf einem Sellerie-Apfel-Dill-Salat, dazu Pumpernickel
€ 13,--

Suppen

Gänse Consommé
mit einer Tranche von der hausgeräucherten Gänsebrust
€ 11,-- * **



Kerbel Schaumsuppe mit Haferwurzel Hippe
€ 9,--



Vorspeise oder Zwischengang (warm)

Mandarinen-Erdnuss-Karotten Tarte mit Joghurt-Minze-Dipp
€ 13,--



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Quiche von Mangold, Schalotten, Birnen und Mandeln
auf Bete Gemüse mit Limonen Butter
€ 20,--



Hausgemachte Rigatoni mit Dattel-Birnen-Karotten-Gemüse,
dazu gebratener **Bio-Ziegenkäse** und eine Weißweinsauce
€ 20,--



Fleisch

Goulasch vom heimischen **Bio-Rind** (Kelly Hof)
auf einem Karotten-Ingwer-Gemüse, dazu hausgemachte Kroketten
€ 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)



Stroganoff vom heimischen Wild auf Saison Gemüse
mit hausgemachten Nudeln
€ 33,-- (normal) / € 29,-- (klein)



Fisch

Ganze gebratene Regenbogenforelle mit Saison Gemüse,
dazu Camargue Reis und eine Weinbutter
€ 29,-- (normal, ganzer Fisch) / € 24,-- (klein, Filet)
(Die Küche filetiert auch gerne den ganzen Fisch vorab) *

Für 2 Personen:

Ganze Dorade am Tisch tranchiert mit Fenchel-Thymian-Gemüse,
dazu Rosalia Kartoffeln und eine Weißweinsauce
€ 66,-- (für 2 Personen) / € 33,-- (für 1 Person als filetierter Fisch aus der Küche) *

Desserts

Kaffeemousse im Baumkuchenmantel
mit Nuss-Nougat-Eis und Mandarinen Salat
€ 10,--

Mandeleiskrapfen (heißer Krapfen mit Eis in der Mitte)
auf Mandelsauce mit Cacao Sahne
€ 11,--

Holundersabayon am Tisch aufgeschlagen mit Apfel-Holunderblüten-Eis
€ 24,-- (für 2 Personen) / € 10,-- (für 1 Person aus der Küche) * **

Kleines Dessert nach Tagesangebot
€ 4,50

Käse (alles in Bioqualität)



Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtesenf, unserem Früchtebrot
und selbst getrockneten Früchten € 10,-- klein/3 Sorten € 18,50 alle 7 Sorten

Von der Kuh

Camembert, leicht nussig
(Käserei Heggelbach, Region, Heumilch) * **

„Tilsiter“ etwas würziger Schnittkäse
(Käserei Heggelbach, Region, Heumilch) *

„Bergkäse“ mittelalt und hart,
(Käserei Heggelbach, Region, Heumilch) *

„Taleggio“ La Cascina DOP, der cremige aus Italien
(Familie Arrigoni, Lombardei) *

„Bleu d’Auvergne AOP“, halbfester Blauschimmel mit zartem Schmelz
(Laitière de Laqueille, Auvergne mikrobiell) *

Von der Ziege

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

Vom Schaf

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



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)

Erdnuss-Crunchy-Karamell (neu auf der Karte)

Nuss-Nougat (nur für kurze Zeit auf der Karte)

Eismanufaktur Anelu, Konstanz, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Limette-Zitrone-Sorbet * **



Pistazie (gemahlene Pistazien und Pistazien-Stücke)

Apfel-Holunderblüten-Sorbet (neu und nur für kurze Zeit)

Deyer's Hofladeneis, Mühlingen, ohne Zusatzstoffe

Sorten: Mango-Sorbet (neu auf der Karte und nur für kurze Zeit)

Joghurt-Banane (neu auf der Karte und nur für kurze Zeit)

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 Vanille-Eis, Sahne, frische Früchte

€ 4,50

„Zarter Frühling“

Je eine Kugel Mango-Sorbet, Pistazie und Joghurt-Bananen-Eis,
 Sahnehaube

€ 5,80

Mit 1 cl Waldmeister („Reine des Bois“-)Brand von Mett , Elsass

€ 7,80

„Nuss-Nugat-Freunde“

Je eine Kugel Nuss-Nougat-Eis, Erdnuss-Crunchy-Karamell und
 Schokolade, Nusskrokant und etwas Sahne

€ 6,20

„Sorbet mit Kick“

Je eine Kugel Mango- und Limettensorbet, mit Prosecco aufgegossen

€ 5,80





*Österreichische
Dessert Woche
vom 10. bis 13.
März 2023*



Desserts einzeln zu € 12,-

Marillenküdel ° Kaiserschmarrn °

Apfelstrudel ° Topfenstrudel °

Salzburger Nockerl Sachertorte

Haselnuss Schupfnudeln mit brauner Butter

° Diese Desserts erhalten Sie mit Vanillesauce und Schlagobers (Sahne)

Dessertvariation zu € 19,-

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

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

Offenausschank Österreichische Weine

Weiß

„Gemischter Satz“, Traubencuvée, Zahel/Wien
Grüner Veltliner, Kamptaler Terrassen, Bründlmayer

Rosé

Zweigelt rosé, Weingut Bründlmayer, Kamptal

Rot

„Heideboden“, Cuvée, Hannes Reeh, Neusiedler See

0,1 l - € 5,60

0,2 l - € 10,70

0,5 l - € 22,70

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



* Gluten frei ** Laktose frei



vegan

Ostermenü

Ostersonntag, 09. und Ostermontag, 10. April 2023,
mittags und abends

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

Bunter Frühlingsalat mit Hausdressing, dazu ein Saiblings Tatar,
Brioche und hausgeräuchertes Saiblings Filet

~~~

Minestrone mit lauter leckerer Sachen

*oder/und*

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

~~~

Wild Saltimbocca auf einem Paprika-Gemüse,
mit Herzogin Kartoffeln und Holunder-Birne

oder

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

oder

Mit Kräutern gebratenes Lachsforellen Filet, dazu Jakobsmuschel,
Spinat Gemüse, schwarzer Reis und ein Safranschaum

oder

Mangold-Ingwer-Quiche
mit Zwiebel-Apfel-Schmelze und Joghurt Dipp

oder/und

Kleine Käseauswahl (3 Sorten regionaler **Bio-Käse**)
mit unserem Früchtesenf und hausgemachtem Früchtebrot

€ 45,-- als 3-Gang-Menü

€ 53,-- als 4-Gang-Menü

€ 61,-- als 5-Gang-Menü

€ 72,-- als 6-Gang-Menü

Mit vegetarischem Hauptgang reduziert sich der Menüpreis um 5,-- €
Wegen Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service

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



* Gluten frei ** Laktose frei  vegan

Menü nur für unsere kleinen Gäste

(Kleine Gäste sind unter 10 Jahre alt)

Ostersonntag, 09., Ostermontag, 10. April 2023, mittags und abends

Kleiner bunter Salat mit Haudressing



oder

Minestrone mit lauter leckerer Sachen



~ ~ ~

Putenschnitzel mit Kartoffeln, Gemüse und Rahmsauce

oder

Gebratenes Lachsforellen-Filet
mit Kartoffeln und Gemüse

oder

Hausgemachte Nudeln mit Bratensauce



~ ~ ~

Eine Kugel **Bio-Eis** (Vanille oder Schokolade)

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

€ 9,-- als 3-Gang-Menü mit Spaghetti

Lebensmittel in **Bio-Qualität** sind in **Fettdruck**
mit dem Zusatz „**Bio**“ gekennzeichnet

DE-ÖKO-006



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



* Gluten frei ** Laktose frei



vegan

Fährhaus mobil



Seit letztem Jahr ist unser „Genußmobil“ in Einsatz und unterstützt uns bei Veranstaltungen, die nicht direkt im Fährhaus stattfinden. Es enthält alles, was zum Gelingen einer Veranstaltung beiträgt:

Tische, Stühle, Zelte
Besteck, Teller, Gläser
Mongolengrill, klassische Grills, Kocher
Passivkühlschränke
Kaffeemaschine
Musik
Wassertank
Und und und ...

Gerne können Sie das Mobil für Ihre Feier mieten. Wir fahren es an den Platz Ihrer Wahl und Sie haben alles griffbereit. Viel Spaß dabei!

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



* Gluten frei ** Laktose frei  vegan

**Fährhaus mobil ist unterwegs für uns
für diese Veranstaltungen:**

**Freitag, 12. Mai –
auf dem Heggelbachhof**

**Freitag, 23. Juni –
im Weinberg der Spitalkellerei**

**Freitag, 14. Juli –
zur „Allmannsdorfer Wüste“**

**Donnerstag, 7. bis Sonntag, 20. August –
zum Staader Hafenfest**

**Freitag, 08. September –
auf dem Biolandhof Kelly
in Herdwangen-Schönach**

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	
Forelle, Dorade, Lachs	Meichle, Zucht, Mittelmeer, Norwegen			
Wild	Dieter, Jäger, Dingelsdorf	x	x	
Rind	Kelly Hof, Herdwangen			
Bodenseewild	Jäger aus der Region	x	x	
Gemüse, Salate, Kräuter, Beeren	Fruchthof, Konstanz	x	x	Teilweise
Gemüse	Keller, Liggeringen	X	x	
Kräuter	Eigene Kräuterspirale	x	x	
Obst, Birnen	Obsthof Romer, Marquart	x	x	
Obst	Fruchthof, Konstanz	x	x	Teilweise
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 China	x		x				x			x				
Salat 3 Spinat	x		x				x			x				
Salat 4 Ceviche	x		x	x			x			x				
Warme VS/ZG:														
Suppe 1 Gänse									x					
Suppe 2 Kerbel	x		x				x		x					
Haupt Veget 1	x		x				x		x	x				
Haupt Veget 2	x		x				x		x	x				
Haupt Fleisch 1	x		x				x		x	x				
Haupt Fleisch 2	x		x				x		x	x				
Haupt Fisch 1				x			x		x					
Haupt Fisch 2				x			x		x					
Dessert 1	x		x				x							
Dessert 2	x		x				x							
Dessert 3			x											
Dessert 4 klein	x		x		x		x	x		x	x		x	
Käse 1 Camemb.														
Käse 2 Tilsiter							x							
Käse 3 Bergkäse							x							
Käse 4 Taleggio							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													