



HÖTEL

knoblauch

WILLKOMMEN DAHEIM...

Unser Küchenteam unter der Leitung von Matthias Müller und Adrian Johnson freut sich darauf, Sie in ansprechender Atmosphäre gemeinsam mit unserem motivierten Serviceteam verwöhnen zu dürfen.

In der vielfältigen Speisekarte ist für jeden Geschmack etwas dabei – neben einem Streifzug durchs Schwabenländle entführen wir Sie auch in ferne Länder. Eine echte Bereicherung sind unsere leckeren veganen Gerichte – einfach mal probieren! Wir achten auf regionale Produzenten und kurze Lieferwege.

UMBESTELLUNG | SONDERWÜNSCHE

Bei Umbestellungen oder für zusätzliche Teller berechnen wir jeweils 2,- €.

MITNAHME VON SPEISEN

Gebühr für Verpackungsmaterial zur Mitnahme von Speisen: 1,- €

TERRASSEN-ÖFFNUNGSZEIT IM SOMMER

Sonntag - Donnerstag bis 22.00 Uhr, Freitag und Samstag bis 23.00 Uhr

KENNZEICHNUNG



vegetarisch



vegan



hoher CO₂-Abdruck (s. letzte Seite)

ALLERGENE

Eine Allergenen-Dokumentation können Sie gerne bei unserem Personal anfordern.

WIFI / WLAN



NACHHALTIG & REGIONAL

Auf der letzten Seite unserer Speisekarte finden Sie unsere regionalen Partner sowie die unterstützten Projekte zur Kompensation des CO₂-Ausstoßes unseres Restaurants.

LASSEN SIE ES SICH BEWUSST GUT GEHEN!

Genussvolle Stunden wünschen

Familie Knoblauch und das ganze Team



APÉRITIFS

SPECIALS

Baden Cremant Brut

Sektkellerei Reinecker | Baden | Auggen (7)

0,10 l 6,50 €

Limoncello Tonic

5cl Limoncello | Tonic | Soda | Zitrone | Minze (6)

0,25 l 8,50 €

Aperol Spritz

4cl Aperol | Sekt trocken | Soda | Orange (1,6,7)

0,25 l 8,00 €

Hugo

Sekt trocken | Holundersirup | Soda | Minze | Limette (7)

0,25 l 8,00 €

Lillet Wild Berry

4cl Lillet Blanc | Schweppes Russian Wild Berry | Soda | Beeren (7)

0,25 l 8,50 €

Purple Gin

3cl London Dry Gin | Schwarzer Holundersirup | Bitter Lemon | Soda | Limette (6)

0,25 l 8,50 €

KLASSIKER

Glas Sekt

Familienkellerei Schnaufer, Chardonnay Brut (7)

0,10 l 5,50 €

Campari

mit Orangensaft oder Soda (1)

5 cl 6,50 €

Sherry Sandeman

medium dry (7)

5 cl 4,50 €

Martini

bianco (7)

5 cl 4,50 €

Sandeman Portwein, Rot (7)

5 cl 4,50 €

ALKOHOLFREI

Handcrafted Cider alkoholfrei

Birne | Apfel | Quitte | on Ice | Der Stotz Hof – Markdorf | max 0,2% Vol. (7)

0,25 l 6,00 €
0,75 l 17,00 €

Schwarzer Holunderspritzer

Schwarzer Holundersirup | Bitter Lemon | Soda | Limette (6)

0,25 l 6,50 €

Grenadine Tonic

Grenadine | Tonic Water | Soda | Zitronensaft (1)

0,25 l 6,50 €

Crodino Spritz

Crodino Biondo | Soda | Orange (1)

0,25 l 6,50 €

SUPPEN

KRAFTBRÜHE

Kräuterflädle | Brätknödel | klare Brühe

7 €

TOM YUM



Crunchy Bio-Tofu | Kokos | Champignon | Tomate | Zwiebel

7 €

VORSPEISEN

VORSPEISENSALAT

Bodensee-Salate | Brot

Bärlauch-Hausdressing oder veganes Thousand-Island-Dressing (leicht pikant)

8 €

WARME MEDITERRANE ANTIPASTI BOWL

Ricotta-Basilikum-Ravioli | Rucola | Grana Padano | Balsamico

als Vorspeise 10 €
als Hauptgang 17 €

VITELLO TONNATO

Kalb | Thunfisch | Kapern

15 €

Vitello Tonnato ist ein aus dem Piemont stammender Antipasto, bei dem dünn aufgeschnittenes kaltes Kalbsfleisch mit einer leckeren Thunfischsauce überzogen wird.

SALATVARIATIONEN

GROßER GEMISCHTER SALATTeller

14 €

Alle Salate werden mit Bärlauch-Hausdressing oder veganem Thousand-Island-Dressing (leicht pikant) und Brot serviert.

mit gebratenem Ziegenkäse im Filoteig | Honig | Feigen | Mandeln 

20 €

mit veganen Maultaschen & veganer Pilzrahmsauce 

20 €

mit geschnetzelter Putenbrust | Champignons | Knoblauch

21 €

mit gebratenen Maultaschen von der Metzgerei Buchmann

21 €

mit gebratenen Fischfilets (nach Tagesangebot)

27 €

Für jede Umbestellung oder zusätzliche Teller berechnen wir 2,- €.

Für jede Umverpackung für mitgenommene Speisen berechnen wir 1,- €.

FISCH, LEICHTES & VEGANES

ORIENTALISCHE MAULTASCHE



gefüllt mit Baba Ghanoush

Hummus | eingelegte Artischocke | Papadam-Brot

23 €

Baba Ghanoush ist ein Püree der arabischen Küche aus Auberginen und Sesampaste, das als Dip oder Beilage serviert wird.

PIKANTES ROTES THAI CURRY



Ananas | Litschis | Erbsenauberginen | Crunchy Bio-Tofu | Duftreis

23 €

Ananas | Litschis | Erbsenauberginen | Putenbrust | Duftreis

24 €

Erbsenauberginen sind die hellgrünen und etwa erbsengroßen Früchte des Poka-Strauchs, auch Türkenbeere genannt. In der thailändischen Küche werden sie in Curries verwendet, für den knackigen, frischen und leicht bitteren Geschmack.

GEBRATENES DORADENFILET



Hummus | eingelegte Artischocke | Papadam-Brot

25 €

GEBRATENES KABELJAUFILET



Tomatenkruste | Kartoffelecken | Rucola | Balsamico

26 €

Für jede Umbestellung oder zusätzliche Teller berechnen wir 2,- €.

Für jede Umverpackung für mitgenommene Speisen berechnen wir 1,- €.

SCHWÄBISCH & FLEISCH

ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE

Bergkäse | Schmelzzwiebeln

15 €

*Seit über 400 Jahren gehören Spätzle zum Küchenheiligtum Schwabens.
Bei uns werden Sie selbstverständlich noch in Handarbeit hergestellt.*

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Steakhouse-Pommes | Zitrone

22 €

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKLE

Hausgemachte Spätzle | Gemüsegarnitur | Rotwein-Jus

24 €

*Schweinebäckchen haben eine lange Tradition. Früher wurden sie an Schlachttagen gekocht und dann zusammen mit Kesselfleisch und Würsten serviert.
Zwischenzeitlich eher unbekannt haben sie wieder den Weg in die gehobene Küche gefunden.*

SCHWABENTELLER

Schweinefilet | Maultäschle | Kässpätzle | Schmelzzwiebeln | Rotwein-Jus

25 €

Ein Gericht der schwäbischen Küche, das auf keiner Karte in der Region fehlen darf.

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Kässpätzle | Schmelzzwiebeln | Rotwein-Jus

200 g

33 €

Wir ergänzen den Rostbraten vom Weiderind mit handgeschabten Spätzle und einer mit viel Zeit und Liebe hergestellten Sauce.

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND

Steakhouse-Pommes | Chimichurri-Butter | Zwiebelmarmelade

200g

33 €

Die Pommes-Gewürzmischung beinhaltet Knoblauch.

Für jede Umbestellung oder zusätzliche Teller berechnen wir 2,- €.
Für jede Umverpackung für mitgenommene Speisen berechnen wir 1,- €.

VESPER

HERZHAFTER WURSTSALAT

Gewürzgurken | Tomaten | Zwiebelringe

15 €

SCHWEIZER WURSTSALAT

Gewürzgurken | Tomaten | Zwiebelringe | Emmentaler

16 €

HALB & HALB

Saurer Käs´ | Wurstsalat | Schwarzwurst | Gewürzgurken | Zwiebelringe

16 €

Alle Vespergerichte werden mit frischem Brot serviert.

DESSERT

KUGEL EIS

Walnuss | Erdbeere | Vanille | Schokolade
mit Sahne

je Kugel
Aufpreis

2 €
1 €

AFFOGATO

Espresso | Vanilleeis

5 €

SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE

Zimt & Zucker | Vanilleeis | Sahne

9 €

SCHOKOLADENTARTE

Kirsch-Parfait

9 €

DESSERTVARIATION

5 Leckereien | Lassen Sie sich überraschen!

12 €

Für jede Umbestellung oder zusätzliche Teller berechnen wir 2,- €.
Für jede Umverpackung für mitgenommene Speisen berechnen wir 1,- €.

OFFENE WEINE

WEIßWEIN ⁽⁷⁾

Meersburger Grauburgunder Qualitätswein, trocken

Staatsweingut Meersburg | Bodensee | Baden

Ausschank aus der 0,75l Flasche

0,25 l 8,50 €

Meersburger Müller-Thurgau Qualitätswein, trocken

Staatsweingut Meersburg | Bodensee | Baden

0,25 l 8,00 €

Meersburger Müller-Thurgau Qualitätswein, halbtrocken

Staatsweingut Meersburg | Bodensee | Baden

0,25 l 8,00 €

Durbacher Klingelberger Riesling, Qualitätswein, trocken

Weingut Durbach | Ortenau | Baden

0,25 l 8,00 €

ROTWEIN ⁽⁷⁾

Meersburger Spätburgunder Qualitätswein, trocken

Staatsweingut Meersburg | Bodensee | Baden

0,25 l 8,00 €

Meersburger Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken

Staatsweingut Meersburg | Bodensee | Baden

0,25 l 8,00 €

Primitivo Larinum IGT

Farnese | Apulien | Italien

0,25 l 8,00 €

Tempranillo Beronia DOC

Bodegas Beronia | Rioja | Spanien

Ausschank aus der 0,75l Flasche

0,25 l 8,50 €

ROSÉWEIN ⁽⁷⁾

Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken

Winzerverein Hagnau | Bodensee | Baden

0,25 l 7,50 €

Clauß Rosé trocken

Nack | Bodensee | Baden

0,25 l 8,00 €

WEINSCHORLE ⁽⁷⁾

Weiß | Weißherbst oder Rosé | Rot

mit Qualitätswein und Tafelwasser/Limonade

0,25 l 5,50 €

BIERE VON DER BRAUEREI LEIBINGER RAVENSBURG

Helles vom Fass	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Radler süß oder sauer	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Hefeweizen hell vom Fass	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Hefeweizen leicht oder dunkel			0,50 l	4,50 €
Pils	0,33 l	3,50 €		

BIERE VON DER BRAUEREI CLEMENS HÄRLE LEUTKIRCH

Härle Bio-Landzüngle vom Fass süffig & weich	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Bio Freies Gold < 0,5 % würzig & frisch	0,33 l	3,50 €		
Clemens ohne Filter serviert im Degustationsglas	0,33 l	4,50 €		

... die grüne Brauerei aus dem Allgäu – Regional & Nachhaltig

WEITERE BIERE

Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei vom Fass	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Farny Kristallweizen mit Zitronenschnitt			0,50 l	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Karaffe Tafelwasser mit Kohlensäure, gekühlt	0,50 l	4,00 €	1,00 l	5,00 €
Karaffe Tafelwasser still, gekühlt	0,50 l	4,00 €	1,00 l	5,00 €
Zitronenlimonade (3)	0,30 l	3,50 €	0,40 l	4,00 €
Coca Cola (1,2)	0,30 l	3,50 €	0,40 l	4,00 €
Coca Cola Light (1,4,5)	0,30 l	3,50 €	0,40 l	4,00 €
Paulaner Orangenlimonade (1,3,5)	0,33 l	3,50 €		
Paulaner Spezi (1,2,3,5)	0,33 l	3,50 €		
Schweppes Bitter Lemon (6), Tonic Water (6)	0,30 l	3,50 €	0,40 l	4,00 €
Schweppes Russian Wild Berry, Ginger Ale (1)	0,30 l	3,50 €	0,40 l	4,00 €

SÄFTE

Apfelsaft (naturtrüb), Orangensaft, roter Traubensaft, Multivitaminsaft schwarzer Johannisbeernektar	0,30 l	4,00 €	0,40 l	5,00 €
Saftschorle	0,30 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €

BIO-KAFFEE VON KABO AUS ÜBERLINGEN

Tasse Kaffee (2)	3,50 €
Portion Kaffee (2)	5,00 €
Espresso (2)	3,00 €
Doppelter Espresso (2)	4,50 €
Cappuccino, Milchkaffee (2)	4,50 €

HEIßGETRÄNKE

Latte Macchiato (2)	5,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Glas Tee (diverse Sorten)	3,50 €
Portion Tee (diverse Sorten)	5,00 €
Tee mit Rum	6,50 €

... Gerne servieren wir Ihr Heißgetränk vegan mit Haferdrink oder entkoffeiniert.

1=Farbstoff, 2=koffeinhaltig, 3=mit Konservierungsstoff, 4=enthält Phenylalanin, 5=mit Süßungsmitteln, 6=chininhaltig, 7=enthält Sulfite, 8=entkoffeiniert

UNSERE LIEFERANTEN | NACHHALTIG & REGIONAL

FLEISCH & FISCH

Buchmann GmbH | Kaufstr. 6-8 | Grünkraut

TOFU

Soma Manufaktur GmbH | Obere Burachstr. 16 | Ravensburg

WEITERE LEBENSMITTEL

Früchte Jork GmbH | Alemannenstr. 3-6 | Isny im Allgäu

Prohoga GmbH & Co.KG | Salinenstr. 56 | Villingen-Schwenningen

Mehl | Hansjörg Sauter | Ravensburg

Eier & Obsthof Knoblauch | Hinter den Gärten 3 | Friedrichshafen-Berg

Backstube Kloos GmbH | Stockerholzstr. 1 | Friedrichshafen

Allgäu Hof Müller | Milchmanufaktur GmbH & Co. KG | Am Floschen 2 | Bad Wurzach

Honig | Marius Längin | Meckenbeuren

BIER

Brauerei Max Leibinger GmbH | Friedhofstr. 20-36 | Ravensburg

Brauerei Clemens Härle KG | Am Hopfengarten 5 | Leutkirch im Allgäu

WEIN

Georg Hack GmbH & Co.KG | Schützenstr. 1 | Meersburg

Ralfs Weinkiste | Rotachstr. 1 | Friedrichshafen

Weingut Aufricht GBR | Höhenweg 8 | Stetten b. Meersburg

Weingut Clauß | Obere Dorfstraße 39 | Nack

KAFFEE

KABO KAFFEE Rösterei | Spitalgasse 4 | Überlingen

HOCHPROZENTIGES

Obsthof Steffelin | Gartenweg 1 | Markdorf

Britanix Gins | Kleinebergstr. 9 | Friedrichshafen

WEITERE GETRÄNKE

Scherz Getränkehandel | Teuringerstr. 19 | Friedrichshafen

Der Stotz Hof | Wirrensegg 6 | Markdorf

NACHHALTIGKEIT

Wir legen großen Wert auf regionale Produkte und beziehen diese möglichst in Bio-Qualität.

Aktuelle Projekte

CO2-KOMPENSATION

Gerichte mit hohem CO2-Fußabdruck werden durch eine Spende von 2€ pro Bestellung an verschiedene Hilfsprojekte kompensiert.

