



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

Wir bitten um Verständnis, wenn wir für entstandenen Mehraufwand bei Umbestellungen oder für zusätzliche Teller jeweils 2,- € berechnen.

KENNZEICHNUNG

vegetarisch



vegan



hoher CO₂-Abdruck
(siehe letzte Seite)



ALLERGENE

eine Allergenen-Dokumentation können Sie gerne bei unserem Personal anfordern

TERRASSEN-ÖFFNUNGSZEIT

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

WIFI / WLAN

Netzwerk „Hotel“ Code _____

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

0,10 l 6,00 €

Handcrafted Cider, trocken

Birne | Apfel | Quitte | on Ice | Der Stotz Hof – Markdorf | 5% Vol.

0,25 l 6,00 €

Aperol Sprizz

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

0,25 l 7,00 €

Hugo

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

0,25 l 7,00 €

Lillet Wild Berry

4cl Lillet Blanc | Schweppes Russian Wild Berry | Soda | Beeren

0,25 l 7,50 €

Purple Gin

4cl London Dry Gin | Schwarzer Holundersirup | Bitter Lemon | Soda | Limette

0,25 l 7,50 €

KLASSIKER

Glas Sekt

Familienkellerei Schnauffer, Chardonnay Brut, vegan (1)

0,10 l 4,00 €

Campari

mit Orangensaft oder Soda (1)

5 cl 6,50 €

Sherry Sandeman

fino | medium dry (7)

5 cl 4,50 €

Martini

bianco | rosso | dry (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.

0,25 l 5,50 €

0,75 l 16,00 €

Schwarzer Holunderspritzer

Schwarzer Holundersirup | Bitter Lemon | Soda | Limette

0,25 l 6,00 €

Shirley Temple

Ginger Ale | Sprite | Soda | Grenadine | Limette

0,25 l 6,00 €

Summer Vibes

Martini Vibrante (alkoholfrei) | Lime-Cordial | Ginger Beer | Orange

0,25 l 6,00 €

SUPPEN

KRAFTBRÜHE

Kräuterflädle | Brätknödel | Rinderbrühe

7 €

KASPRESSKNÖDELSUPPE



Gemüsebrühe | vegane Kaspressknödel

8 €

Die Knödel sind eine westösterreichische Spezialität von flach gepressten Knödeln aus Knödelbrot und veganem Käse

VORSPEISEN

VORSPEISENSALAT

Bodensee-Salate | Brot

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

7 €

GEBRATENE STEINPILZRAVIOLI

Pesto | Tomaten | Grana Padano

10 €

als Hauptgang 17 €

Feine gebratene Ravioli mit geschmolzenen Tomaten, Pesto und gehobeltem Grana Padano

VITELLO TONNATO

Kalb | Thunfisch | Kapern

14 €

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

SALATVARIATIONEN

GROBER GEMISCHTER SALATTeller

13 €

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

mit gebratenem Ziegenkäse im Filoteig | Honig | Feigen | Mandeln 

18 €

mit veganen Maultaschen & veganer Pilzrahmsauce



18 €

mit geschnetzelter Putenbrust | Champignons | Knoblauch

19 €

mit gebratenen Maultaschen von der Metzgerei Buchmann

19 €

mit gebratenen Fischfilets (nach Tagesangebot)

25 €

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

LEICHTES & VEGANES

TAGLIOLINI MEDITERRANEA

Paprika | Zucchini | Aubergine | Tomate | Knoblauch | Rucola | Grana Padano 14 €

PIKANTES THAI CURRY

knackiges Gemüse | Himalaya-Duftreis  18 €
knackiges Gemüse | Himalaya-Duftreis | Putenbrust 22 €

Das Gericht zeichnet sich durch einen unvergesslichen Geschmack nach Zitronengras, Limettenblättern, Galgant und Kokos aus.

VEGANE KASPRESSKNÖDEL

Vegane PilzrahmsöÙe | gemischter Salat | veganes Thousand-Island-Dressing 18 €

Die Knödel sind eine westösterreichische Spezialität von flach gepressten Knödeln aus Knödelbrot und veganem Käse

FISCH

ZANDERFILET

Chorizokruste | Mittelmeergemüse | Parmesan-Thymian-Polenta 23 €

Der Zander ist ein wendiger Schwimmer – das macht sein Fleisch so außergewöhnlich fest, doch zart im Biss.

FISCHGRILLTELLER

Fischfilets | Reiskrapfen | Wokgemüse 26 €

Reiskrapfen sind in Tempurateig ausgebackene PIKANTE Curryreisbällchen

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

SCHWÄBISCH & FLEISCH

ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE

Bergkäse | Schmelzzwiebeln

14 €

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

SCHWABENTELLER

Schweinefilet | Maultäschle | Kässpätzle | Schmelzzwiebeln | Rotwein-Jus

23 €

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

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ

Meerrettichsauce | Petersilienkartoffeln | Wurzelgemüse

23 €

ROASTBEEFSTREIFEN MIT WOKGEMÜSE

Knackiges Gemüse | Oystersauce | Himalaya Duftreis

25 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Kalb | Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

28 €

Traditionell hauchdünn geklopft & in Butterschmalz gebraten

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Kässpätzle | Schmelzzwiebeln | Rotwein-Jus

200 g

29 €

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

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND

Steakhouse-Pommes | Bacon-Barbecue-Butter | Zwiebelmarmelade

200g

29 €

Die Pommes-Gewürzmischung beinhaltet Knoblauch.

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

VESPER

HERZHAFTER WURSTSALAT

Gewürzgurken | Tomaten | Zwiebelringe

13 €

SCHWEIZER WURSTSALAT

Gewürzgurken | Tomaten | Zwiebelringe | Emmentaler

13 €

HALB & HALB

Saurer Käse | Wurstsalat | Schwarzwurst | Gewürzgurken | Zwiebelringe

13 €

Alle Vespergerichte werden mit frischem Brot serviert.

DESSERT

KUGEL EIS

Walnuss | Erdbeere | Vanille | Schokolade
mit Sahne

je Kugel
Aufpreis

2 €
1 €

AFFOGATO

Espresso | Vanilleeis

4,50 €

SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE

Zimt & Zucker | Vanilleeis | Sahne

8 €

DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT

Früchtégarnitur

8 €

DESSERTVARIATION

5 Leckereien | Lassen Sie sich überraschen!

12 €

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

BIERE VON DER BRAUEREI LEIBINGER

Helles (vom Fass)	0,30 l	3,00 €	0,50 l	4,00 €
Radler (süß oder sauer)	0,30 l	3,00 €	0,50 l	4,00 €
Zeppelinbier naturtrüb (vom Fass)	0,30 l	3,00 €	0,50 l	4,00 €
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	3,00 €		
Helles alkoholfrei (< 0,5 %)	0,33 l	3,00 €		

WEITERE BIERE

Meckatzer Hefeweizen alkoholfrei (vom Fass)	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,50 €
Farny Kristallweizen			0,50 l	4,00 €
Ocean Beer Lager (fruchtig, malzig, leicht)	0,33 l	3,50 €		
Ocean Beer Gourmet (vollmundig, Pilsner)	0,33 l	3,50 €		
Ocean Beer 0,0 % alk. (fruchtig, malzig, leicht)	0,33 l	3,50 €		

... die Ocean Born Foundation® nutzt alle Gewinne für die Entmüllung unserer Ozeane - Prost!

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	3,00 €	0,40 l	4,00 €
Fanta(1), Coca Cola(1,2), Spezi(1,2)	0,30 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €
Coca Cola Light(1,4,5)	0,30 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon(6), Tonic Water(6)	0,30 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €
Schweppes Russian Wild Berry, Ginger Ale(1)	0,30 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €

SÄFTE

Apfelsaft (naturtrüb), Orangensaft, roter Traubensaft, Multivitaminsaft schwarzer Johannisbeernektar	0,30 l	3,50 €	0,40 l	5,00 €
Saftschorle	0,30 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee(2)	3,00 €	Heiße Schokolade	3,50 €
Portion Kaffee(2)	5,00 €	Glas Tee (diverse Sorten)	3,50 €
Espresso(2)	2,50 €	Portion Tee (diverse Sorten)	5,00 €
Doppelter Espresso(2)	3,50 €	Heiße Zitrone	3,50 €
Cappuccino, Milchkaffee(2)	3,50 €	Tee mit Rum	5,50 €
Latte Macchiato(2)	4,50 €		

Gerne servieren wir Ihr Heißgetränk vegan mit Haferdrink oder entkoffeiniert.

OFFENE WEINE

WEIßWEIN (7)

Meersburger Müller-Thurgau , Qualitätswein, trocken Staatsweingut Meersburg Bodensee Baden	0,25 l 7,00 €
Meersburger Müller-Thurgau , Qualitätswein, halbtrocken Staatsweingut Meersburg Bodensee Baden	0,25 l 7,00 €
Bodensee Grauburgunder , Qualitätswein, trocken Markgraf von Baden Bodensee Baden	0,25 l 7,00 €
Durbacher Klingelberger Riesling , Qualitätswein, trocken Weingut Durbach Ortenau Baden	0,25 l 7,00 €

ROTWEIN (7)

Baden Spätburgunder , Qualitätswein, halbtrocken Staatsweinkeller Meersburg Bodensee Baden	0,25 l 7,50 €
Meersburger Spätburgunder , Qualitätswein, trocken Staatsweinkeller Meersburg Bodensee Baden	0,25 l 7,50 €
1866 Cuvée Noir rot, Qualitätswein, trocken Schloss Rheinburg Baden Bodensee	0,25 l 7,50 €
Primitivo Larinum , IGT Farnese Apulien Italien	0,25 l 7,50 €
Tempranillo Beronia , DOC Bodegas Beronia Rioja Spanien <i>Ausschank aus der 0,75l Flasche</i>	0,25 l 8,00 €

ROSÉWEIN (7)

Hagnauer Sonnenufer , Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken Winzerverein Hagnau Baden Bodensee	0,25 l 6,50 €
Schloss Rheinburg Rosé , trocken Gailingen Baden Bodensee	0,25 l 7,50 €

WEINSCHORLE (7)

Weiß Weißherbst <u>oder</u> Rosé Rot mit Qualitätswein und Tafelwasser/Limonade	0,25 l 5,50 €
---	---------------