

# Herzlich willkommen bei uns!

Unser Küchenteam bringt Ihnen  
unsere Heimat auf den Teller.

Die Gerichte unserer Karte bestehen  
vorwiegend aus Produkten unserer Region.

Einfach regional und saisonal.

Nachweislich und kontrolliert!

Genießen Sie unsere Speisen  
mit einem traumhaften Blick auf den  
Bodensee und die Schweizer Alpen.

Wir wünschen Ihnen  
eine erholsame und genussreiche Zeit!

Ihr  
Meersburg Therme Team

## Worauf legen wir besonderen Wert...

### FRISCHE KÜCHE

Wir suchen unsere Lebensmittel sorgfältig aus und verwenden frische Produkte. Wo es geht, verzichten wir auf Zusatzstoffe und künstliche Aromen und achten bereits beim Einkauf auf eine umweltfreundliche und nachhaltige Verpackung.

### REGIONALITÄT IN JEDER HINSICHT

Regional und saisonal hat eine absolute Priorität. In der Bodenseeregion verfügen wir glücklicherweise über hervorragende Produkte und sehr gute Lieferanten. Wir arbeiten mit lokalen Lieferanten und Herstellern, wie Käsereien, Bauern und Fleischproduzenten. Wir wissen woher unsere Produkte kommen und halten die Lieferkette so kurz wie nur möglich.

### QUALITÄT DER PRODUKTE

Qualität hat immer ihren Preis. Wir sind von unserem Weg überzeugt und versuchen immer weniger Kompromisse zu machen. Unserer Verantwortung für Umwelt und Tierwohl sind wir uns bewusst. Gerne möchten wir uns gemeinsam mit Ihnen einer verantwortungsvollen Gastronomie nähern. Denn nachhaltig schmeckt besser!

Unsere **Küche** hat für Sie geöffnet:

**Sonntag bis Donnerstag** von **11:30 Uhr** bis **21:00 Uhr**

**Getränke** erhalten Sie von **10:00 Uhr** bis **21:30 Uhr**

**Freitag und Samstag** von **11:30 Uhr** bis **22:00 Uhr**

**Getränke** erhalten Sie von **10:00 Uhr** bis **22:30 Uhr**

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne auch unsere Karte mit der Ausweisung der Allergene.

## Speisen, Sauna

<b>Gemischter Gartensalat</b> Hausdressing   Kürbiskerne   Sonnenblumenkerne   Brötchen	<b>6,50 €</b>
<b>Rösti Taler mit Roastbeef und Salat</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Gebeiztes Ravensburger Lachsforellenfilet</b> Linsensalat   Apfel Gin Tonic Creme   Zitronenfilet	<b>11,00 €</b>
<b>Kartoffelgratin</b> Mediterraner Gemüse Ratatouille	<b>9,50 €</b>
<b>Gemischte Salate der Saison</b> Hausdressing   Sonnenblumen - und Kürbiskerne   Brötchen	<b>10,50 €</b>
- mit Schwäbische Hähnchenbrust Cous Cous   Chilisauce	<b>16,00 €</b>
- mit Ziegenfrischkäse vom Höchsten Bete   Thymianhonig	<b>17,00 €</b>
<b>Wurstsalat vom Bodensee-Landschwein</b> Heggelbacher Alpkäse   Essiggurken   Senf-Balsamico-Dressing   Brötchen	<b>11,50 €</b>
<b>Rotes Thai – Curry</b> Gemüse   Jasminreis	<b>12,50 €</b>
- mit Streifen von der Hähnchenbrust	<b>17,50 €</b>
<b>Penne</b> Garnelen   Kirschtomaten   Chili   Knoblauch	<b>15,00 €</b>

<b>Flammkuchen mit Speck vom Landschwein</b> Schmand   Frühlingslauch	<b>14,50 €</b>
<b>Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse vom Höchsten</b> Traubenchutney   Bete   Walnüsse   Thymianhonig	<b>15,00 €</b>
<b>Flammkuchen mit Rauchlachs</b> Roten Zwiebeln   Senf Dill Sauce	<b>15,50 €</b>

## Desserts

<b>Apfelmöhle vom Bodensee-Apfel</b> Vanillesauce   Zimt & Zucker	<b>6,00 €</b>
<b>Kuchen</b> Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes Angebot	<b>3,90 €</b>

## Wir setzen auf Produkte aus der Region.



Unser Ziegenkäse kommt von der **Hofkäserei oben am "Höchsten"**, dem höchsten Berg im Bodenseekreis, aus Deggenhausertal. Familie Müller und Ihr Team produzieren Ziegenfrisch- und Ziegenweichkäse. Durch die direkte und handwerkliche Verarbeitung der regionalen Milch in der Hofkäserei ist Frische und höchste Qualität garantiert.



Bodensee.

Wir schätzen die Frische aus der Nähe und beziehen daher unsere Blattsalate tagesfrisch von „**Seesalat**“. Der mittlerweile 90 ha umfassende landwirtschaftliche Betrieb von Familie Kohlöffel liegt in den idyllischen Hügeln Oberschwabens in Horgenzell über dem



Hier ist der Name Programm. „**fairfleisch**“ aus Radolfzell vertreibt Fleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung in erstklassiger Qualität. Die Rinder, Schweine, Schafe und das Geflügel kommen ausschließlich von zertifizierten Landwirten, die auf ihren Höfen die Tiere nach strengen Vorgaben aufziehen und halten. Artgerechte Tierhaltung, kurze Transportwege, schonende Schlachtung und handwerkliche Verarbeitung sind die Voraussetzungen für die hervorragende Qualität und den ausgezeichneten Geschmack dieser Produkte.



Unser Eis liefert „**Conte**“ – Die Eismanufaktur vom Bodensee mit Sitz in Friedrichshafen. Die Manufaktur versteht sich bestens in der traditionellen Kunst der Herstellung italienischer Eisspezialitäten. Viele ihrer kreativen Eissorten wurden schon mehrfach preisgekrönt.

## Heiße Getränke

<b>Espresso</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Café Crema</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,50 €</b>
<b>EILLES Tee</b>	<b>3,10 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser</b>	0,30 l	<b>2,30 €</b>
Still, Medium oder Classic	0,50 l	<b>2,90 €</b>
<b>Softdrinks</b>	0,30 l	<b>3,00 €</b>
Afri-Cola, Afri-Cola ZERO, Bluna Zitrone,	0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Paulaner Spezi</b>	0,50 l	<b>3,50 €</b>

## Buttermilch

<b>Buttermilch</b>	0,50 l	<b>3,30 €</b>
<b>Frucht-Buttermilch</b>	0,50 l	<b>3,90 €</b>
Apfel, Orange, Multivitamin, Traube, Kirsch, Maracuja, Grapefruit oder Rhabarber		

## Säfte & Saftschorlen

<b>Apfelsaft, naturtrüb</b> vom Winzerhof Löhle in Meersburg	0,20 l	<b>3,00 €</b>
<b>Orangensaft, Multivitaminsaft, Kirschsafft, Maracujasaft, Grapefruitsaft oder Rhabarbersaft</b> von Lindauer	0,50 l	<b>5,80 €</b>
<b>Tomatensaft</b> von Lindauer	0,20 l	<b>3,00 €</b>
<b>Saftschorle</b>	0,30 l	<b>3,60 €</b>
	0,50 l	<b>4,10 €</b>
<b>Johannisbeersaftschorle</b>	0,30 l	<b>3,20 €</b>
	0,50 l	<b>3,60 €</b>

## Bier vom Fass

<b>Fürstenberg Hell, naturtrüb</b>	0,33 l	<b>3,40 €</b>
	0,50 l	<b>4,30 €</b>
<b>Paulaner Hefeweizen Hell</b>	0,33 l	<b>3,40 €</b>
	0,50 l	<b>4,30 €</b>
<b>Weizen Radler</b>	0,33 l	<b>3,40 €</b>
	0,50 l	<b>4,30 €</b>
<b>Colaweizen</b>	0,50 l	<b>4,30 €</b>
<b>Radler</b>	0,33 l	<b>3,40 €</b>
	0,50 l	<b>4,30 €</b>

## Flaschenbier

<b>Paulaner Hefeweizen Dunkel</b>	0,50 l	<b>4,30 €</b>
<b>Paulaner Kristallweizen</b>	0,50 l	<b>4,30 €</b>
<b>Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei</b>	0,50 l	<b>4,30 €</b>
<b>Fürstenberg Alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>3,40 €</b>

## Weine vom Winzerverein Meersburg

<b>Weißburgunder, trocken</b>	1/8 l	<b>2,90 €</b>
<u>Meersburger Sonnenufer</u> Seine rauchigen Marzipannoten verwöhnen die Nase. Mit seinem eleganten, vollmundigen Körper und seiner unterstützenden Säure erfreut er jeden Kennergaumen.	1/4 l	<b>5,80 €</b>
<b>Spätburgunder Rosé, trocken</b>	1/8 l	<b>2,90 €</b>
<u>Meersburger Sonnenufer</u> Leichter Erdbeerhauch eröffnet die Duftvielfalt. Fein und prickelnd mit dezentem Fruchtsäurekleid ist er ein eleganter, fruchtiger, jugendlich frischer Essensbegleiter.	1/4 l	<b>5,80 €</b>
<b>Spätburgunder, trocken</b>	1/8 l	<b>2,90 €</b>
<u>Meersburger Fohrenberg</u> Die Nase ist geprägt von Vollreifen roten Fruchtnoten. Im Mund zeigt er seine volle Kraft und Fülle.	1/4 l	<b>5,80 €</b>
<b>Weinschorle</b>		
Weiß / Rosé / Rot	1/4 l	<b>4,10 €</b>

## Secco vom Winzerverein Meersburg

<b>Meer-Secco</b>		
Weiß, trocken	0,20 l	<b>6,00 €</b>
Die verspielt fruchtige Nase verheißt schon das prickelnd, erfrischende Erlebnis im Mund.	0,75 l	<b>18,00 €</b>
Rosé, trocken		
Dieser Secco ist geprägt von der Frucht der Erdbeere, elegant prickelnd, jugendlich frisch.	0,20 l	<b>6,00 €</b>
	0,75 l	<b>18,00 €</b>

## Sekt und Longdrinks

<b>Glas Sekt</b>	0,10 l	<b>2,90 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	0,25 l	<b>6,90 €</b>
<b>Lillet Berry</b>	0,25 l	<b>6,90 €</b>



