

# 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 **11:00 Uhr** bis **20:00 Uhr**

**Getränke** erhalten Sie bis **20:00 Uhr**

**Freitag und Samstag** von **11:00 Uhr** bis **20:30 Uhr**

**Getränke** erhalten Sie bis **21:00 Uhr**

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

## Speisen, Therme

<b>Gemischter Gartensalat</b>		<b>6,50 €</b>
Hausdressing   Kürbiskerne   Sonnenblumenkerne   Brötchen		
<b>Gemischte Salate der Saison</b>		<b>10,50 €</b>
Hausdressing   Sonnenblumen - und Kürbiskerne   Brötchen		
- mit Schwäbische Hähnchenbrust		<b>16,00 €</b>
Cous Cous   Chilisauce		
<b>Wurstsalat vom Bodensee-Landschwein</b>		<b>11,50 €</b>
Heggelbacher Alpkäse   Essiggurken   Senf-Balsamico-Dressing   Brötchen		
<b>Portion Crunchy Pommes Frites</b>		<b>4,50 €</b>
mit Ketchup oder Mayo		
Auswahl Hausgemachten Toppings zu Ihren Pommes Frites		
- Chile Cheese		<b>2,00 €</b>
- Bolognese		<b>3,00 €</b>
<b>Nuggets von der schwäbischen Hähnchenbrust</b>	<i>7 Stück</i>	<b>11,00 €</b>
Pommes Frites oder Salat	<i>4 Stück</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Paniertes Schnitzel vom Bodensee Landschwein</b>	<i>2 Stück</i>	<b>13,00 €</b>
Pommes Frites oder Salat	<i>1 Stück</i>	<b>8,50 €</b>

## **Penne**

- Tomaten Sauce **7,00 €**
- Bolognese Sauce **9,00 €**

**Rotes Thai – Curry** **12,50 €**

Gemüse | Jasminreis

- mit Streifen von der Hähnchenbrust **17,50 €**

**Cheeseburger vom Bodensee-Rind** **14,00 €**

Brioche | Heggelbacher Alpkäse | Gurken-Senf-Relish | Pommes | Pflücksalat

**Currywurst vom Bodensee-Landschwein** **10,00 €**

Pommes Frites | Currysauce

**Kartoffelgratin** **9,50 €**

Mediterraner Gemüse Ratatouille Sauce

## **Desserts**

**Apfelküchle vom Bodensee-Apfel** **6,00 €**

Vanillesauce | Zimt & Zucker

**Kuchen** **3,90 €**

Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes Angebot

## 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.



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 Bodensee.



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 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>Heiße Milch</b>		<b>2,80 €</b>
<b>EILLES Tee</b>		<b>3,10 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Tafelwasser</b>	0,30 l	<b>2,30 €</b>
Classic	0,50 l	<b>2,90 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	0,50 l	<b>2,90 €</b>
Still		
<b>Softdrinks</b>	0,30 l	<b>3,00 €</b>
Afri-Cola, Afri-Cola ZERO, Bluna Orange, Bluna Zitrone, MixMax	0,50 l	<b>3,50 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,30 l	<b>3,20 €</b>
	0,50 l	<b>3,60 €</b>
<b>Paulaner Spezi</b>	0,50 l	<b>3,50 €</b>

## Longdrinks

<b>be hugo</b>	0,20 l	<b>6,90 €</b>
<b>be spriz</b>	0,20 l	<b>6,90 €</b>

## Flaschenbier

<b>Paulaner Hefeweizen Hell</b>	0,50 l	<b>4,30 €</b>
<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 Natur Radler</b>	0,50 l	<b>4,30 €</b>
<b>Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei</b>	0,50 l	<b>4,30 €</b>
<b>Fürstenberg Hell, naturtrüb</b>	0,33 l	<b>3,40 €</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 Föhrenberg</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 Die verspielt fruchtige Nase verheißt schon das prickelnd, erfrischende Erlebnis im Mund.	0,20 l	<b>6,00 €</b>
Rosé, trocken Dieser Secco ist geprägt von der Frucht der Erdbeere, elegant prickelnd, jugendlich frisch.	0,20 l	<b>6,00 €</b>