

# 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!

### KLEINE UND FEINE AUSWAHL

Unsere Speisekarte halten wir einfach. „Klein und fein“ bedeutet für Sie, dass wir immer ein frisches und regionales Angebot garantieren. Gerichte und Speisen, hinter denen wir stehen. Ganz nach dem Motto „Verwenden statt Verschwenden“!

Unsere **Küche** hat täglich von **12:00 Uhr** bis **18:00 Uhr** geöffnet.  
**Getränke** erhalten Sie bis **18:30 Uhr**.

**Ziegenfrischkäse im Kräuter-Blütenmantel vom Höchsten** 12,50 €  
Blattsalat | Trauben-Chutney | Rote Bete-Pesto | Walnussbrösel  
Thymian-Honig

**Hausgebeiztes Saibling-Filet aus Pfullendorf** 12,00 €  
Blattsalat | Apfel-Gin-Tonic-Creme | Gurke | Radieschen | Kresse  
Petersilien-Öl

**Streifen vom Bodensee-Flank-Steak** 11,50 €  
Basilikum-Kürbiskern-Pesto | Rucola | Allgäuer Emmentaler 1827  
Zitronenpeffer

**Blattsalat mit unserem Hausdressing** 6,50 €

**Blattsalat mit Tettlinger Hirtenkäse** 11,00 €  
Cous-Cous | Knoblaucholiven | Walnüsse | Kirschtomaten | Gurke  
Radieschen | Rote Bete | Kichererbsen | Hausdressing

**Wurstsalat vom Bodensee-Strohschwein** 9,00 €  
Essiggurken | Rote Zwiebeln | Senf-Balsamico-Dressing

**Wurstsalat vom Bodensee-Strohschwein  
mit Allgäuer Emmentaler** 10,50 €  
Essiggurken | Rote Zwiebeln | Senf-Balsamico-Dressing

**Hamburger von der Bodensee-Färse** 12,00 €  
Brioche | Gurken-Senf-Relish | Blattsalat | Tomate | Rote Zwiebeln  
Pommes frites

**Cheeseburger von der Bodensee-Färse** 13,00 €  
Brioche | Gurken-Senf-Relish | Allgäuer Emmentaler 1827 | Blattsalat  
Tomate | Rote Zwiebeln | Pommes frites

**Rote Bratwurst vom Bodensee-Stroschwein** 9,50 €  
Unsere hausgemachte Currysoße | Pommes frites

**Spaghetti mit hausgemachter Tomatensoße** 9,50 €  
Knoblaucholiven | Kirschtomaten | Rote Zwiebeln | Rucola  
Allgäuer Emmentaler 1827

**Spaghetti mit Basilikum-Kürbiskern-Pesto** 9,50 €  
Kirschtomaten | Rucola | Allgäuer Emmentaler 1827

**Kalter Hafer-Porridge** 7,00 €  
Haferflocken | Haferdrink | Obst | Walnüsse | Apfelsirup

**Hausgebackener Brownie mit „Conte“-Vanilleeis** 8,00 €  
Obst | Walnussbrösel

## **Für unsere kleinen Gäste**

**Pommes frites** 4,00 €

**5 Hähnchen Nuggets | Pommes frites** 6,00 €

**Spaghetti | hausgemachte Tomatensoße** 6,50 €

## Wir setzen auf Produkte aus der Region.



Unser Ziegenkäse kommt von der **Hofkäseerei 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 Hofkäseerei ist Frische und höchste Qualität garantiert.



Das Familienunternehmen „**Bauhofer**“ aus Bodnegg mit seinen 35 Mitarbeitern ist führender Anbieter in der Weiterverarbeitung von Milcherzeugnissen und stellt Allgäuer Traditionskäsesorten und wunderbare Fassbutter her.



Seit über 75 Jahren stellt die **Käseerei „Bergpracht“** in Tettngang feine Weichkäseprodukte nach traditionellen Rezepturen her. Die Milch, kommt dabei hauptsächlich von Bauernhöfen aus unserer Bodenseeregion. Das mittelständische Familienunternehmen stellt seit 1981 auch Bio-Produkte her und achtet auf höchstes Qualitätsniveau.



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.



Großes Vertrauen genießt unser **Fischhändler Rudolf Meichle**. Seine Saiblinge kommen aus der Fischzucht aus Pfullendorf. Der dortige Produktionsbetrieb kauft keine Fische zu und kann uns dadurch ganzjährig eine gleichbleibende Qualität mit sicherer Herkunft anbieten.



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> <sup>10</sup>		<b>2,00 €</b>
<b>Espresso doppio</b> <sup>10</sup>		<b>3,40 €</b>
<b>Café Crema</b> <sup>10</sup>		<b>2,30 €</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>10,g</sup>		<b>2,90 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>10,g</sup>		<b>2,90 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>10,g</sup>		<b>2,90 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>g</sup>		<b>3,00 €</b>
<b>Heiße Milch</b> <sup>g</sup>		<b>2,50 €</b>
<b>EILLES Tee</b>		<b>2,90 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Tafelwasser</b>	0,30 l	<b>1,80 €</b>
Classic		
	0,50 l	<b>2,00 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	0,50 l	<b>2,00 €</b>
Still oder Medium		
<b>Softdrinks</b> <sup>1,3,10</sup>	0,30 l	<b>2,40 €</b>
Afri-Cola, Afri-Cola ZERO, Bluna Orange, Bluna Zitrone, MixMax		
	0,50 l	<b>2,90 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,30 l	<b>2,40 €</b>
	0,50 l	<b>2,90 €</b>
<b>Eistee</b> <sup>3,9,a3</sup>	0,50 l	<b>2,90 €</b>
Pfirsich		

## Flaschenbier

<b>Paulaner Hefeweizen Hell</b> <sup>a1,a3</sup>	0,50 l	<b>3,60 €</b>
<b>Paulaner Hefeweizen Dunkel</b> <sup>a1,a3</sup>	0,50 l	<b>3,60 €</b>
<b>Paulaner Kristallweizen</b> <sup>a1,a3</sup>	0,50 l	<b>3,60 €</b>
<b>Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei</b> <sup>a1,a3</sup>	0,50 l	<b>3,60 €</b>
<b>Paulaner Zwickl</b> <sup>a3</sup>	0,40 l	<b>3,50 €</b>
<b>Paulaner Natur Radler</b> <sup>a3</sup>	0,50 l	<b>3,60 €</b>
<b>Rothaus Tannenzäpfle</b> <sup>a3</sup>	0,33 l	<b>3,00 €</b>
<b>Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei</b> <sup>a3</sup>	0,33 l	<b>3,00 €</b>

## Weine vom Winzerverein Meersburg

<b>Weißburgunder, trocken</b> <sup>l</sup>	1/8 l	<b>2,60 €</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>5,20 €</b>
<b>Spätburgunder Rosé, trocken</b> <sup>l</sup>	1/8 l	<b>2,60 €</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>5,20 €</b>
<b>Spätburgunder, trocken</b> <sup>l</sup>	1/8 l	<b>2,60 €</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>5,20 €</b>
<b>Weinschorle</b> <sup>l</sup>		
Weiß / Rosé / Rot	1/4 l	<b>3,90 €</b>

## Secco vom Winzerverein Meersburg

<b>Meer-Secco</b> <sup>l</sup>		
Weiß, trocken Die verspielt fruchtige Nase verheißt schon das prickelnd, erfrischende Erlebnis im Mund.	0,20 l	<b>4,70 €</b>
Rosé, trocken Dieser Secco ist geprägt von der Frucht der Erdbeere, elegant prickelnd, jugendlich frisch.	0,20 l	<b>4,70 €</b>