

# 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 täglich von **11:30 Uhr** bis **20:00 Uhr** geöffnet.  
**Getränke** erhalten Sie von **10:30** bis **20:30 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>Wurstsalat vom Bodensee-Landschwein</b>		<b>11,50 €</b>
Heggelbacher Alpkäse   Essiggurken   Senf-Balsamico-Dressing   Brötchen		
<b>Portion Crunchy Pommes Frites</b>		<b>4,70 €</b>
mit Ketchup <u>oder</u> Mayo <u>oder</u> Chili Cheese		
<b>Cheeseburger vom Bodensee-Rind</b>		<b>14,00 €</b>
Brioche   Heggelbacher Alpkäse   Gurken-Senf-Relish   Pommes   Pflücksalat		
<b>Currywurst vom Bodensee-Landschwein</b>		<b>10,00 €</b>
Pommes Frites   Currysauce		
<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>200 gr.</i>	<b>13,00 €</b>
Pommes Frites oder Salat	<i>100 gr.</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Penne</b>		
- Tomaten Sauce		<b>7,00 €</b>
- Bolognese Sauce		<b>9,00 €</b>

**Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen**

## Heiße Getränke

<b>Espresso</b>		<b>2,50 €</b>
<b>Espresso doppio</b>		<b>3,90 €</b>
<b>Café Crema</b>		<b>3,00 €</b>
<b>Milchkaffee</b>		<b>3,70 €</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>3,70 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>3,70 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>		<b>3,70 €</b>
<b>Heiße Milch</b>		<b>2,90 €</b>
<b>EILLES Tee, diverse Sorten</b>		<b>3,30 €</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>3,10 €</b>
Afri-Cola, Afri-Cola ZERO, Bluna Orange, Bluna Zitrone	0,50 l	<b>3,70 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,30 l	<b>3,30 €</b>
	0,50 l	<b>3,70 €</b>
<b>Paulaner Spezi</b>	0,50 l	<b>3,70 €</b>

## Longdrinks

<b>be hugo</b>	0,20 l	<b>7,50 €</b>
<b>be spriz</b>	0,20 l	<b>7,50 €</b>

## Flaschenbier

<b>Paulaner Hefeweizen Hell</b>	0,50 l	<b>4,60 €</b>
<b>Paulaner Hefeweizen Dunkel</b>	0,50 l	<b>4,60 €</b>
<b>Paulaner Kristallweizen</b>	0,50 l	<b>4,60 €</b>
<b>Paulaner Natur Radler</b>	0,50 l	<b>4,60 €</b>
<b>Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei</b>	0,50 l	<b>4,60 €</b>
<b>Fürstenberg Pils</b>	0,33 l	<b>3,70 €</b>
<b>Fürstenberg Alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>3,70 €</b>

## Weine vom Winzerverein Meersburg

<b>Weißburgunder, trocken</b>	0,1 l	<b>3,00 €</b>
<u>Meersburger Sonnenufer</u>		
Seine rauchigen Marzipannoten verwöhnen die Nase. Mit seinem eleganten, vollmundigen Körper und seiner unterstützenden Säure erfreut er jeden Kennergaumen.	0,2 l	<b>5,90 €</b>
<b>Spätburgunder Rosé, trocken</b>	0,1 l	<b>3,00 €</b>
<u>Meersburger Sonnenufer</u>		
Leichter Erdbeerhauch eröffnet die Duftvielfalt. Fein und prickelnd mit dezentem Fruchtsäurekleid ist er ein eleganter, fruchtiger, jugendlich frischer Essensbegleiter.	0,2 l	<b>5,90 €</b>
<b>Spätburgunder, trocken</b>	0,1 l	<b>3,00 €</b>
<u>Meersburger Fohrenberg</u>		
Die Nase ist geprägt von Vollreifen roten Fruchtnoten. Im Mund zeigt er seine volle Kraft und Fülle.	0,2 l	<b>5,90 €</b>
<b>Weinschorle</b>		
Weiß / Rosé / Rot	0,2 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.		
Rosé, trocken	0,20 l	<b>6,00 €</b>
Dieser Secco ist geprägt von der Frucht der Erdbeere, elegant prickelnd, jugendlich frisch.		