

# Unsere Speisen

Liebe Gäste!

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeit betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten.

**Wir halten für Sie eine separate Allergiker Karte vor.  
Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.**

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Getränke Speise Spuren von Allergenen Zutaten erhalten können.

Unsere Preise verstehen sich inklusive

19 % Mehrwertsteuer.





## Unser Herbstmenü

Buratta auf Gurkencarpaccio und Tomatensalsa  
11,00 €



Gebratene Imperial Wachtel auf Rahmwirsing  
Sommertrüffel und Kartoffelpüree  
27,00 €



Tiramisu vom Bodenseeapfel  
8,00 €



Menü komplett  
**40,00 €**

Es hat, so lange es hat

**Umbestellungen nicht möglich**

## Unser Wein des Jahres 2019

### 2018 Rotling CL trocken Der 9-er

Cuvée aus Müller-Thurgau und Spätburgunder von Weingut Clauß, Lottstetten-Nack und Harald Leissner-Wangen, Bodensee.

Im Auftakt sehr fruchtig, erinnert an rote Johannisbeere und reife Erdbeeren, leicht nach Kirsche

Expertise erstellt von Sensorik Wissenschaftlerin Dr. Christine Brugger Zürich.

**Flasche 0,75 l 26,00 €**

**Flasche 0,5 l 19,00 €**

**0,1 l 3,70 €**

Zum Mitnehmen

Flasche 0,75 l 13,00 €


Flasche 0,5 l 8,50 €

Es hat solange es hat, inkl. 19% Mwst.



## Der Chef empfiehlt

**2018 Grüner Veltliner, trocken** 0,75l 27,00 €  
Weingut Pfaffl, Weinviertel, Österreich\* 0,1l 3,80 €  
Würze von weißem Pfeffer und reifem Apfel in der Nase, am Gaumen saftig, mit Zitrus- und Kräuternoten sowie frischem Pfeffer. Eleganter Schmelz im lang anhaltenden Abgang.

**2009 Tenute del Barone IGT**  0,75l 66,00 €  
Toscana\* 0,1l 9,50 €  
Dieser Supertuscan zeigt sich außergewöhnlich finessenreich mit dem verführerischen Spiel von Brombeere, Cassis und einem mentolartigen Hauch von Ginster.

**2018 Lugana DOC, trocken** 0,75l 28,00 €  
0,1l 4,00 €  
Weingut Villa Cordevigo, Cavaion Veronese, Bardolino, Italien\* Der Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und reifen Birnen überzeugt in der Nase, Am Gaumen vollmundig-fruchtig, mit perfekter Säurebalance und mineralischem Schmelz

**2018 Albarino, trocken** 0,75l 28,00 €  
Weingut Bodegas Martín Códax, Rías Baixas, Spanien\* 0,1l 4,00 €  
Zitrusfrüchte, Apfel und Passionsfrucht sowie ein feiner Duft von Fenchel und Mandel in der Nase. Am Gaumen angenehm mineralisch-salzig, mit ausgeglichener Säure, intensiver Frucht und viel Schmelz.

**2016 Chardonnay Boschklouf** 0,75l 28,00 €  
Stellenbosch, Südafrika 0,1l 4,10 €  
Leicht komplexe Bouquet von von Aprikosen und Zitrusfrüchten. Sehr fruchtige Aromen mit Anklängen von Eiche, gute Frucht und Balance mit einem anhaltenden Abgang.

**2017 Sauvignier Gris BIO trocken** 0,75l 28,50 €  
Winzerverein Reichenau, Bodensee Baden 0,1l 4,20 €  
Kräftige strohgelbe Farbe. In der Nase zeigt er fruchtig, würzige Aromen, die an Stachelbeere, Jostabeere, Holunder, Grapefruit.

**2016 Reyneke Organic White, BIO** 0,75l 28,00 €  
Reyneke Wines, Stellenbosch\* 0,1l 4,10 €  
Freundliche Einstiegs cuvée mit duftenden Stachelbeeren und Zitrusnoten. Feiner Abgang, der lang präsent bleibt.



## Vorspeisen

Gemischter Salat	6,50 €
Carpaccio aus Bresaola mit Parmesan und Rucola	12,50 €
Burrata mit Strauchtomaten und grüner Sauce	11,00 €
Gebratene Entenleber mit Quittengelee und Jonagold Sorbet	15,00 €
Avocado-Salat mit Kräutervinaigrette und Alemannenschinken	13,00 €
Tatar vom Saibling mit Gurkenröllchen und Passionsfruchtsauce	14,00 €
Gurkensalat mit Dill	5,00 €
Rettichsalat	5,00 €
Wildgarnelen im Tempurateig mit Avocadocreme	15,00 €
Wildkräutersalat mit Ziegenkäse vom Höchsten im Grünkernmantel und Feigensenf	11,00 €
Ganze Artischocke mit Knoblauchmayonnaise Und Scharlottenvinaigrette	10,00 €
Nüsslisalat mit Kürbiskernöl und Speckstreifen	9,50 €

Es hat solange es hat ...



## Vegetarisch

Carnalori Risotto mit Steinpilzen und Ziegenkäse vom Höchsten 16,00 €

Gnocchi mit Steinpilzen 12,00 €

## Suppen

Klare Untersee-Fischsuppe mit Safran und Harissa 8,50 €

Untersee Fischcrème Suppe mit Safran und Harissa 8,50 €

Creme Suppe von Erbsen mit Steinpilzen 9,00 €



## Fisch

Untersee Aal grün mit Petersilienkartoffeln	28,00 € Wildfang
Untersee Aal in Salbei gebraten mit Petersilienkartoffeln	28,00 € Wildfang
Ganzer Untersee Hecht mit Petersilienkartoffeln	p.P. 26,00 € Wildfang
Ganzer Öhninger Saibling Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln	25,00 €* 25,00 €*
Ganzer Öhninger Saibling in Folie mit Petersilienkartoffeln	26,00 €*
Confiertes Saiblingsfilet mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln	30,00 €*

Beilagenänderungen 2,00 €

Es hat solange es hat ...

\*Aquakultur aus Baden-Württemberg



## Fleisch

Harrys Currywurst vom Kalb mit Pommes Frites	11,00 €
Burehäxle (gepökelte Schweinehaxe) mit Kartoffelpüree und Pommery-Senfsauce	13,00 €
Bio-Rinderfilet mit bunten geschroteten Pfeffer Gemüse und Bratkartoffeln	33,00 €
Kalbskotelett mit Kräuterbutter und gemischtem Salat	28,00 €
Bison Burger mit Pommes Frites	20,00 €
Maishähnchenbrust mit Hori Gemüse, Pommes Frites und Kräuterbutter	18,00 €
Deutsches Flanksteak vom Kalb mit Kräuterbutter und Pommes Frites	23,00 €
Kalbsbäckchen mit Hörigemüse und Kartoffelpüree	25,00 €
	Beilagenänderungen 2,00 €
	Es hat so lange es hat...





und zum Schluss das Pünktchen auf dem „i“

Dunkles Valrhona-Schokoladenmousse	10,00 €
Reife Mango mit Mango Sorbet und Naturjoghurt	10,00 €
Selbstgemachtes Jonagold-Sorbet mit einem Schuss Aufrichts Jonagold	8,50 €
Sorbet von der Wangener Williamsbirne mit Schokoladenbrownie	9,50 €

„... oder wählen Sie aus unserer umfangreichen Eiskarte...“



*Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns waren.*

*Sollten Sie einmal Grund haben, sich nicht ganz so positiv über unsere Leistungen zu äußern, wären wir für die direkte persönliche Ansprache dankbar.*

*Nur so haben wir Gelegenheit es wieder gut zu machen und uns zu verbessern.*

*Herzlichen Dank*

*Harald Leissner & sein Team*

*wünschen Ihnen schöne Stunden in der*

**RESIDENZ SEETERRASSE**

RESIDENZ SEETERRASSE – Seeweg 2 – 78337 Öhningen

[www.residenz-seeterrasse.com](http://www.residenz-seeterrasse.com) –

[info@residenz-seeterrasse.com](mailto:info@residenz-seeterrasse.com)

[www.facebook.com/residenzseeterrasse](https://www.facebook.com/residenzseeterrasse)

