



- BEST SINCE 2012 -

Grüß Gott und herzlich willkommen in unserem schönen Wirtshaus am See.



Wir verwöhnen Sie mit leckeren Wirtshaus-Klassikern aus unserer Heimat nach überlieferten Rezepten.

Unsere Partner beliefern uns täglich mit frischen, leckeren und regionalen Lebensmitteln aus unserer Heimat. Sie unterstützen somit mit jedem Besuch unsere Genussregion Bodensee.



Unsere Mitarbeiter sind uns heilig. Aus diesem Grund behandeln, bezahlen und schulen wir sie sehr gut. Unser hochwertiges und gemütliches Ambiente wurde von regionalen Designern und Handwerkern entworfen und umgesetzt. Wir arbeiten zu 100 % transparent und offiziell.

Wir geben jeden Tag unser Bestmöglichstes um Sie allumfassend zufrieden zu stellen. Sollte dennoch mal, bei aller Anstrengung, ein Grund zur Unzufriedenheit bestehen, lassen Sie es uns gerne wissen. Wir können uns nur durch Ihr ehrliches und stetiges Feedback weiterentwickeln und verbessern.

**s'Wirtshaus am See wünscht Ihnen eine schöne Einkehr
und freut sich auf ein baldiges Wiedersehen!**

Seestr. 18, 88045
Friedrichshafen
Tel. 07541-3885989
info@swirtshaus.de
www.swirtshaus.de

ENGLISCHE KARTE:





UNSERE PARTNER



SPITZENQUALITÄT IN SACHEN GENUSS UND ETHIK



- Ferkel ausschließlich von regionalen Erzeugern
- Gentechnikfreie Fütterung
- Kein Phosphat und Glutamat in der Wurst! Genuss Pur
- Regionales Futter vom eigenen Hof bzw. von angrenzenden Höfen
- Mehr Fläche pro Schwein (pig-port-System)
- Stroh als Beschäftigungsmaterial in den Stallungen
- Sehr gute Fleischqualität: fest, saftig und äußerst wohlschmeckend
- Wurst von Buchmann's LandSchwein hat einen niedrigeren Fettgehalt als herkömmlich hergestellte Wurstware

VORSPEISEN & SUPPEN

Schwäbische Maultaschen-Suppe ^{A, B, C, D3, K, 4}	8.9
Räucherfischcreme vom Bodensee mit Röstbrot	9.9
Allgäuer Käsecremesuppe ^{A, B, D3} mit Gartenkräutern und Croutons	8.9
Täglich frische Weißwurst ^{C, D3, 2, 4} mit süßem Senf und Brezel bis 14.00 Uhr	9.9
Obazda aus Frischkäse und Camembert ^{B, D} pikant abgeschmeckt, mit Bauernbrot	11.9
Schweizer Wurstsalat ^{C, D3, 2, 4, 5} <i>Von April bis Oktober.</i> mit Emmentaler, roten Zwiebeln und Röstbrot	13.9
Pikanter Rindfleischsalat vom Tafelspitz ^{D1, 4} (Vorspeisen-Portion) mit unserem Bauernbrot	13.9
Wirtshaus Vorspeisenmix ^{B, D1, 4} - Obazda aus Frischkäse und Camembert - Pikanter Rindfleischsalat vom Tafelspitz - Unser Bauernbrot	13.9
Wirtshaus Marktsalat mit Hausdressing ⁴	6.9

**Zu unseren Vorspeisen reichen wir Brot.
Viele Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich:
minus 2 Euro.**



SPECIALS & SALATE

Schwäbische saure Linsen (Alb-Leisa) ^{D3, 2, 4, 5} mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle		17.9
Paniertes Hähnchenbrustfilet ^{A, D3, 2, 4, 5} vom Maishändl mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat, Evas Krautsalat & Preiselbeeren		19.9
Oma's gebratene Semmelknödel ^{A, B, D3} mit Waldpilzragout mit Kräuterrahm	VEGGIE	17.9
Handgemachte Tiroler Käsnocken (Knödel) ^{A, B, D1, G2} mit Apfel-Lauch-Gemüse und gerösteten Haselnüssen	VEGGIE	18.9
Veganes Kürbiskern-Rösti ^{B, 1} mit unserem hausgemachten Linsen-Curry	VEGAN	17.9
Unsere Wirtshaus-Burger ^{A, B, F, 4} • Rösti-Burger mit lauwarmem Gemüsesalat: (ohne Brot, ohne Gluten) 180 Gramm feinstes Rindfleisch, Käse, Schmelzzwiebeln, unsere Soße, Gurkle, Jalapeños, Salat und unsere Rösti		18.9
• Unser Avocado-Rösti-Burger ^{2, 4} mit Avocado-Edamame-Patty und Mango-Curry-Soße	VEGGIE	18.9
Wirtshaus Curry • mit Gemüse und Reis	VEGAN	16.9
• mit Gemüse, Reis & Hähnchen		21.9
Knackige Salatvariationen mit unserem Hausdressing	^{A, B, C, 4 (ohne Gluten)}	
• mit gebratenen Pilzen	VEGGIE	15.9
• mit Maultaschen ^{A, B, C, D3, K}		17.9
• mit panierten oder gegrillten Hähnchenstreifen ^{A, D3}		18.9
• mit paniertem Zanderfilet		22.9
Wirtshaus Gemüse-Pfanne mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln	VEGGIE	16.9



WIRTSCHAUS-KLASSIKER


Unsere Allgäuer Käsespätzle ^{A, B, D1, D3, 4}	VEGGIE	17.9
im Pfännle mit Schmelzzwiebeln und Beilagensalat		
Hausgemachte Allgäuer Senner - Maccaroni ^{A, B, D3, 4}		17.9
mit Soße Bologneser Art, überbacken mit Senner-Bergkäse & Beilagensalat		
Hausgemachte Maultaschen ^{A, B, C, D3, K, 4}		
• mit Schmelzzwiebeln, Bratensoße und unserem Kartoffelsalat mit Salatbeilage		18.9
• mit Champignonrahmsoße, Schupfnudeln und Evas Krautsalat		18.9
Schwäbische Schweinsbäckle ^{A, B, D3}		
in Spätburgunder-Soße, unseren Spätzle und Sauerkraut		
Filet vom frischen Lachs ^{D3, E}		
• mit Remoulade, unserem Kartoffelsalat und Salatbeilage ^{B, C, K, 2, 4}		24.9
• kross gebraten auf kleinen braunen Linsen, verfeinert mit Ingwer und Curry		24.9
Zanderschnitte vom Grill ^{A, B, D3}		24.9
mit Schnittlauch-Meerrettich-Soße, unseren Schupfnudeln und Sauerkraut		
Unser Schweinsbraten nach Hausrezept an Weißbiersoße ^{A, C, D1, D3, 4}		
Bis er aus ist! mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Evas Krautsalat und unseren Spätzle		
Unser Wirtshaus schnitzel mit unserer leckeren Spezialpanade ^{A, B, D3}		
• mit unserem Kartoffelsalat, Evas Krautsalat und Dillrahm-Gürkle ^{A, C, K, 4}		20.9
• mit Käsespätzle, Evas Krautsalat und Dillrahm-Gürkle ^{A, D1, D3, 4}		21.9
Allgäuer Cordon-Bleu ^{A, B, C, D3, K, 2, 4, 5}		
mit Bergkäse und Schinken aus dem Allgäu, unserem Kartoffelsalat und Preiselbeeren		
Wirtshaus Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust ^{A, B, D3, K}		19.9
mit Rösti und Pilzrahmsoße		
Gekochter Tafelspitz vom Alpenrind ^C		23.9
an Schnittlauch-Kren-Soße mit Rösti		

**Viele Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich:
minus 2 Euro.**



WIRTSCHAUS-KLASSIKER

Försters Hirschedelgulasch ^{A, B, D} 23.9
mit Blaukraut, Spätzle und Preiselbeeren

Allgäuer Filetpfännle ^{B, D1, D3}  23.9
Schweinefiletmedallions vom Landschwein mit
Käsespätzle, Pilzrahmsoße und Schmelzzwiebeln

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom regionalen
Rind der Metzgerei Buchmann (200 Gramm)** ^{A, B, D1, D3}

(21 Tage gereift!)

- **Klassik** - mit Spätzle & Schmelzzwiebeln 29.9
- **Wirtshaus** - mit Spätzle, Schmelzzwiebeln,
Maultaschen & Sauerkraut 29.9

Alpen-Tagliata vom Rinderrücken ^{A, B, C, 4} 29.9
mit Schnittlauch-Kren-Soße, Kartoffelspalten
und Beilagensalat

Jeden Freitag *frisch aus dem Ofen um 18.00 Uhr.*

Ganze Schweinshaxe

mit Bier-Honig-Marinade ^{A, C, D, K, 4}

- mit hausgemachtem Kartoffelsalat 22.9
- mit reschen Schupfnudeln und Evas Krautsalat 22.9

Kreuz und quer durchs Wirtshaus ^{A, B, C, D1, D3, K, 4} 25.9
je ein kleines Schnitzel, eine Scheibe Schweinebraten,
eine Maultasche, unsere Kässpätzle, Kartoffelsalat und
Beilagensalat

Extras

- Bratensoße, Senf, Ketchup 1.0
- Preiselbeeren, Remoulade, Apfelmus 1.5
- Portion Kartoffelsalat oder unsere Rösti ⁴ 4.9
- Wirtshaus Marktsalat mit Hausdressing ⁴ 6.9



- *Gentechnikfreie Fütterung*
- *Sehr gute Fleisch- und
Wurstqualität*
- *Kein Phosphat und Glutamat*

**Viele Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich:
minus 2 Euro.**



FÜR UNSERE LIEBEN KINDER (nur für Kinder!)

Schwabenteller ^{A, D1, D3} <small>(Gratis für Kinder bis 3 Jahre)</small> Portion Spätzle mit Bratensoße ¹⁰	8.9
Wilder Westen ^{A, C, D3, K, 5, 8, 10} Panierte Hähnchenbrust Nuggets mit Wedges, Mayo und Ketchup	11.9
Kleiner Vampir ^{A, C, K, 5, 8, 10} Selbstgemachte Kartoffelspalten (Wedges) mit Ketchup	5.9
Wilde Hilde ³ <small>(Glutenfrei)</small> Selbstgemachter Rösti mit Apfelmus	6.9
Maccaroni ^{A, D1} mit Soße Bologneser Art	9.9
Zaubertopf ^{A, B, C, D3, K} Züricher Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Pilzrahm und unseren Spätzle	9.9



AUS DER ZUCKERBÄCKEREI

Unser hausgemachtes Creme-Eis *(Vanillegeschmack)*

Mit Zutaten von Familie Harrer, dem Traditionsbetrieb aus Österreich

Eiskaffee ^{A, B, D3, 1, 11}	7.9
Cremiges Softeis, Kaffee & Sahne	
Heiße Liebe Becher ^{A, B, D3, 1}	8.9
Cremiges Softeis auf Vanillesauce, warme Himbeeren und Sahne	
Eierlikör Becher ^{A, B, D3, 1}	7.9
Cremiges Softeis mit Eierlikör und Sahne	
Cashew-Karamell Becher ^{A, B, D3, G4, 1}	8.9
Cremiges Softeis mit gebrannten, karmellisierten Cashewnüssen auf zarter Karamellsauce und Sahne	
Apfelstrudel Becher ^{A, B, D3, 1}	9.9
Cremiges Softeis mit warmem Apfelstrudel, Vanillesauce und Sahne	
Hot Chocolate Becher ^{A, B, D3, 1}	8.9
Cremiges Softeis mit Crumble an warmer Schokoladensauce und Sahne	
Amarena Becher ^{A, B, D3, G, 1}	9.9
Cremiges Softeis auf Amarenasauce und Amarenakirschen, verfeinert mit Sahne und Schokostreusel	
Smarties Becher ^{A, B, D3, 1}	5.9
"Bunt und flippig" – Kids Spezial Cremiges Softeis auf Erbeersauce und vielen bunten Smarties!	
Hausgemachte schwäbische Apfelküchle ^{A, B, D}	9.9
mit Vanillesauce und Sahnehäuble <i>Unsere Apfelküchle machen wir selbst!</i>	
Unsere Pfanneküchle ^{A, B, D}	8.9
mit Vanillesoße, Apfelmus oder Schlagsahne	
Dampfnudel ^{A, B, D, 2, 10}	9.9
mit Vanillesoße, Preiselbeeren und Sahnehäuble	
Tageskuchen von der Konditorei Höpker (Fischbach)	4.9
<i>Allergen-Informationen: Bitte bei unserem Personal erfragen</i>	
Mit Sahne	+ 0.9



UNSERE AKTIONEN – IHRE DEALS

Wir bitten um Reservierung, da die Kapazität begrenzt ist.

Wirtshaus-Spare Ribs – all you can eat 19.9

mit selbstgemachten Kartoffelspalten

Donnerstags: 19:30 - 22.00 Uhr

Reservierung ist notwendig!

Happy Frühstück

Täglich von 10.30 bis 11.30 Uhr

• **Weißes Frühstück** nur 12.4

Weißwurst, Weißbier 0,3 & Brezel

• **Schwäbisches Frühstück** nur 6.4

Butterbrezel & Kaffee

• **Süßes Frühstück** nur 7.4

Pfannkühle mit Schokosauce & Kaffee

Mittwochs Aktion

Halbes Maishendl vom Österreichischen Bauernhuhn A, D3, 2, 4, 5

• mit Kartoffelsalat nur 17.9

• mit Wedges nur 17.9

TIPP

**Unsere hausgemachten
Lavendel-Heidelbeer-Getränke
als Sprizz, Limo oder Tee**



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kaffee & Co. In Bologna geröstet.

Durch unsere geniale Cimbali Maschine fließt Granderwasser! Besser geht es nicht !



Espresso ¹¹	3.2
Doppelter Espresso ¹¹	4.5
Tasse Kaffee ¹¹	3.6
Cappuccino ^{11, B}	3.9
Latte Macchiato ^{11, B}	3.9

TIPP Unser Haustee Lavendel-Heidelbeer	3.9
Tee	3.9
Heiße Schokolade ^B	3.9
Sahne ^B	0.8
Irish Coffee ^{11, B}	6.9
Kaffee, Whisky und Sahne	

Alkoholfreies

Belebtes Grander Vitalwasser
still oder mit Kohlensäure



0,20 L	2.9
0,40 L	3.9
1,00 L	7.4

TIPP Leckere hausgemachten Limonaden	
Purple: Lavendel-Heidelbeer mit Granderwasser	0,30 L 4.4
/ Yellow: Inger-Zitrone mit Granderwasser	0,30 L 4.4

Apfelsaftschorle	0,40 L	4.9
Orangensaftschorle		
Maracujaschorle		
Johannesbeernektarschorle		
Apfelsaft	0,20 L	3.9
Orangensaft		
Maracujasaft		
Johannesbeernektar		
Eistee	0,20 L	3.9
	0,40 L	4.9

"10 = 11"



**Der s'Wirtshaus Getränkepass –
Sprechen Sie unser Personal gerne an!**



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**Für bessere Qualität und besseren Umweltschutz.
Das gesamte Coca-Cola Sortiment aus der Original Glasflasche.**

Coca-Cola ¹¹		0,33 L	4.4
Cola-Cola Zero Sugar ¹¹		0,33 L	4.4
Coca-Cola Light ¹¹		0,33 L	4.4
Fanta		0,33 L	4.4
Spezi		0,33 L	4.4
Sprite		0,33 L	4.4
Vio		0,25 L 0,75 L	3.4 7.4
Apollinaris		0,25 L 0,75 L	3.4 7.4

**Stammgäste erhalten auf Getränke 10 % Nachlass.
Fragen Sie nach dem s'Wirtshaus Getränkepass!**



WIRTSHAUS BIERKARTE



Familientradition
seit 1877

Alpirsbacher Klosterbräu | Frisch vom Fass

Spezial (Export)	0,30 L	4.4
Aus dem Steinkrug	0,50 L	5.5
Hefeweizen	0,30 L	4.4
	0,50 L	5.5
Hefeweizen alkoholfrei 0,0 %	0,30 L	4.4
	0,50 L	5.5
Pils	0,10 L	2.4
	0,30 L	4.4
Radler	0,30 L	4.4
	0,50 L	4.4
Russ	0,30 L	4.4
	0,50 L	5.5

Alpirsbacher Klosterbräu | Genuss aus der Flasche

Zwickel Bügel (naturtrüb)	0,33 L	4.4
Kristall Weizen	0,50 L	5.5
Bier alkoholfrei 0,0 %	0,33 L	4.4



**Stammgäste erhalten auf Getränke 10 % Nachlass.
Fragen Sie nach dem s'Wirtshaus Getränkepass!**



GETRÄNKE

Aperitifs

Haussekt Valckenberg Numero 1 brut ⁵	0,10 L	5.5
Purple Sunset Sprizz ⁵	0,25 L	8.9
Haussekt, Soda und Lavendel-Heidelbeersirup		
Erdbeer Sprizz ⁵	0,25 L	8.9
Erdbeer Limes, Haussekt und Soda		
Aperol Sprizz ^{5,1}	0,25 L	8.9
Haussekt, Soda und ein Spritzer Aperol		
Hugo ⁵	0,25 L	8.5
Haussekt, Soda, Holundersirup und Minze		
Lillet Berry	0,25 L	8.9
Campari Orange ⁵ / Soda	5 cl	7.9

Spirituosen und Liköre

Haus-Obstler	2 cl	3.9	
Flotter Willi Williams mit Birne, Jägermeister, Ramazzotti	2 cl	4.5	
Alpirsbacher Ambrosius – Malzbrand	2 cl	5.9	
Alpirsbacher Kräuterlikör	2 cl	5.9	
Alpirsbacher Bierschnaps	2 cl	5.9	
Alpirsbacher Heidelbeerlikör	2 cl	5.9	
Exklusive Edelbrände von 88090 (Immenstaad)		2 cl	7.4
Klare Edelbrände mit 40%:			
- Williams			
- Mirabelle			
- Quitte			
Edelbrände mit Fruchtauszug mit 38%:	2 cl	7.4	
- Cox Orange			
- Zwetschge			

Longdrinks & Gins

(servieren wir mit Schweppes Dry Tonic Water)

Jack Daniels-Cola ¹¹ , Wodka Lemon, Bacardi-Cola ¹¹	4 cl	9.5
Beefeater London Dry Gin	4 cl	9.5
Gin mit Lavendel-Heidelbeersirup	4 cl	9,9
Alpirsbacher Kloster Gin	4 cl	12.9

Schaumweine

Haussekt Valckenberg Numero 1 - 1786 ⁵	0,75 L	29.9
Exklusiv für s'Wirtshaus		
Bellavista Franciacorta Gran Cuvee ⁵	0,75 L	59.0
DOC trocken, Lombardei		

**Stammgäste erhalten auf Getränke 10 % Nachlass.
Fragen Sie nach dem s'Wirtshaus Getränkepass!**



WEINE OFFEN

Weiß

Müller-Thurgau ⁵	0,10 L	4.5
QW trocken, Staatsweingut Meersburg	0,20 L	7.9
Weissburgunder ⁵	0,10 L	5.4
QW trocken, Staatsweingut Meersburg	0,20 L	8.9

Grauburgunder "by the glass" ⁵	0,10 L	5.5
(aus der 0.75 Flasche vom Weingut Aufricht Meersburg)	0,20 L	9.9
	0,75 L	29.9

Rosé

Spätburgunder Weißherbst ⁵	0,10 L	5.4
QW trocken, Staatsweingut Meersburg	0,20 L	8.9

Rot

Spätburgunder ⁵	0,10 L	5.4
QW trocken, Staatsweingut Meersburg	0,20 L	8.9
Primitivo Larinum ⁵	0,10 L	5.4
IGT trocken, Weingut Farnese Abruzzen	0,20 L	8.9

Merlot – I Scuri ⁵	0,10 L	5.5
DOC trocken, Weingut Borgo Molino	0,20 L	9.9
	0,75 L	29.9

Weinschorle ⁵	0,20 L	4.9
---------------------------------	--------	-----

**Stammgäste erhalten auf Getränke 10 % Nachlass.
Fragen Sie nach dem s'Wirtshaus Getränkepass!**



FLASCHENWEINE

Weiß

Weißburgunder⁵ 0,75 L 31.9

QW trocken, Weingut Kress, Bodensee

Ein lebendiger, feinstrukturierter Wein mit erfrischender Säure und einem Hauch von Zitrusaromen.

Grauburgunder⁵ 0,75 L 31.9

QW trocken, Weingut Kress, Bodensee

Ein üppiger, vollmundiger Burgunder mit einem weichen, gelbfruchtigen Schmelz

Sauvignon Blanc "Les Classiques"⁵ 0,75 L 29.9

IGP Pays d'Oc, Weingut Les Jamelles Languedoc

Klassischer Sauvignon Blanc, rassig und mineralisch mit intensiven Frucht- und Pflanzenaromen

Grauburgunder⁵ 0,75 L 29.9

QW trocken, Weingut Aufricht, Bodensee

Zarte Aromen nach Melone und reifer Birne.

Der "badische Pinot Grigio vom Lago de - Constance"

Trocken, spritzig, fruchtig und aromabetont.

Rosé

Seegucker⁵ 0,75 L 31.9

QW trocken, Weingut Aufricht, Bodensee

lachsrosa Farbe, Gartenhimbeere und zarte Flieder- und Muskatnoten, milde Säure

Rosa dei Frati⁵ 0,75 L 39.9

DOC trocken, Weingut Cà die Frati Lombardei

Intensive Aromen von Erdbeere, Himbeere und Wildkirsche. Blütenduft und Nuancen von weißer Mandel

Rot

Merlot – I Scuri⁵ 0,75 L 30.9

DOC trocken, Weingut Borgo Molino

Weicher, samtiger Merlot mit Aromen von Brombeeren, Himbeeren und dunklen Kirschen.

Rosso Riserva⁵ 0,75 L 31.9

DOC trocken, Weingut Feudo Arancio Sizilien

Satte, frische Fruchtaromen von Pflaume und feinem Cassis mit feiner Würze. Kräftig ohne zu konzentriert zu wirken

Lavignone Barbera D'Asti⁵ 0,75 L 34.9

DOC trocken, weingut Pico Maccario

Weich und mollig mit Aromen reifen Pflaumen, Süßkirschen und dunklen Waldbeeren

Roc de Levrault⁵ 0,75 L 32.9

AOC trocken, Bordeaux Supérieur

Klassischer, saftiger Bordeaux mit Aromen von Schattenmorellen und dunklen Beeren mit dunkler Schokolade und erdiger Würze

**Stammgäste erhalten auf Getränke 10 % Nachlass.
Fragen Sie nach dem s'Wirtshaus Getränkepass!**



GUTEN APPETIT

Wir weisen Sie darauf hin, dass in unseren Speisen u. a. folgende Produkte verarbeitet werden:

- A Ei
- B Milchprodukte
- C Senf
- D Glutenhaltiges Getreide
 - D1 Weizen (wie Dinkel u. Koharan-Weizen)
 - D2 Roggen
 - D3 Gerste
 - D4 Hafer
- E Fisch
- F Sesamsamen
- G Schalenfrüchte
 - G1 Mandeln
 - G2 Haselnüsse

- G3 Walnüsse
- G4 Cashew-Nüsse
- G5 Pecanüsse
- G6 Paranüsse
- G7 Pistazien
- G8 Macadamia- o. Queenslandnüsse

- se
- H Erdnüsse
- I Sojabohnen
- J Krabstiere
- K Sellerie
- L Schwefeldioxid / Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere, Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Erläuterung der Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 Aspartam-Phenylalaninquelle
- 10 mit Phosphat
- 11 coffeinhaltig
- 12 chininhaltig

Alle Preise in €.

WIRTSCHAUS-GUTSCHEINE

Unsere beliebten Wirtshaus-Gutscheine sind auch online für Sie erhältlich:

www.sofort-gutschein.com/shop/wirtshaus-am-see

BESUCHEN SIE UNS AUCH HIER:



Seestraße 12
 88045 Friedrichshafen
 Telefon 07541 22644
kontakt@bellavista-fn.de
www.bellavista-fn.de



Eisenbahnstraße 15
 88048 Friedrichshafen
 Telefon 07541 9811811
info@bahnhof-fischbach.de
www.bahnhof-fischbach.de



www.culina-gastro.de



Traumtage in Traumlage!