



- BEST SINCE 2012 -

Grüß Gott und herzlich willkommen in unserem
schönen Wirtshaus am See



WIRTSHAUS LUNCH PASS

Gültig von 11:30 – 15:00 Uhr
Für alle die im Hafen arbeiten
Fragen Sie unser Servicepersonal

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.

Nur durch Ihr ehrliches und stetiges Feedback können wir uns weiterentwickeln und verbessern.

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

**Für ein gelungenes Fest empfehlen wir
unseren Wirtshaus Party Service**



**ALLE HAUPT-
GERICHTE
TO GO -4€**

Seestr. 18, 88045 Friedrichshafen

Tel. +49 07541 - 3885989

info@swirtshaus.de

www.swirtshaus.de

ENGLISH MENU 



UNSERE PARTNER





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

SUPPEN

- Schwäbische Maultaschen-Suppe** ^{A,B,C,3,K,4} 8.9
- Allgäuer Käsecremesuppe** ^{A,B,D3} 9.9
mit Gartenkräutern und Croutons

VORSPEISEN

- Täglich frische Weißwurst** ^{C,D3,2,4}  11.9
mit süßem Senf und Brezel bis 14.00 Uhr
- Obazda aus Frischkäse und Camembert** ^{B,D} 12.9
herzhaft gewürzt, mit Bauernbrot
- Räucherfischcreme vom Bodensee** ^{D,E,C} 12.9
mit Röstbrot
- Schweizer Wurstsalat** ^{C,D3,2,4,5}  14.9
Von April bis Oktober.
mit Emmentaler, roten Zwiebeln und Röstbrot
- Pikanter Rindfleischsalat vom Tafelspitz** ^{D1,4} (Vorspeisen-Portion)  14.9
mit unserem Bauernbrot
- Wirtshaus Vorspeisenduo** ^{B,D1,4} 14.9
- Obazda aus Frischkäse und Camembert
- Pikanter Rindfleischsalat vom Tafelspitz
- Unser Bauernbrot

Zu unseren Vorspeisen reichen wir Brot.




SPECIALS & SALATE

Schwäbische saure Linsen (Alb-Leisa) ^{D3, 2, 4, 5}		18.9
mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle		
Paniertes Hähnchenbrustfilet ^{A, B, D3}		21.9
vom Maishändl mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat, Evas Krautsalat & Preiselbeeren		
Oma's gebratene Semmelknödel ^{A, B, D3}	VEGGIE	18.9
mit Waldpilzragout mit Kräuterrahm		
Handgemachte Tiroler Käsnocken ^{A, B, D1, 6, 2}	VEGGIE	19.9
mit Apfel-Lauch-Gemüse und gerösteten Haselnüssen		
Veganes Kürbiskern-Rösti [!]	VEGAN	19.9
mit unserem hausgemachten Linsen-Curry		
Unsere Wirtshaus-Burger ^{A, B, F, 4}		
• Rösti-Burger mit lauwarmem Gemüsesalat: ^(ohne Brot, ohne Gluten)		19.9
180 Gramm feinstes Rindfleisch, Käse, Schmelzzwiebeln, unsere Soße, Gurkle, Jalapeños, Salat und unsere Rösti		
• Unser Avocado-Rösti-Burger: ^D	VEGGIE	19.9
mit Avocado-Edamame-Patty, Mango-Curry-Soße, Schmelzzwiebeln, Gurkle, Jalapeños, Salat und unseren Rösti		
Wirtshaus Curry		
• mit Gemüse und Reis	VEGAN	18.9
• mit Gemüse, Reis & Hähnchen		22.9
Wirtshaus Marktsalat mit Hausdressing		7.9
Knackige Salatvariationen		
mit unserem Hausdressing ^{A, B, C (ohne Gluten)}		
• mit gebratenen Pilzen	VEGGIE	16.9
• mit Maultaschen ^{A, B, C, D3, K}		18.9
• mit panierten oder gegrillten Hähnchenstreifen ^{A, D3}		19.9
• mit paniertem Zanderfilet ^{A, D3}		21.9
Wirtshaus Gemüse-Pfanne	VEGGIE	17.9
mit saisonalem Gemüse und Kartoffeln		

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



WIRTSCHAUS-PFANNENGERICHTE

Unsere Allgäuer Käsespätzle ^{A, B, D1, D3, 4} im Pfännle mit Schmelzzwiebeln und Beilagensalat	VEGGIE	19.9
Allgäuer Senner - Maccaroni ^{A, B, D3, 4} mit Soße Bologneser Art, überbacken mit Senner-Bergkäse und mit Beilagensalat		19.9
Wirtshaus Gröstl ^{B, D1, D3, A} In der Pfanne geschwenkte Kartoffeln mit Tafelspitz Streifen, Krautsalat und Spiegelei		19.9
Allgäuer Filetpfännle ^{B, D1, D3, A} Schweinefiletmedallions vom Landschwein mit Käsespätzle, Pilzrahmsoße und Schmelzzwiebeln		24.9

WIRTSCHAUS-KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen ^{A, B, C, D3, K, 4} • mit Schmelzzwiebeln, Bratensoße und unserem Kartoffelsalat mit Salatbeilage		19.9
• mit Champignonrahmsoße, Schupfnudeln und Evas Krautsalat		19.9
Schwäbische Schweinsbäckle ^{A, D1, D3} in Spätburgunder-Soße, unseren Spätzle und Sauerkraut		21.9
Saiblingsfilet ^{D3, E} • mit Remoulade, unserem hausgemachten Kartoffelsalat und Salatbeilage ^{C, K, 2, 4}		27.9
• kross gebraten auf kleinen braunen Linsen, verfeinert mit Ingwer und Curry		27.9
Zanderschnitte vom Grill ^{A, B, D3} mit Schnittlauch-Meerrettich-Soße, unseren Schupfnudeln und Sauerkraut		27.9
Unser Schweinsbraten nach Hausrezept an Weißbiersoße ^{A, C, D1, D3, 4} <i>Bis er aus ist!</i> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Evas Krautsalat und unseren Spätzle		22.9

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



WIRTSCHAUS-KLASSIKER

Unser Wirtshaus schnitzel mit unserer leckeren Spezialpanade ^{A, D3}	
• mit unserem Kartoffelsalat, Evas Krautsalat und Dillrahm-Gürkle ^{A, C, K, 4, B}	 21.9
• mit Käsespätzle, Evas Krautsalat und Dillrahm-Gürkle ^{A, D1, D3, 4, B}	22.9
Allgäuer Cordon-Bleu ^{A, B, C, D3, K, 2, 4, 5}	23.9
mit Bergkäse und Schinken aus dem Allgäu, unserem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
Wirtshaus Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust ^{B, D3, K}	21.9
mit Rösti und Pilzrahmsoße	
Gekochter Tafelspitz vom Alpenrind ^{C, B}	24.9
an Schnittlauch-Kren-Soße mit Rösti	
Försters Hirschedelgulasch ^{A, D, K}	25.9
mit Blaukraut, Spätzle und Preiselbeeren	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom regionalen Rind der Metzgerei Buchmann (200 Gramm) ^{A, B, D1, D3}	
<i>(21 Tage gereift!)</i>	
• Klassik - mit Spätzle & Schmelzzwiebeln	29.9
• Wirtshaus - mit Spätzle, Schmelzzwiebeln, Maultaschen & Sauerkraut	32.9
Alpen-Tagliata vom Rinderrücken ^{A, B, C, 4, K}	32.9
mit Schnittlauch-Kren-Soße, Kartoffelspalten und Beilagensalat	
Kreuz und quer durchs Wirtshaus ^{A, B, C, D1, D3, K, 4}	28.9
je ein kleines Schnitzel, eine Scheibe Schweinebraten, eine Maultasche, unsere Käsespätzle; Kartoffelsalat und Beilagensalat	
Jeden Freitag <i>frisch aus dem Ofen um 18.00 Uhr.</i>	
Ganze Schweinshaxe mit Bier-Honig-Marinade ^{A, C, D, K, 4}	
• mit hausgemachtem Kartoffelsalat	23.9
• mit frischen Schupfnudeln und Evas Krautsalat	23.9
Extras	
Bratensoße, Senf, Ketchup	1.5
Preiselbeeren, Remoulade, Apfelmus	2.0
Portion Kartoffelsalat oder unsere Rösti ⁴	6.0



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



AUS DER ZUCKERBÄCKEREI

Oma Hildes hausgemachte Apfelstrudel ^{A, B, D, I} mit Vanillesoße und Sahne	8.9
Hausgemachte schwäbische Apfelküchle ^{A, B, D} mit Vanillesauce und Sahnehäuble <i>Unsere Apfelküchle machen wir selbst!</i>	10.9
Hausgemachter Kaiserschmarren ^{A, B, D, 2, 10}	14.9
Unsere Pfanneküchle ^{A, B, D} mit Vanillesoße, Apfelmus oder Schlagsahne	8.9
Dampfnudel ^{A, B, D, 2, 10} mit Vanillesoße, Preiselbeeren und Sahnehäuble	9.9
Hausgemachter Schoko-Pudding ^{A, B, D, 2, 10} mit Vanillesoße	4.9

ERFRISCHENDES EIS

Unser hausgemachtes Creme-Eis (<i>Vanillegeschmack</i>) <i>Mit Zutaten von Familie Harrer, dem Traditionsbetrieb aus Österreich</i>	
Eiskaffee ^{A, B, D3, 1, 11} Cremiges Softeis, Kaffee & Sahne	7.9
Heiße Liebe Becher ^{A, B, D3, 1} Cremiges Softeis auf Vanillesauce, warme Himbeeren und Sahne	8.9
Eierlikör Becher ^{A, B, D3, 1} Cremiges Softeis mit Eierlikör und Sahne	7.9
Cashew-Karamell Becher ^{A, B, D3, 64, 1} Cremiges Softeis mit gebrannten, karmellisierten Cashewnüssen auf zarter Karamellsauce und Sahne	8.9
Hot Chocolate Becher ^{A, B, D3, 1} Cremiges Softeis mit Crumble an warmer Schokoladensauce und Sahne	8.9
Amarena Becher ^{A, B, D3, G, 1} Cremiges Softeis auf Amarenasauce und Amarenakirschen, verfeinert mit Sahne und Schokostreuseln	9.9
Smarties Becher ^{A, B, D3, 1} "Bunt und flippig" - Kids Spezial Cremiges Softeis auf Erbeersauce und vielen bunten Smarties!	5.9



UNSERE AKTIONEN - IHRE DEALS

Wir bitten um Reservierung, da die Kapazität begrenzt ist.

Wirtshaus-Spare Ribs - all you can eat 22.9

mit selbstgemachten Kartoffelspalten

Donnerstags: 19:30 - 22.00 Uhr

Reservierung ist notwendig!

Happy Frühstück

Täglich von 11.00 bis 11.30 Uhr

- **Weißes Frühstück** nur 11.9
Weißwurst, Weißbier 0,3 & Brezel
- **Schwäbisches Frühstück** nur 5.9
Butterbrezel & Kaffee
- **Süßes Frühstück** nur 6.9
Pfannkühle mit Schokosauce & Kaffee

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	2.9
Doppelter Espresso ¹¹	3.9
Tasse Kaffee ¹¹	3.9
Cappuccino ^{11, B}	4.5
Latte Macchiato ^{11, B}	4.5
TIPP Unser hausgemachter Lavendel-Heidelbeer-Tee	4.5
Tasse Tee	3.9
Heiße Schokolade ^B	4.5
Sahne ^B	0.8
Irish Coffee ^{11, B}	7.9
Kaffee, Whisky und Sahne	

Alkoholfreies

Belebtes Grander Vitalwasser	 0,20 L	3.5
still oder mit Kohlensäure	0,40 L	4.4
	1,00 L	7.9

TIPP Leckere hausgemachte Limonaden

Purple Lavendel-Heidelbeer mit Granderwasser	0,30 L	4.9
Yellow Ingwer-Zitrone mit Granderwasser	0,30 L	4.9

Apfelsaftschorle	0,40 L	4.9
Orangensaftschorle		
Maracujaschorle		
Johannisbeernektarschorle		
Apfelsaft	0,20 L	3.9
Orangensaft		
Maracujasaft		
Johannisbeernektar		
Eistee	0,20 L	3.9
	0,40 L	5.5

"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	4.5
Coca-Cola Zero Sugar ¹¹		0,33 L	4.5
Fanta		0,33 L	4.5
Spezi		0,33 L	4.5
Sprite		0,33 L	4.5
Bad Camberger Taunusquelle		0,25 L	3.9
Klassik und Still		0,75 L	7.9

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



WIRTSCHAUS BIERKARTE



Familientradition
seit 1877

Alpirsbacher Klosterbräu | Frisch vom Fass

Spezial (Export)	0,30 L	4.5
Aus dem Steinkrug	0,50 L	5.5
Hefeweizen	0,30 L	4.5
	0,50 L	5.5
Hefeweizen alkoholfrei 0.0 %	0,30 L	4.5
	0,50 L	5.5
Pils	0,10 L	2.9
	0,30 L	4.5
Radler	0,30 L	4.5
	0,50 L	5.5
Russ	0,30 L	4.5
	0,50 L	5.5

Alpirsbacher Klosterbräu | Genuss aus der Flasche

Zwickel	0,33 L	4.5
(naturtrüb)		
Kristall Weizen	0,50 L	5.5
Bier alkoholfrei 0.0 %	0,33 L	4.5



**10% Discount mit
dem Getränkepass**

**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 Haussekt, Soda und Lavendel-Heidelbeersirup	0,25 L	9.9
Erdbeer Sprizz ⁵ Erdbeer Limes, Haussekt und Soda	0,25 L	9.9
Aperol Sprizz ^{5,1} Haussekt, Soda und ein Spritzer Aperol	0,25 L	9.9
Hugo ⁵ Haussekt, Soda, Holundersirup und Minze	0,25 L	9.9
Lillet Berry Haussekt, Soda, Holundersirup und Minze	0,25 L	9.9
Campari Orange ⁵ / Soda	5 cl	8.9

Spirituosen und Liköre

Haus-Obstler	2cl	4.5
Flotter Willi Williams mit Birne, Jägermeister, Ramazzotti	2cl	4.9
Alpirsbacher Ambrosius – Malzbrand	2cl	5.9
Alpirsbacher Kräuterlikör	2cl	5.9
Alpirsbacher Heidelbeerlikör	2cl	5.9
Exklusive Edelbrände von 88090 (Immenstaad)	2cl	7.4
Starke Edelbrände mit 40%: - Williams - Mirabelle - Quitte		7.4
Edelbrände mit Fruchtauszug mit 38%: - Cox Orange - Zwetschge		

Longdrinks & Gins

(servieren wir mit Schweppes Dry Tonic Water)

Jack Daniels-Cola ⁵ , Wodka Lemon, Bacardi-Cola ¹¹	4cl	9.5
Beefeater London Dry Gin	4cl	9.5
Gin mit Lavendel-Heidelbeersirup	4cl	9.9
Alpirsbacher Kloster Gin	4cl	12.9

Schaumweine

Haussekt Valckenberg Numero 1 - 1786 ⁵ Exklusiv für s'Wirtshaus	0.75L	32.9
Bellavista Franciacorta Gran Cuvee ⁵ DOC trocken, Lombardei	0.75L	60.0

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



WEINE OFFEN

Weiß

Müller-Thurgau ⁵	0,10 L	5.9
QW trocken, Weingut Hornstein Bodensee	0,20 L	8.9
Weissburgunder ⁵	0,10 L	5.9
QW trocken, Weingut Hornstein Bodensee	0,20 L	8.9

Grauburgunder "by the glass" ⁵	0,10 L	6.5
(aus der 0.75 Flasche vom Weingut Aufricht Meersburg)	0,20 L	9.9

Rosé

Spätburgunder Weißherbst ⁵	0,10 L	5.9
QW trocken, Weingut Hornstein Bodensee	0,20 L	8.9

Rot

Spätburgunder ⁵	0,10 L	5.9
QW trocken, Weingut Hornstein Bodensee	0,20 L	8.9
Primitivo Larinum ⁵	0,10 L	5.9
IGT trocken, Weingut Farnese Abruzzen	0,20 L	8.9

Merlot - I Scuri ⁵	0,10 L	6.9
DOC trocken, Weingut Borgo Molino	0,20 L	9.9
	0,75 L	34.9

Weinschorle ⁵	0,20 L	5.5
--------------------------	--------	-----

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



FLASCHENWEINE

Weiß

Weißburgunder ⁵	0,75 L	34.9
QW trocken, Weingut Kress, Bodensee <i>Ein lebendiger, feinstrukturierter Wein mit erfrischender Säure und einem Hauch von Zitrusaromen.</i>		
Grauburgunder Hornstein ⁵	0,75 L	32.9
QW trocken, Weingut Hornstein Bodensee <i>Ein üppiger, vollmundiger Burgunder mit einem weichen, gelbfruchtigen Schmelz</i>		
Sauvignon Blanc "Les Classiques" ⁵	0,75 L	34.9
IGP Pays d'Oc, Weingut Les Jamelles Languedoc <i>Klassischer Sauvignon Blanc, rassig und mineralisch mit intensiven Frucht- und Pflanzenaromen</i>		
Grauburgunder Aufricht ⁵	0,75 L	34.9
QW trocken, Weingut Aufricht, Bodensee <i>Zarte Aromen nach Melone und reifer Birne. Der "badische Pinot Grigio vom Lago di Costanza" Trocken, spritzig, fruchtig und aromabetont.</i>		

Rosé

Seegucker ⁵	0,75 L	34.9
QW trocken, Weingut Aufricht, Bodensee <i>lachsrosa Farbe, Gartenhimbeere und zarte Flieder- und Muskatnoten, milde Säure</i>		
Rosa dei Frati ⁵	0,75 L	44.9
DOC trocken, Weingut Cà die Frati Lombardei <i>Intensive Aromen von Erdbeere, Himbeere und Wildkirsche. Blütenduft und Nuancen von weißer Mandel</i>		

Rot

Merlot – I Scuri ⁵	0,75 L	34.9
DOC trocken, Weingut Borgo Molino <i>Weicher, samtiger Merlot mit Aromen von Brombeeren, Himbeeren und dunklen Kirschen.</i>		
Rosso Riserva ⁵	0,75 L	34.9
DOC trocken, Weingut Feudo Arancio Sizilien <i>Satte, frische Fruchtaromen von Pflaume und feinem Cassis mit feiner Würze. Kräftig ohne zu konzentriert zu wirken</i>		
Lavignone Barbera D'Asti ⁵	0,75 L	37.9
DOC trocken, Weingut Pico Maccario <i>Weich und mollig mit Aromen reifen Pflaumen, Süßkirschen und dunklen Waldbeeren</i>		
Roc de Levrault ⁵	0,75 L	37.9
AOC trocken, Bordeaux Supérieur <i>Klassischer, saftiger Bordeaux mit Aromen von Schattenmorellen und dunklen Beeren mit dunkler Schokolade und erdiger Würze</i>		

**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

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

Erläuterung der Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmitteln
- 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 €.

WIRTSHAUS-GUTSCHEINE

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

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



BESUCHEN SIE UNS AUCH HIER:

Bella Vista
PASTA • PIZZA • GRILL
puro italiano

Seestraße 12
D-88045 Friedrichshafen
Telephone +49 (0) 7541 3885989
kontakt@bellavista-fn.de
www.bellavista-fn.de