



GRÜSS GOTT UND HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREM SCHÖNEN WIRTSHAUS AM SEE.

100% Heimat-Küche an Traumlage!

- Selbstgemachte Wirtshaus-Klassiker nach überlieferten Rezepten und unter Anleitung von Spitzenköchen.
- Regionale Spitzen-Produkte! Wir sind Mitglied der regionalen Erzeugergemeinschaft Landzunge.  Ihr Geld für die tollen Produkte bleibt somit in der Region.

100 % Gastfreundschaft und Ethik

- Unsere Mitarbeiter behandeln, schulen und bezahlen wir sehr gut, weil sie uns wertvoll sind!
- Unser hochwertiges und gemütliches Ambiente wurde von regionalen Designern und Handwerkern entworfen und ausgeführt!
- Wir arbeiten 100 % offiziell und transparent.
- Wir bieten mit hochwertigen regionalen Produkten in Homemaded-Philosophie an Traumlage und hochwertiger Ausstattung ein gutes Preis-Leistungsverhältnis. Sollte bei uns trotz aller Anstrengung (glauben Sie uns: die Arbeit im Sommer ist extrem fordernd) mal etwas schief gehen, lassen Sie es uns gleich wissen. Wir biegen das wieder hin und sorgen dafür, dass Sie unser Haus glücklich und zufrieden verlassen.

Wir wünschen Ihnen eine unbeschwerte und glückliche Zeit bei uns im Wirtshaus und freuen uns schon auf unser baldiges Wiedersehen!

Ihr Wirtshaus am See-Team

Wir für Sie: 7 Tage von 9.00 Uhr - 23.00 Uhr!





LANDZUNGE. FUTTERN. WIE BEI MUTTERN.



Das Netzwerk aus Landwirten, Metzgern, Brauereien, Bäckereien, Käsereien in der Region Bodensee-Oberschwaben-Allgäu! Spitzenqualität in Sachen Genuss und Ethik! Wir unterstützen damit bewusst die kleinen Bauern, Metzger, Brauer in der Region und bekommen dafür Spitzenprodukte!

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

PRIMARIND: SPITZENQUALITÄT AUS DER REGION!



Unsere Allgäuer Weiderinder: zwei Sommer leben die Allgäuer Weiderinder im Freien und werden im Winter nur mit Heu gefüttert! Unsere Gäste lieben die schöne Marmorierung und den Geschmack!

A BROTZEIT

Täglich frische Weißwurst ^{2, 4, C, D}

mit Händlmaier-Senf und Brezel bis 14.00 Uhr



€ 7,80

Obazda aus Frischkäse und Camembert ^{B, D}

pikant abgeschmeckt, mit Bauernbrot

€ 8,80

Allgäuer LandZunge-Wurstsalat

vom Schübling ^D Von April bis Oktober.

mit roten Zwiebeln und reschen Bratkartoffeln

Leckeres Dressing von unserem Spitzenkoch Robert Heinzlmann!



€ 10,80

Schweizer LandZunge-Wurstsalat

vom Schübling ^{B, D} Von April bis Oktober.

mit Allgäuer Emmentaler, roten Zwiebeln

und reschen Bratkartoffeln




€ 10,80



SUPPEN, VORSPEISEN, KLEINE GERICHTE & SALATE

Allgäuer Käsesuppe ^{A, B, D} € 6,80
Unsere Rinderbrühe, Röstbrot, Allgäuer Emmentaler
und Schmelzzwiebeln

Klassischer Gaisburger Marsch ^{A, D, K} € 7,80
Unsere Rinderbrühe, Tafelspitzwürfele, Kartoffeln,
selbstgemachte Spätzle, Wurzelgemüse als Suppenportion

1/2 Pfund Leberkäse 
von Buchmanns Landschwein
• mit Brot und Senf € 9,80
• mit unserem Kartoffelsalat, Bratensauce,
Schmelzzwiebeln und Brot € 11,80

Rostbratwürstle von Buchmanns 
Landschwein vom Grill in Dunkelbiersauce ^{6, D} € 13,80
mit Riesling-Sauerkraut ^{A, D}


Selbstgemachte glutenfreie Rösti ^{D, E} € 14,80
mit Räucherlachs und Meerrettich

Unsere Wirtshaus-Burger ^{6, A, B, D, F}
• **Back-Hendl-Burger:** Panierte Hähnchenbrust, Käse, € 13,80
Schmelzzwiebeln, unsere Sauce, Gurkle, Jalapeños, Salat,
geröstetes Bauernbrot, Bratkartoffeln und Preiselbeeren ^{A, G, K}
• **Rösti-Burger mit lauwarmem Gemüsesalat:** (Glutenfrei) € 13,80
180 Gramm feinstes Rindfleisch, Käse, Schmelzzwiebeln,
unsere Sauce, Gurkle, Jalapeños, Salat und Rösti

Gebackener Allgäuer Camembert ^{B, D} VEGGIE € 14,80
mit lauwarmem Gemüsesalat und Preiselbeeren

Von unserem lieben Freund Robert Heinzelmann (Glutenfrei)

Veganes Curry mit Reis  VEGAN € 13,80
Curry mit Reis und Hähnchen vom Grill € 17,80

Knackige Salatvariationen
mit unserem Schweizer Hausdressing ^{A, B, C, D (ohne Gluten, ohne Laktose)}
• mit gebratenen Pilzen VEGGIE € 12,80
• mit Hähnchenbruststreifen vom Grill € 13,80
• mit gebackenem Allgäuer Camembert ^B  € 14,80
• mit Schweinefilet von Buchmanns Landschwein € 16,80
und gebratenen Pilzen
• mit Tagesfisch-Filet ^F € 16,80

Zu unseren Vorspeisen reichen wir Brot.



WIRTSCHAUS-KLASSIKER

- Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle** ^{A, B, D}
im Pfännle mit Schmelzzwiebeln und Beilagensalat
- VEGGIE** € 13,80
- 
Das Beste aus der Region
- Hausgemachte Maultaschen** ^{B, C, D, K}
- mit Schmelzzwiebeln, Bratenjus und unserem Kartoffelsalat € 13,80
 - mit Tomatensauce und Allgäuer Emmentaler überbacken € 14,80
- Herzhaftes Rahmgulasch ungarischer Art von Buchmanns Landschwein** ^{1, 4, A, B, K}
mit Sauerkraut und Spätzle
-  € 14,80
- Kross gebratenes Felchenfilet** ^{D, E}
- mit Remouladensauce und unserem Kartoffelsalat ^{2, 4, 6, B, C, E, K} € 17,80
 - auf kleinen braunen Linsen mit Ingwer und Curry € 18,80
- Unsere Schweinsbraten von Buchmanns Landschwein an Weißbiersauce**
- Bis er aus ist!*
- mit Riesling-Sauerkraut und Omas angebratenen Semmelknödel ^{2, 4, A, D} € 15,80
 - mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Spätzle und Dillrahm-Gürkle ^{A, C, D} € 15,80
 - mit Pfefferrahmsoße und reschen Bratkartoffeln ^{A, C, D} € 15,80
- Unsere beliebten Wirtshauschnitzel von Buchmanns Landschweinerücken** ^{A, D}
- mit Kartoffelsalat oder reschen Bratkartoffeln und Dillrahm-Gürkle ^{A, C, K} € 15,80
 - mit selbstgemachten Käsespätzle ^{A, D} und Dillrahm-Gürkle € 16,80
 - LandZunge-Cordon-Bleu mit Allgäuer Bergkäse und Allgäuer Schinken, unserem Kartoffelsalat und Preiselbeeren ^{4, 6, A, B, C, D, K} € 18,80
- Züricher Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust** ^{A, B, C, K}
mit Pilzrahm und unseren Rösti € 16,80
- Ganze Schweinshaxe mit Bier-Honig-Marinade** ^{A, C, D, K}
- Jeden Freitag und Samstag frisch aus dem Ofen um 18.00 Uhr.*
- mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 17,80
 - mit Riesling-Sauerkraut und angebratenen Semmelknödeln € 18,80

Viele Gerichte sind auch kleine Portion erhältlich: Preisnachlass 2 Euro.



WIRTSCHAUS-KLASSIKER

Allgäuer Filetpfännle ^{B, D}		€ 18,80
Schweinefiletmedallions vom Landschwein mit Pilzen auf selbstgemachten Käsespätzle, Pilzrahmsauce und Schmelzzwiebeln		
Handgerollte Roulade vom Rind nach Omas Art ^{A, C, D, K}		€ 18,80
mit Spätzle und Dillrahm-Gürkle		
Tafelspitz vom Allgäuer Weiderind ^C		€ 18,80
an Schnittlauch-Kren-Sauce mit reschen Bratkartoffeln		
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom feinsten Allgäuer Weiderind (200 Gramm) ^{A, B, D}		€ 24,80
mit Schmelzzwiebeln, selbstgemachten Spätzle, Maultäschle und Rieslingkraut		
Rumpsteak (200 Gramm) vom feinsten Allgäuer Weiderind		€ 26,80
serviert im Pfännle		
<ul style="list-style-type: none">• mit Pfefferrahmsauce, unseren Bratkartoffeln und Grillgemüse^{C, D, K}• hausgemachter Kräuterbutter, Dip, Röstbrot, großem Salat und Dillrahm-Gürkle^{A, B, D}		
Kreuz und quer durchs Wirtshaus: Wirtshausplatte ab 2 Personen ^{A, B, C, D}		€ 19,80 <i>pro Person</i>
je ein kleines Schnitzel, eine Scheibe Schweinebraten, eine Maultasche, selbstgemachte Kässpätzle, Kartoffelsalat und Beilagensalat		
Extras		
Bratensoße, Senf, Ketchup		€ 0,50
Kalt angerührte Preiselbeeren, Soße Remoulade, Apfelmus		€ 1,00
Portion Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln		€ 3,50
Wirtshaus Marktsalat mit Hausdressing ^D		€ 4,80

Viele Gerichte sind auch kleine Portion erhältlich: Preisnachlass 2 Euro.



FÜR UNSERE LIEBSTEN KINDER (bis 12 Jahre)

- Räuberteller** € 0,00
1 leerer Teller, darf bei Mami und Papi räubern
- Schwabenteller** ^{A, D} € 4,50
Portion selbstgemachte Spätzle mit Rahmsauce¹⁰
- Wilder Westen** ^{A, D} € 4,80
Hausgemachte Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce ^{5, 8, 6, 4}
- Kleiner Vampir** € 3,80
Selbstgemachte Kartoffelspalten (Riesenpommes)
mit Ketchup ^{A, C, K, 5, 8, 10}
- Wilde Hilde** ^{E, D} *(Glutenfrei)* € 4,80
Selbstgemachter Rösti mit Apfelmus
- Schnitzeljagd** ^D  € 7,80
Kinderschnitzel vom Landschwein mit
Kartoffelspalten und Ketchup ^{A, C, K, 5, 8, 10}
- Zaubertopf** ^{A, B, C, K} € 7,80
Züricher Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust
mit Pilzrahm und unseren Rösti

UNSERE SÜSSIGKEITEN

- Hausgemachte Tageskuchen** ^{A, B, D} € 4,40
- Kleine Portion Schoko-Mousse** € 4,80
mit Sahnehäubchen
- Hausgemachte schwäbische Apfelküchle** ^{A, B, D} € 6,80
Unsere Apfelküchle machen wir selbst!
mit Vanillesauce
- 2 Rösti** ^{B, D} *(Glutenfrei)* € 6,80
mit Apfelmus
- Dampfnudel** ^{2, 10, A, B, D} € 7,80
mit Vanillesauce und Preiselbeeren
- Zwei Kugeln Vanille-Eis** € 3,90
mit Sahne
- Affogato** ^{15, A} € 3,90
Espresso mit Vanille-Eis
- Eine Kugel Eis** € 3,90
mit Kürbiskern-Öl
- Eiskaffee / Eisschokolade** ^B € 5,80
- Heiße Liebe** ^B € 7,80
Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne



UNSERE AKTIONEN – IHRE DEALS

Unsere Aktionen bitte reservieren, da die Kapazität begrenzt ist.

Frühstücksbuffet	€ 11,80
mit 2 Heißgetränken	
Montag bis Samstag ab 9.00 Uhr bis 11.30 Uhr	
Von November bis März nur	€ 9,80
Kids 0-3 frei, 4 bis 13 Jahre	€ 5,90
Sonntags-Frühstücksbuffet XXL	€ 16,80
mit 2 Heißgetränken	
Sonntags ab 9.00 Uhr bis 11.30 Uhr	
Kids 0-3 frei, 4 bis 13 Jahre	€ 5,90
LandZunge-Spare Ribs – all you can eat	€ 12,80
mit selbstgemachten Kartoffelspalten	
Donnerstags ab 20.00 Uhr	
<i>Reservierung ist notwendig!</i>	
Steh Tisch-Espresso	€ 1,50
Täglich bis 12.00 Uhr	



GUTEN APPETIT

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

- A Ei
- B Milchprodukte
- C Senf
- D Weizenmehl, Getreideprodukte (glutenhaltig)
- E Fisch
- F Sesamsamen
- G Schalenfrüchte
- 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 Konservierungsstoff
- 4 Mit Antioxidationsmittel
- 5 Mit Geschmacksverstärker
- 6 Mit Phosphat
- 8 geschwefelt
- 10 Mit Süßungsmittel
- 12 koffeinhaltig
- 13 erhöhter Coffeingehalt

WIRTSCHAUS-GUTSCHEINE

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

BESUCHEN SIE UNS AUCH HIER:

Bella Vista
PASTA • PIZZA • GRILL
puro italiano

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


culina
events


s'Wirtshaus
APPARTEMENTS

Traumtage in Traumlage!



BÄRENGARTEN
einkehren & genießen

Schützenstraße 21
88212 Ravensburg
Telefon 0751 189707-20
info@baerengarten.de
www.baerengarten.de


Bhf. FISCHBACH
GRILL . BAR . KULTUR

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