

Genuss pur am westlichen Bodensee



Inklusive
leckeren Rezepten
zum Nachkochen



**WESTLICHER
BODENSEE**

Genuss pur am westlichen Bodensee





Inhalt

Landkarte	2-3
GenussPur	4-5
GartenFrisch	6-7
WeinSelig	8-9
FischReich	10-11
HöriBülle	12-13
Schoggi & Chäs	14-15
NatürlichGastlich – Gastronomen	16-32
1 Allensbach	17
2 Bodman-Ludwigshafen	17
3 Engen	18
4 Gaienhofen	19-21
5 Insel Reichenau	22-23
6 Konstanz	24-26
7 Moos	27-28
8 Öhningen	28
9 Radolfzell	29
10 Tengen	30
11 Mannenbach-Salenstein	31
NatürlichBuchbar –	
Kulinarische Angebote	32-35
NatürlichDirekt – Produzenten	36-47
12 Gailingen	37
13 Gottmadingen	37
14 Hilzingen	37
5 Insel Reichenau	38-40
7 Moos	40
9 Radolfzell	41
15 Randegg	42
16 Mammern	43
17 Stein am Rhein	43
NatürlichFrisch –	
Besondere Wochenmärkte	44-45
NatürlichGegrillt –	
Grill- und Picknickplätze	46-47
Veranstaltungshighlights	48-49
Übersicht Genussziele	51-52



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



Barrierefrei

GenussPUR

am westlichen Bodensee





Herzlich Willkommen zur Genussreise am westlichen Bodensee

Mit badischem Charme und Schweizer Gastfreundschaft tischt die fruchtbare und sonnenverwöhnte Region am westlichen Bodensee alles auf, was See, Weiden, Äcker, Streuobstwiesen und Weinberge zu bieten haben. Salat, Kräuter und Tomaten wachsen auf der für das klösterliche Welterbe bekannten Insel Reichenau und auf der Halbinsel Höri. Äpfel und Birnen gedeihen auf den ufernahen Streuobstwiesen. Der Fisch kommt fangfrisch vom See auf den Teller, das Wild häufig aus der eigenen Jagd. Käse und feinste Schokolade werden am Schweizer Ufer nach alter Tradition hergestellt.

In diesem praktischen Pocketguide stellen wir Ihnen die Genussregion am westlichen Bodensee vor. Echte Insidertipps, mit denen Sie die Zweiländer-Region kulinarisch erschließen können finden Sie bei den ausgewählten Gastronomiebetrieben, die sich durch besondere Regionalität auszeichnen, sowie bei unseren einheimischen Produzenten und Lieferanten, die großen Wert auf Qualität legen. Wer weiß schon, wo direkt am See eine Fischerfamilie ihre Besenbeiz mit Fischspezialitäten betreibt? Wer kennt bereits die schönsten Grillplätze mit Aussicht auf den See? Und wem ist bekannt, dass auf der Halbinsel Höri mit der Bülle eine kulinarische Zwiebelrarität gedeiht?



GartenFrisch



Gemüse & Salat

Die Insel Reichenau ist weit über die Region bekannt für ihr Gemüse und Salat. Etwa 100 kleine bis mittelgroße Familienbetriebe erzeugen hier auf rund 160 ha ca. 14.500 Tonnen Gemüse. Die vier Hauptprodukte sind Feldsalat, Salate, Gurken und Tomaten. Daneben werden auch Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi und verschiedene Kräuter angebaut. Auch auf der Halbinsel Höri spielt der Gemüseanbau eine bedeutende Rolle. Hier werden in mühevoller Handarbeit traditionell Rettich, Zwiebel, Salat, Kartoffeln, Gelbe Rüben, Spargel und Kürbisse angebaut.

Kräuter

Kräuter würzen und verfeinern jedes Essen, sie sind gesund und heilen Krankheiten. Im 9. Jahrhundert schrieb der Reichenauer Abt Walahfrid Strabo sein als „Hortulus“ bekannt gewordenes Gedicht „De cultura hortorum“, in dem er den Kräutergarten des Klosters ausführlich darstellt. Diese 24 Heil- und Küchenkräuter sowie Zierpflanzen werden heute noch in unseren Gärten angebaut.

Streuobst & Beeren

Als prägendes Landschaftselement sind die Streuobstwiesen vom westlichen Bodensee nicht wegzudenken. Hier wachsen an Hochstammbäumen vor allem Äpfel und Birnen. Aber auch Zwetschgen und verschiedene Beersorten wie Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren sind in unserer Region zu finden.



WeinSelig



Der Weinbau spielt am westlichen Bodensee eine bedeutende Rolle. Das Klima verhilft den Rebhängen rund um den See zu einer hohen Sonnenscheindauer von durchschnittlich 1.250 Stunden von Mai bis Oktober. So finden Sie in fast jedem Ort am westlichen Bodensee und dem Hegau unzählige Rebhänge, Rebbauern und Weingüter.

Übrigens:

Der am Untersee geborene Thurgauer Rebforscher Hermann Müller kreierte im Jahr 1882 aus einer Kreuzung von Riesling und Chasselas den heute weltberühmten Müller-Thurgau.

Tipp:

Die Weinregion Bodensee entdecken Sie am Besten bei einem der vielen Angebote zum Thema Wein wie Weinwanderungen, Führungen, Weinproben, Weinfeste und vielem mehr.



FischReich



Die Fischerei am Bodensee ist mit Sicherheit einer der bekanntesten kulinarischen Genüsse. Gefangen werden hier vor allem Felchen, Kretzer, Hechte und Forellen, die in den Gastronomiebetrieben rund um den westlichen Bodensee frisch zubereitet werden.



Tipp:

Jedes Jahr von Mitte September bis Mitte Oktober stehen bei den Felchenwochen Variationen des beliebten Bodenseefisches auf den Speisekarten der Gastronomen.

www.bodenseewest.eu

HöriBülle

HÖRI-BÜLLE
LOSE 2
KG



Die Höri Bülle ist eine rote Speisezwiebel mit charakteristischer Form und Farbe, die traditionell auf der Bodensee-Halbinsel Höri angebaut wird. Die Außenhaut hat eine eher helle rotbraune Färbung, die im Gegensatz zu anderen roten Sorten beim Aufschneiden nicht abfärbt. Die typische flache, bauchige Form, oft verglichen mit einer fliegenden Untertasse, eignet sich besonders gut zum Flechten der traditionellen Zwiebelzöpfe.

Der Anbau der Höri Bülle ist auf die namentgebende Region, die Halbinsel Höri, begrenzt. Wegen ihres reichhaltigen Anbaus von Gemüse aller Art, vornehmlich an rothäutigen, weißfleischigen Speisezwiebeln, vom Volksmund auch Bülle oder Bülle genannt, erhielt die Halbinsel den volkstümlichen Namen „Zwiebelhöri“ oder „Bülleland“.

Tipp:

Beim Büllefest immer am 1. Sonntag im Oktober und jedes Jahr abwechselnd in Moos, Bankholzen, Iznang und Weiler erleben Sie die Höri Bülle hautnah.

www.höri-bülle.de



Schoggi &

Schweizer Schokolade genießt auf der ganzen Welt einen ausgezeichneten Ruf. Die Grundlage dieses süßen Erfolgs ist die konsequente Orientierung der Schokoladeherstellung an einem Höchstmass an Qualität – von der Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe über die ständige Verbesserung der Herstellverfahren bis hin zur Ausbildung von Fachkräften und Spezialisten, die ihr Metier mit Leidenschaft und Knowhow ausüben.

Überzeugen Sie sich beim Genuss Original Schweizer Schokolade und erfahren Sie mehr über deren Herstellung bei einer Fabrikbesichtigung. Übrigens eignen sich diese Spezialitäten auch sehr gut als Mitbringsel vom Bodensee für zu Hause.



Chäs

Die Käseherstellung hat in der Schweiz jahrhundertelange Tradition. Ob ein milder oder würzig gereifter Käse, die Thurgauer wissen, wie die köstlichen Laibe entstehen. Dank der saftig grünen Wiesen und der aussichtsreichen Landschaft produzieren die Kühe die beste Milch für die Produktion von vielfältigen Käsesorten. So ist auch der Tilsiter im Thurgau entstanden, welcher heute über die Schweiz hinaus berühmt ist. Um die Faszination des Käses mitzerleben, kann bei der Herstellung eigenhändig angepackt und der selbst gemachte Käse in der freien Natur als Fondue genossen werden.

www.thurgau-bodensee.ch

Natürlich Gastlich





Allensbach & Bodman

1 Restaurant Seegarten



© Willy Meyer

Seegarten Restaurant Allensbach

Strandweg 2

78476 Allensbach (D)

Tel. +49 7533 9330011

www.seegarten-restaurant.de



Einfach gut – mit Aussicht

In wunderschöner Seelage bereiten wir Ihnen genußvolle Momente, regionale Gerichte und Weine in entspannter Atmosphäre mit liebenswerten Gastgeber. Viele sagen: Der schönste Sonnenuntergang am See. Wir freuen uns auf Sie!

Besonderheit

Direkt am See, Sonnenterrasse.

Öffnungszeiten

März – Oktober 9 – 22.30 Uhr

2 Kern's Restaurant, Bodman-Ludwigshafen



Kern's Restaurant

Seestraße 5

78351 Bodman (D)

Tel. +49 7733 935170

www.kerns-restaurant.de



Es erwartet Sie ein Restaurant mit 60 Sitzplätzen, regionalen und saisonalen Gerichten, Mittagstisch, Tagesempfehlung, Eventhalle mit 150 – 200 Sitzplätzen und Tagungs- und Sitzungssaal für ca. 50 Personen.

Kern's – Ihre 1a Lage zum See!

Besonderheit

Restaurant mit einzigartigem Seeblick, Sonnenterrasse.

Öffnungszeiten

Oktober – März Mi – So 12 – 22 Uhr

April – September Di – So 11 – 22 Uhr

Juli + August täglich 11 – 23 Uhr



3 Restaurant Hegaublick



Restaurant Hegaublick

Hegaublick 6

78234 Engen (D)

Tel. +49 7733 8755

www.hegaublick.de



„Ein Wirtshaus im Herzen des Hegaus“ liebevoll geführt mit Tradition in der 2. Generation. In unserer Küche werden hauptsächlich regionale Produkte verarbeitet, die wir auch gerne beim Bauern um die Ecke einkaufen. Genießen Sie eine angenehme Zeit in unserem Haus mit herrlicher Sonnenterrasse.

Besonderheit Einmalige Aussicht über die Hegau-/Bodenseeregion und bei klarer Sicht auf die Alpenkette. Auszeichnung in der Seezunge 2017.

Öffnungszeiten

Di - Fr 11.30 - 21.30 Uhr

Sa 10 - 21.30 Uhr, So 10 - 20.30 Uhr



Restaurant Seensucht (für 2 Pers.)

Geschmorter Spargelsalat mit Lachsforelle und Bärlauch

300 g weißer Spargel

150 g Lachsforellenfilet

50 g frischer Bärlauch

Öl, Butter, Zucker, Weißwein, Zitrone

Salz, Pfeffer

Frisches Holzofenbrot vom Bäcker

1 Spargel schälen und in schräge, ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

2 Pfanne erwärmen, etwas Butter und Öl dazugeben, den Spargel anbraten, bis er etwas Farbe hat, dann einen gehäuften Teel. Zucker unterrühren, karamellisieren lassen, mit Weißwein und etwas Zitronensaft ablöschen, etwas Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, abdecken und vom Herd ziehen.

3 Die Lachsforelle ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Lachsforelle vorsichtig unter den Spargel heben und 3 Min. bei wenig Hitze abgedeckt ziehen lassen, auf angewärmten Tellern anrichten und den in Streifen geschnittenen Bärlauch darüber streuen, mit Holzofenbrot servieren.



Gaienhofen-Hemmenhofen

4 Restaurant Seensucht im Hotel HOERI am Bodensee



Besonderheit

Direkt am Wasser mit eigenen Boots-
liegeplätzen.

Garten

Große Sonnenterrasse und Garten

Öffnungszeiten

Mai - Oktober 12 - 22 Uhr

November - April 18 - 22 Uhr

Restaurant Seensucht

Uferstraße 20 - 23

78343 Hemmenhofen (D)

Tel. +49 7735 8110

www.hoeri-am-bodensee.de



„So nah wie möglich – so weit wie nötig.“
Mit diesen Worten heißen wir Sie im Restaurant Seensucht und im Hotel HOERI am Bodensee herzlichst willkommen. Genießen Sie in unserem lichtdurchfluteten Restaurant oder auf unserer Terrasse ausgewählte regionale und auch internationale Produkte in ihrer vielfältigen Zubereitung und Darbietung. Die raffinierten HOERI-Spezialitäten entstehen durch Bodenständigkeit und kreative Einflüsse aus der französischen Küche. Die Zusammenarbeit mit vielen regionalen Partnern ist die Basis für unsere HOERI-Qualitätsgarantie und Teil unseres Beitrages zum nachhaltigen wirtschaftlichen Bestand der Region Bodensee.



5 Seehörnle Hotel & Gasthaus



Besonderheit

Lage im Naturschutzgebiet und Nähe zum See.

Garten

Sonnenterrasse

Öffnungszeiten

Täglich 7 - 21.30 Uhr

Küche von 12 - 21 Uhr

Seehörnle Hotel & Gasthaus

Hörnliweg 14

78343 Horn (D)

Tel. +49 7735 937700

www.seehoernle.de



Gemütliche Sonnenterrasse, weitläufiger Garten, herzlicher Service und regionale Köstlichkeiten – das Seehörnle begeistert mit feiner Kulinarik, gemütlicher Natur sowie unterhaltsamen Kulturevents.

Abgerundet von frischem Gemüse von der Halbinsel Hori verwöhnen regionale Spezialitäten und hausgemachter Kuchen die Gaumen der Gäste. In ruhiger Lage unweit des Naturschutzgebiets sowie des Seeufers kann hier bei einem kühlen Erfrischungsgetränk ausgiebig entspannt werden.



6 Hotel Gasthaus Hirschen



Hotel Gasthaus Hirschen

Kirchgasse 3

78343 Horn (D)

Tel. +49 7735 93380

www.hotelhirschen-bodensee.de



Hotel & traditionelles Gasthaus mit regionaler, saisonaler und unverschnörkelter Feinschmeckerküche. Mediterraner Biergarten mit Live-Musikabenden.

Hausgemachte Wurst- und Metzgetespezialitäten, frischer Fisch vom Bodensee; erntefrische Salate, Gemüse und Früchte von den Höri-Bauern.

Besonderheit

Einer der schönsten Restaurantgärten am Untersee. Hotel mit Seeblick, Wellness und Außenpool.

Ausgezeichnete Fleischqualität mit saftigen Steaks, Ochsenfetzen, u.v.m.

Öffnungszeiten Täglich 10 - 1 Uhr



Gasthaus Hirschen (für 2 Pers.)

Kalbskrone mit mediterranem Gemüse und neuen Kartoffeln

2 Kalbskronen oder Kalbskotelett

à ca. 200 g

1 Paprika, 1 Zucchini

100 g Kirschtomaten

200 g neue Kartoffeln

Frischen Rosmarin und Thymian

1 Knoblauchzehe, Olivenöl, Salz, Pfeffer

1 Kartoffeln in der Schale kochen, danach abkühlen lassen und halbieren.

2 Kalbssteak scharf anbraten (ca. 5 Min. je Seite), kurz vor Bratende einen Zweig Rosmarin, etwas Tymian und ½ Knoblauchzehe dazugeben und mitbraten. Danach das Fleisch bei 150 °C im Backofen warm halten.

3 In derselben Pfanne das in Form gebrachte Gemüse mit etwas Olivenöl und der restlichen Knoblauchzehe (fein gehackt) anbraten, anschließend salzen und pfeffern.

4 Vor dem Servieren das Kalbssteak mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem großen Zweig Rosmarin, dem mediterranen Gemüse und den Kartoffeln anrichten.



7 Restaurant Zum alten Mesmer



Besonderheit Regionale Spezialitäten & saisonale Gerichte

Garten

Sonnenterrasse mit Fischteich

Öffnungszeiten

Täglich 11.30 - 21 Uhr

Warme Küche 11.30 - 14 Uhr
und 17.30 - 21 Uhr

Restaurant Zum alten Mesmer

Burgstraße 9

78479 Insel Reichenau (D)

Tel. +49 7534 239

www.zumaltenmesmer.de



Bestes aus der Natur

„Gutes vom See“ und „Schmeck den Süden“ – diesen Gütesiegeln folgend ist unser ganzheitlicher Ansatz einer Regionalküche geprägt vom Respekt der Natur.

„Vom Feld in die Küche“ lautet unser Grundsatz. Die jahreszeitliche Auswahl der Zutaten ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Da die Natur die besten Lösungen bietet, verzichten wir auf Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe.



8 Ganter Hotel & Restaurant Mohren



Ganter Hotel & Restaurant Mohren
Pirminstraße 141
78479 Insel Reichenau (D)
Tel. +49 7534 9944607
www.mohren-bodensee.de



Seit 2015 widmet sich Peter Bogdanovic im „Mohren“ einer kreativ-modernen Küche auf Basis heimischer und internationaler Zutaten. Ganz besonders freuen wir uns über die Erwähnung im Bib Gourmand 2017 und über die Qualifizierung Peters in das Finale zum „Koch des Jahres 2017“.

Besonderheit 7-Gang-Degustationsmenü nach Voranmeldung.

Öffnungszeiten

Frühstück: Mo – Fr 7 – 10.30 Uhr,
Sa, So, Feiertage ab 8 Uhr
À la carte: Mo – So 11.30 – 23.30 Uhr,
warme Küche 12 – 22 Uhr



Eingelegtes Gartengemüse

250 ml Balsamicoessig, weiß
50 ml Portwein, weiß
10 g Salz, 150 g Zucker
2–3 Stück Lorbeerblätter
10 g Senfkörner
10 g weiße Pfefferkörner, ganz
10 g Kümmel, ganz

5 g Wachholder, ganz
5 g Anis, gemahlen
Rosmarin und Thymian
Mondamin
500 g Gartengemüse nach Wahl
(Karotte, Blumenkohl, Perlzwiebeln, Mini Patisson oder Gurke)

1 Das Gemüse wenn nötig in Stücke schneiden. Alle Zutaten bis auf das Gartengemüse und das Mondamin in einem Topf aufkochen. Die Flüssigkeit mit Mondamin abbinden, das Gemüse dazu geben und bissfest garen. Nun das Gemüse heiß in sterilisierte Gläser füllen und fest verschließen. Die Gläser einige Minuten auf den Kopf stellen. Das Gemüse ist nun ca. 3 Monate haltbar.



Konstanz

9 Seerestaurant RIVA & Ophelia im Hotel RIVA



Besonderheit

Zwei MICHELIN-Sterne

Garten

Terrasse direkt an der Promenade.

Öffnungszeiten

Mi - Mo täglich ab 10 Uhr
Dienstag Ruhetag

Hotel RIVA Konstanz

Seestraße 25

78464 Konstanz (D)

Tel. +49 7531 363090

www.hotel-riva.de



In der wohltuend unkomplizierten Atmosphäre des Seerestaurants RIVA serviert das Team um Küchenchef Michael Meyer regionale Highlights. Zur Kaffeestunde verführt Hausgebackenes mit heimischen Früchten wie Altnauer Äpfel oder Hegauer Kirschen – im Sommer auch gerne auf der Terrasse direkt an der Uferpromenade.

Das einzige 2-Sterne-Restaurant der Region, das Ophelia, hat sich als Hot-spot der Feinschmeckerszene etabliert. Küchenchef Dirk Hoberg vereint hier das Beste aus der Welt und der Region – Wild aus heimischer Jagd, Felchen aus dem Bodensee und eigens auf der Insel Reichenau angebautes Junggemüse.



Konstanz

10 Brasserie Colette



Brasserie Colette

Brotlaube 2a

78462 Konstanz (D)

Tel. +49 7831 1285107

www.brasseriecolettekonstanz.de



Die Brasserie Colette serviert französische Wohlfühl-Küche in einem legeren und stilvollen Ambiente inmitten der Konstanzer Altstadt am Bodensee. Auch auf der schönen Terrasse mit Blick auf die historische Marktstätte kann die modern interpretierte Brasserie-Küche á la Tim Raue genossen werden.

Besonderheit

Vielfältige Weinkarte, wöchentlich wechselnde Mittagskarte, Eventlocation.

Öffnungszeiten

Mi - So 12 - 15 und 18 - 23 Uhr

11 Konzil-Gaststätten



Konzil-Gaststätten

Hafenstraße 2

78462 Konstanz (D)

Tel. +49 7531 21221

www.konzil-konstanz.de



Ehemaliges historisches Kaufhaus direkt am Konstanzer Hafen. Fantastischer See- und Alpenblick. Leckere Fischgerichte, feine Konzil-Spezialitäten oder badisch rustikal. Gerichte auch nach Hildegard von Bingen zubereitet. Der Regionalität und Qualität verpflichtet (Mitglied „Gutes vom See“ und „Schmeck den Süden“).

Besonderheit

Historisches Gebäude, Seeblick, Badische Küche, für Gruppen geeignet.

Öffnungszeiten

Täglich 10 - 23 Uhr



12 Restaurant Friedrichs im Hotel 47°



Restaurant Friedrichs im Hotel 47°
Reichenaustraße 17
78467 Konstanz
Tel. +49 7531 12749777
www.restaurant-friedrichs.de



Erfrischend kreativ ist der Spirit unseres jungen Küchenteams. Weg vom allgemeinen World-Food-Trend und dem touristischen Einheitsbrei können Sie bei uns Gerichte entdecken, die Ihren Besuch zum Erlebnis machen. Geben Sie sich nicht mit dem Erstbesten zufrieden – Sie sind es wert, mehr zu entdecken.

Besonderheit Täglich saisonales 5-Gang-Degustationsmenü.

Öffnungszeiten

Mo – Fr 7 – 24 Uhr

Sa, So, Feiertag 8 – 24 Uhr

Lunchbuffet: Mo – Fr 12 – 14 Uhr

À la carte: Mo – So 18 – 22 Uhr

Gasthaus Grüner Baum (für 4 Pers.)



Carpaccio vom Butternusskürbis und Hörli Bülle mit gebratenem Ziegenkäse

1 Butternusskürbis (16 Scheiben 4 mm dick geschnitten), mittelgroße Hörli Bülle
200 g Ziegengrillkäse, 60 ml Rapsöl
60 ml Apfelbalsamessig, 40 ml Kürbisöl
40 ml naturtrüber Apfelsaft, Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote
Walnüsse, Kürbiskerne, etwas Ackersalat

1 Knoblauch, Chilischoten klein hacken, mit einem Essl. Rapsöl vermengen. Die Kürbisscheiben mit der Marinade einstreichen. Hörli Bülle schälen, in Achtel teilen. Kürbiskerne anrösten. Raps- und Kürbisöl vermengen, Essig und Apfelsaft dazugeben, umrühren, salzen, pfeffern.

2 Auf dem Grill oder in einer heißen Pfanne die Kürbisscheiben von beiden Seiten anbraten. Die Bülle-Achtel und den Ziegengrillkäse gleichermaßen anrösten, so dass eine kleine Bräunung entsteht.

3 4 Teller mit der Marinade leicht austreichen, die Kürbisscheiben darauf verteilen, Bülle und Käse darauf setzen, mit dem Ackersalat garnieren, restl. Dressing darüber träufeln, Walnüsse und Kürbiskernen bestreuen und servieren.



13 Gasthaus Schiff



Gasthaus Schiff

Hafenstraße 1

78345 Moos (D)

Tel. +49 7732 99080

www.schiff-moos.de



Lassen Sie sich bei uns verwöhnen durch unsere gute Küche mit Bodenseespezialitäten, hausgemachten Kuchen oder Torten im Café Christina, in gemütlichen Räumen für Ausflüge, Familienfeiern und nettem Beisammensein auf der Terrasse mit Seeblick, in der Gartenwirtschaft unter den Platanen.

Besonderheit

Parkplätze direkt am Haus, eigener Bootsliegeplatz, tolle Fischgerichte genießen – mit Seeblick.

Öffnungszeiten

Mi - So 8 - 22 Uhr, Di 17 - 22 Uhr (im Sommer), Mo Ruhetag

14 Gasthaus Grüner Baum



Gasthaus Grüner Baum

Radolfzeller Straße 4

78345 Moos (D)

Tel. +49 7732 54077

www.gruenerbaum-moos.de



Traditionshaus in der 5. Generation, spezialisiert auf Bodenseefische, Hörigemüse und -salate; besonders beliebt ist unsere Fischsuppe in 2 Varianten: als Vorspeise oder als Hauptgang. Bei schönem Wetter bieten wir unser gesamtes Speisekartenangebot auf unserer Küchenterrasse an.

Besonderheit

Apérofahrten auf dem hauseigenen Solarboot, Lädle mit Höri-Spezialitäten aus eigener Herstellung.

Öffnungszeiten

Mo, Di, Fr - So 12 - 13.45 Uhr
und 18 - 21.30 Uhr



Moos & Öhningen-Wangen

15 Restaurant und Hotel zum Sternen, Moos-Bankholzen



Restaurant und Hotel zum Sternen
Schienerbergstraße 23
78345 Bankholzen (D)
Tel. +49 7732 2422
www.zum-sternen.de



Wo gibt's denn das noch ...? Fragen, die Sie bei uns beantwortet bekommen. In unserem traditionsbewussten Familienbetrieb mit regionaler, saisonaler und biologischer Genussrichtung. Wild vom Schienerberg, frischen Bodensee-Fisch, Bio-Gemüse und immer wieder alte Gerichte neu interpretiert.

Besonderheit

Sonnenterrasse mit schattenspendendem alten Kastanienbaum.

Öffnungszeiten

Mi - So 11.30 - 14 Uhr

Mo, Mi - So 17.30 - 21.30 Uhr

Di Ruhetag

16 Residenz Seeterrasse, Öhningen-Wangen



Residenz Seeterrasse
Seeweg 2
78337 Wangen (D)
Tel. +49 7735 93000
www.residenz-seeterrasse.com



Unsere Küche steht ganz im Zeichen von Harald Leissners Erfahrung und Kreativität. Wie es sich für ein Restaurant am See gehört, stehen Bodensee-Fische in vielfältigster Zubereitung ebenso auf der Karte wie köstliche Klassiker der deutschen Küche. Und alles am liebsten regional und saisonal.

Besonderheit Direkt am See mit eigenem Seezugang, Sonnenterrasse.

Öffnungszeiten

12 - 21.30 Uhr; warme Küche 12 - 14

Et 18 - 21.30 Uhr; kleine Karte, Kaffee

Et Kuchen 14 - 16.30 Uhr; Ruhetag:

Okt. - März Di + Mi, April - Sept. Mi



17 Restaurant Strandcafé Mettnau



Besonderheit

Gehobene Küche direkt am See mit Alpenpanoramablick.

Garten

Sonnenterrasse

Öffnungszeiten

April - Oktober ab 9 Uhr

November - März ab 11 Uhr

Restaurant Strandcafé Mettnau

Strandbadstraße 102

78315 Radolfzell (D)

Tel. +49 7732 1650

www.strandcafe-mettnau.de



Ihr Logenplatz am Bodensee ...

Es ist die Symbiose aus außergewöhnlich guter, regionaler und saisonaler Küche, Stil, Gastfreundlichkeit und der einmalig idyllischen Lage direkt am Ufer des Bodensees, die das Restaurant Strandcafé Mettnau zu einem wahren Kleinod macht. Mit Können, Kreativität und Liebe zum Detail sorgt sich das Strandcafé-Team um das Wohl der Gäste. Egal, ob zum Frühstück, Mittagessen, Kaffee oder ein romantisches Dinner bei Kerzenschein, ob Taufe, Hochzeit oder Geburtstagsfeier, die einzigartige Atmosphäre des Strandcafés verleiht jedem Anlass einen ganz besonderen Rahmen.



Tengen

18 Zur frohen Einkehr



Zur frohen Einkehr

Ludwig-Gerer-Straße 36

78250 Tengen (D)

Tel. +49 7736 -9246504

www.einkehr-tengen.de



Das Café „Zur Frohen Einkehr“ ist der Treffpunkt in der Ortsmitte von Tengen. Hier bekommen Sie täglich frisch gebackene Kuchen und Torten, hausgemachtes Konditoreis sowie viele weitere süße Kleinigkeiten im Kaffeehaus-Ambiente. Abends warten leckere Burger und weitere Speisen.

Besonderheit Das Café bietet sowohl Einheimischen als auch Touristen genau das: „eine Einkehr im hektischen Alltag“. Familien- und kinderfreundlich, Biergarten und Terrasse.

Öffnungszeiten Do - Di 11 - 22 Uhr





Mannenbach-Salenstein

19 Bistro Louis Napoléon – Köstlicher Kraftort



Besonderheit

Kultur und Genuss – das Bistro liegt direkt neben dem Napoleon-museum.

Garten Sonnenterrasse inmitten des historischen Ambientes.

Öffnungszeiten

Täglich 10 - 18 Uhr

Arenenberg

Gastronomie | Hotel | Weingut

8268 Salenstein (CH)

Tel. +41 71 6633333

www.arenenberg.tg.ch



Besucher können von der Schlossterrasse aus die Arbeiten im kaiserlichen Rebberg beobachten oder den Rebwanderweg mit zehn Informationstafeln unter die Füße nehmen. Ein beschilderter Rundgang führt durch Schulgärten und historische Parks und bietet einzigartige Ausblicke auf den Untersee. Die Nutzgärten sind ein wichtiger Lieferant für die Arenenberger Gastronomie, welche sich auf regionale Gerichte spezialisiert hat. Im Bistro Louis Napoléon werden die haus-eigenen Weine ausgeschenkt.

Spezielle Angebote: Slow-Food in historischem Ambiente, Rebbergführungen mit Weindegustation, Rebbauseminar, Gourmet-Workshop und Kulinarik-Kurse.

A photograph of a dining table outdoors. In the foreground, a white rectangular plate holds several appetizers: a slice of fish on a cracker, a small stack of meat topped with a hard-boiled egg, and a small round dessert. A glass of white wine is partially filled and stands to the right. The background is a blurred view of water and greenery.

Natürlich Buchbar



Buchbare Angebote

1 Kulinarische Radtour über die Halbinsel HÖri in 4 Gängen



© Rainer Pudwill

Über die Strecke wird Ihnen in renommierten Restaurants ein Mittagessen in 4 Gängen aus regionalen Produkten serviert.

Dauer 5 Std., Radstrecke ca. 18 km,

Termine April – Oktober Di, Fr – So

Anmeldung erforderlich.

Weitere Infos unter www.bodenseewest.eu

2 Kulinarische Wanderung in vier Gängen, Insel Reichenau



© Theo Keller – Reichenau

Die Wanderung führt Sie in 4 Gängen und mit herrlichen Ausblicken durch die kulinarischen Genüsse der Region.

Dauer 5-6 Std., Wanderstrecke ca. 8 km

Termine April – Oktober Di, Mi, Fr – So (außer Feiertage)

Anmeldung erforderlich.

Weitere Infos unter www.bodenseewest.eu

3 Pilgern auf Badisch auf der Halbinsel HÖri



© Willy Meyer

Zuerst die Kunst von Otto Dix, dann die aussichtsreiche Bodensee-Landschaft und zum Schluss ein 3-Gänge-Pilgermahl genießen.

Wanderstrecke ca. 10 km

Termine Mai – September, Di – So

Anmeldung erforderlich.

Weitere Infos unter www.bodenseewest.eu



Buchbare Angebote

4 Kaffee-Kränzchen mit der MS Stadt Radolfzell



Schiffahrt im Zeller See mit einer heißen Tasse Kaffee und einem guten Stück Kuchen.

Rundfahrt Untersee
April - Oktober

Abfahrt jeweils von Radolfzell, Iznang, Mannenbach & Insel Reichenau.
Genauere Termine, weitere Angebote und Infos unter www.bsb.de

5 Genussfahrten mit der Solarfähre HELIO



Genussmomente auf der Solarfähre genießen wie z.B. Felchenfahrt, Weißwurstfrühstück und mehr.

Rundfahrt Untersee
April - September

Abfahrt Mettnau.

Genauere Termine, weitere Angebote und Infos unter www.solarfaehre.de

6 Buffetfahrten mit der Höri-Fähre MS Seestern



Lassen Sie sich bei einer 2½-stündigen Abendrundfahrt von Schiffskoch Martin Hagmüller mit einem italienischen Buffet verwöhnen.

Rundfahrt Untersee
April - Oktober

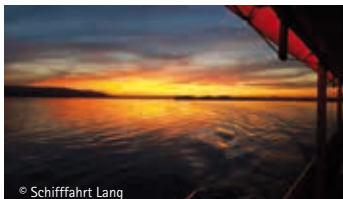
Abfahrt Horn (bei Niedrigwasser Gaienhofen).

Genauere Termine, weitere Angebote und Infos unter www.gaienhofen.de



Buchbare Angebote

7 Weinreise mit der Höri-Fähre MS Seestern



© Schifffahrt Lang

Genießen Sie bei einer Weinprobe mit Bodenseeweinen einen herrlichen Sonnenuntergang vom Wasser aus.

Termin September

Abfahrt Horn (bei Niedrigwasser Gaienhofen).

Uhrzeit, weitere Angebote und Infos unter www.gaienhofen.de

8 Brunchfahrten auf dem Rhein mit der URh



© Schifffahrt Untersee und Rhein

Duftender Kaffee, knusprige Gipfeli, frischer Zopf ... ein reichhaltiges Frühstücksbuffet

Rundfahrt

mit der Schweizerischen Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein

Abfahrt von Schaffhausen oder Stein am Rhein.

Genaue Termine, weitere Angebote und Infos unter www.urh.ch

9 Raclettefahrten auf dem Rhein mit der URh



© Schifffahrt Untersee und Rhein

Ein Raclette kann man auf viele Arten genießen. An Bord eines Schiffes ist es jedoch etwas ganz besonderes.

Rundfahrt

mit der Schweizerischen Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein

Abfahrt von Schaffhausen oder Stein am Rhein.

Genaue Termine, weitere Angebote und Infos unter www.urh.ch

Natürlich Direkt





Gailingen | Gottmadingen | Hilzingen

1 Vesperstube Weingut Zolg, Gailingen



Besonderheit Besenwirtschaft mit Vesper & Weinen aus eigener Erzeugung.

Öffnungszeiten März - April und Sept. - Nov., Termine unter www.zolg.de

Ganzjährig Weinverkauf & Gruppen ab 20 Personen

Weingut Zolg | Winkelhof | 78262 Gailingen am Hochrhein (D)
Tel. +49 7734 6598 | www.zolg.de

2 Delikat Essen, Gottmadingen



Besonderheit Herstellung von Feinkost mit Gemüse und Kräutern überwiegend aus der Region, Brotaufstriche, Kräuterkreationen und Pesto, Gutes vom See- und Höri Bülle-Produkte.

Öffnungszeiten Mo - Fr 8 - 16 Uhr

Delikat essen | Markus Bruderhofer | Robert-Gerwig-Straße 3
78244 Gottmadingen (D) | Tel. +49 07731 977707 | www.feines-aus-dem-hegau.de

3 Weingut Vollmayer, Hilzingen



Besonderheit Zertifiziertes BIO-Weingut

Öffnungszeiten

Mo - Fr 9 - 12 und 14 - 18 Uhr
Sa 9 - 13 Uhr

Weingut Vollmayer | Elisabethenberg 1 | 78247 Hilzingen (D)
Tel. +49 7731 64147 | www.vollmayer-weingut.de



4 Reichenau Gemüse



Besonderheit

Frisches saisonales Gemüse

Öffnungszeiten Gemüse pavillon

April – September

Mo – Fr 9 – 18.30 Uhr

Sa 9 – 16 Uhr, So 10.30 – 17 Uhr

Oktober – März

Mo – Fr 9 – 18 Uhr

Sa 9 – 16 Uhr

Reichenau-Gemüse eG

Marktstraße 1

78479 Insel Reichenau (D)

Tel. +49 7534 92000

www.reichenaugemuese.de

Reichenau-Gemüse – Qualität und Frische, die sich sehen lassen kann

Qualitativ hochwertige Produkte stehen an erster Stelle der Reichenauer Gärtnerphilosophie. Das Angebot richtet sich nach dem natürlichen Wachstum des Gemüses und garantiert dadurch täglich Frische sowie höchsten Vitamin- und Nährwertgehalt. Als Hauptprodukte haben sich Feldsalat, Salate, Gurken und Tomaten etabliert. Diese Erzeugnisse aus der Unterglasproduktion tragen mit 90 % zum Umsatz bei. Hinzu kommt die Freilandproduktion mit Salaten, Blumenkohl, Broccoli, Kohlrabi, Fenchel, Sellerie, Lauch und Tomaten. Aber auch der Bio-Anbau spielt bei der Reichenau-Gemüse eine wichtige Rolle.



5 Reichenauer Fischhandlung



Besonderheit

Fangfrischer Fisch

Öffnungszeiten Fischhandlung

Mo - Sa 8 - 12.30 Uhr

Di - Fr 14 - 18 Uhr

In den Wintermonaten Montags geschlossen

Bei Riebels

Ab Mitte April täglich

Reichenauer Fischhandlung

Seestraße 13

78479 Insel Reichenau (D)

Telefon +49 7534 7663

www.reichenauer-fischhandlung.de

Als traditionsreicher Familienbetrieb von der Reichenau wissen wir, worauf es ankommt: Frische, Qualität, Genuss und Naturverbundenheit. Und genau dafür stehen wir bzw. unsere Fischspezialitäten. Seit Generationen bieten wir diese in unserem Ladengeschäft und dem beliebten Imbiss „Bei Riebels“ an.

Sämtliche Fische werden als Ganzes oder als Filet angeboten. Durch unsere eigene Räucherei finden Sie bei uns auch eine Vielzahl von Räucherfischspezialitäten.



Insel Reichenau

6 Böhler Gemüse und Pflanzen



Böhler Gemüse und Pflanzen
Riedstraße 10
78479 Insel Reichenau (D)
Tel. +49 7534 7534
www.gemuese-boehler.de

Das Ausflugsziel für Pflanzenliebhaber und Genießer. Entdecken Sie die Vielfalt unserer Produkte in unserem Hofladen. Bestes Gemüse – täglich frisch geerntet: Etwa 15 verschiedene Gemüse, 26 verschiedene Salat- und 15 verschiedene Tomatensorten sowie eine große Auswahl an aromatischen Kräutern.

Besonderheit

Duft-, Heil-, Wild- und
Kräuterpflanzen

Öffnungszeiten

Mo – Fr 9 – 18 Uhr, Sa 9 – 15 Uhr
So + Feiertage 10.30 – 17 Uhr,
im Winter verkürzte Öffnungszeiten



Moos

7 Duventäster-Maier Gemüsebau & BUNTE VIELFALT



Besonderheit Eigenes, erntefrisches
Gemüse, regionale Hofladenprodukte,
frisches Bauernbrot und vieles mehr ...

Öffnungszeiten April – Okt. Di, Do, Fr
9 – 18 Uhr, Sa – So 9 – 14 Uhr,
im Winter verkürzte Öffnungszeiten

Duventäster-Maier Gemüsebau | Dorfstraße 40 | D-78345 Moos (D)
Tel. +49 7732 4454 | www.hoeri-gemuese.de



8 Stahinger Streuobstmosterei



Besonderheit

Brisanti®, BIRNOH®, sortenreine Säfte und Obstweine – alles aus ungespritztem Hochstammobst.

Öffnungszeiten

Mosterei: Sa 10 – 13 Uhr

Einzelhandel und Gastronomie:
www.streuobstmosterei.de/laeden

Stahinger Streuobstmosterei

Am Bahnhof 7
78315 Radolfzell-Stahringen (D)
Tel. +49 7738 1729
www.streuobstmosterei.de



BIRNOH®, Brisanti®, sowie unsere sortenreinen Säfte und Obstweine sind einzigartige Genussgipfel am See. Wir kelter aus ungespritztem Hochstammobst charaktervolle Getränke. Unsere 1989 von Dr. Günther Schäfer in Stahringen gegründete Streuobstmosterei erhielt Preise für den besten Most (2012) und den besten Cidre (2011). 2016 wurde unser Birnen-Aperitif BIRNOH® mit dem Landwirtschaftspreis für unternehmerische Innovationen ausgezeichnet.



9 Randegger – Mineralwasser aus der Ottilien-Quelle



Randegger Ottilien-Quelle

Gailinger Straße 4
78244 Gottmadingen-Randegg (D)
Tel. +49 7734 93000

www.randegger.de
www.gourmet.de

Die Randegger Ottilien-Quelle ist seit 1892 ein traditionsreicher Familienbetrieb im Hegau und bereits in der 4. Generation im Besitz der Familie Fleischmann. Aus der Ottilien-Quelle, welche aus 118 Meter Tiefe gefördert wird, entsteht eine der führenden leichten Mineralwassermarken Süddeutschlands.

Besonderheit 100 % CO₂-neutrale Produktion – einzigartig in der Branche, ausschließlich Mehrweg-Glasflaschen, regionaler Vertrieb. Familienbetrieb mit 125 Jahren Geschichte.



Gasthaus Grüner Baum (für 4 Pers.)

Bodenseefischsuppe mit Sauce Rouille

100 g Fischeinlage, 30 g Krebsbutter, 30 g Mehl, 1 l Fischfond, ¼ l Kalbsfond, ¼ l Weißwein, 2 cl Ricard, 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 1 Prise Safranfäden, Salz, Pfeffer, geriebener Käse, 1 kleines Baguette

1 Knoblauch & Chilischote (ohne Kerne) fein würfeln. Mehl in geschmolzener Krebsbutter leicht anrösten, mit Fisch- & Kalbsfond

auffüllen. Knoblauch, Chili, Safran dazu geben, bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist.

2 Mit Wein auffüllen, weiter köcheln, mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Ricard abrunden. Mit etwas Sahne legieren.

3 Fischfilets aus dem täglichen Fang in kleine, grätenfreie Würfel schneiden, ganz zum Schluss roh in die heiße Suppe geben, kurz ziehen lassen.

4 Zur Suppe serviert man geröstete Weißbrotscheiben, Sauce Rouille und geriebenen Käse. So isst man sie: Sauce Rouille auf das Brot streichen, Käse darüber streuen, in die Suppe eintauchen, auslöffeln und mit einem Bodensee-Rosé nachspülen. So werden alle Geschmacksknospen aktiviert und entfachen eine wahre Geschmacksexplosion!



Mammern

10 Tröpfel – Trinkgenuss ohne Alkohol



Tröpfel GmbH
Neuburg
8265 Mammern (CH)
Tel. +41 79 4592703
www.troepfel.ch

Die zwei innovativen Frauen aus Mammern stellen alles alkoholfreie Getränke aus Schweizer Früchten 1. Qualität her. Kommen Sie im Geschäft in Mammern vorbei und kaufen Sie ein tolles Produkt für Ihre Gäste und Freunde. Weitere Wiederverkaufsstellen siehe Homepage.

Besonderheit Trinkgenuss ohne Alkohol aus Schweizer Früchten.

Öffnungszeiten Di-Sa 9 - 11 Uhr
(Achtung, manchmal sind sie auf Tour, bitte vorher telefonieren).



Stein am Rhein

11 Weingut Florin



Besonderheit Erstklassige Weine aus besten Reblagen über Stein am Rhein.

Öffnungszeiten
Täglich 9 - 12 und 14 - 18 Uhr
oder in der Nudelbox und bei Villiger Delikatessen

Weingut Florin | Fronhof 26 | 8260 Stein am Rhein (CH)
Tel. +41 79 7849746 | www.weingutflorin.ch



Natürlich Frisch

Besondere Wochenmärkte

Wochenmärkte haben ein besonderes Flair. Hier trifft man sich, hält das ein oder andere Schwätzchen über das Wetter und die Ereignisse der letzten Woche. Gemütlich, familiär und beliebt sind die Märkte in der Region.

Darüber hinaus finden Sie an vielen Straßenständen das jahreszeitlich abgestimmte Angebot an Obst und Gemüse.

1 Allensbach

Rathausplatz
Donnerstag 8 - 12 Uhr

2 Konstanz

Sankt-Stephans-Platz:
Dienstag und Freitag
Sankt-Gebhard-Platz:
Mittwoch und Samstag
März - Oktober 7 - 13 Uhr
November - Februar 7.30 - 13 Uhr

3 Radolfzell

Marktplatz am Münster
Wochenmarkt:
Mittwoch und Samstag 7 - 14 Uhr
Abendmarkt:
Ende Juni - Anfang September
Donnerstag 16 - 20 Uhr

4 Singen

Herz-Jesu-Platz: Samstag 6 - 12.30 Uhr
Mai - Oktober zusätzlich Dienstag





Natürlich Gegrillt

Besondere Grillplätze

Stimmungsvolle Plätze laden am Untersee zu einem Picknick- oder Grillausflug ein. Hier können Sie die frischen Produkte genießen, die Sie vorher beim Bauern eingekauft haben. Beachten Sie dabei bitte die Nutzungshinweise dieser Plätze. Sie helfen dadurch mit, die Landschaft zu schützen und zu erhalten. Eine kleine Auswahl von Grillplätzen:

- 1** Grillplatz beim Wild- und Freizeitpark
D-78476 Allensbach-Kaltbrunn
am Wanderweg zum Mindelsee
- 2** Grillplatz am Wald
D-78476 Allensbach-Hegne
am Waldrand
- 3** Grillstelle an der Zimmerholzhütte
D-78234 Engen
- 4** Grillplatz „Wasserturm Horn“
D-78343 Gaienhofen-Horn
Anmeldung Tel. +497735 81823
- 5** Grillstelle am Wanderparkplatz „Maßholdern“
D-78337 Öhningen-Wangen
zwischen Wangen + Schienen
(Nähe Oberbühlhof)
- 6** Grillstelle an der Seepromenade
D-78315 Radolfzell
zwischen Bootsverleih + Herzen
- 7** Grillstelle im Tal „Schweizer Familie“
CH-8267 Berlingen beim „Weissen Felsen“
- 8** Feuerstelle „Gääsinge“
CH-8266 Steckborn
am Waldrand auf der Anhöhe „Gääsinge“
- 9** Grillplatz im Feldbach
CH-8266 Steckborn
direkt am See
- 10** Grillstelle an der Ruine Neuburg
CH-8265 Mammern



Veranstaltungshighlights

Allensbach

„Suser- & Streuobstfest“

mit der Allensbacher Trachtengruppe

Rathausplatz

September

Tel. +49 7533 80135

www.allensbach.de

„regional – saisonal – angerichtet“ – so schmeckt die Region

Kochworkshop

Mai – Oktober

Tel. +49 7533 80135

www.allensbach.de

Gaienhofen

„Kräuter für ihre Gesundheit“

Wildkräutererkundung

Kräuter-Wiesen-Führung mit Verkostung

ab Hermann-Hesse-Haus

April – Oktober

Tel. +49 7735 440653

www.hermann-hesse-haus.de

„Fischerfest“

Uferanlagen Hemmenhofen

Letztes Wochenende im Juli

Tel. +49 7735 81823

www.gaienhofen.de

„Nacht der Weine“

Wiischöpfle

Ende September

Tel. +49 7735 81823

www.gaienhofen.de

Insel Reichenau

„Gemüse – Kräuter – Pflanzen“

Gärtnerführungen

Mai – September, Donnerstag

Tel. +49 7534 92070

www.reichenau.de

„Weinprobe im Winzerkeller“

Wissenswertes und Interessantes

rund um den Reichenauer Wein

Mai – September, Donnerstag

Tel. +49 7534 293

www.winzerverein-reichenau.de

„Wein- und Fischerfest“

am Yachthafen Herrenbrücke

Erstes Wochenende im August

Tel. +49 7534 92070

www.reichenau.de

Inselmomente mit Inselbier

Bierprobe

Mai – September, Freitag

Tel. +49 7534 92070

www.reichenau.de

Konstanz

Weinfest

St. Stephansplatz

Ende Juli

www.weinfest-konstanz.de

Moos

Büllefest auf der Höri

1. Sonntag im Oktober

Jedes Jahr abwechselnd in

Moos, Bankholzen, Iznang und Weiler

Tel. +49 7732 999617

www.moos.de

Radolfzell

„Kräutermarkt“

Konzertsegel

Mai, Samstag

Tel. +49 7732 81500

www.radolfzell-tourismus.de

„Wissenswertes über Kräuter“

Verschiedene Kräuterveranstaltungen

Mai – September, Stadtmuseum

Tel. +49 7732 81500

www.radolfzell-tourismus.de

„Schokoladenmarkt“

Marktplatz

November / Dezember

Tel. + 49 7732 81500

www.radolfzell-tourismus.de

Berlingen

Tag der offenen Weinkeller

April / Mai

Tel. +41 79 2750282

www.berlingen.ch

Berlinger Weinfest

1. Samstag im September

Tel. +41 79 2750282

www.berlingen.ch

Weitere kulinarischen Veranstaltungen

www.bodenseewest.eu



GENUSS AUS TRADITION

Natürliches Mineralwasser aus der Region seit 1892



RANDECKER.DE



Übersicht Genussziele



NatürlichGastlich

- 1 Restaurant Seegarten, Allensbach, S. 17
- 2 Kern's Restaurant, Bodman-Ludwigshafen, S. 17
- 3 Restaurant Hegaublick, Engen, S. 18
- 4 Restaurant Seensucht im Hotel HOERI am Bodensee, Gaienhofen-Hemmenhofen, S. 19
- 5 Seehörnle Hotel & Gasthaus, Gaienhofen-Horn, S. 20
- 6 Hotel Gasthaus Hirschen, Gaienhofen-Horn, S. 21
- 7 Restaurant Zum alten Mesmer, Insel Reichenau, S. 22
- 8 Ganter Hotel & Restaurant Mohren, Insel Reichenau, S. 23
- 9 Seerestaurant RIVA & Ophelia im Hotel RIVA, Konstanz, S. 24
- 10 Brasserie Colette, Konstanz, S. 25
- 11 Konzil-Gaststätten, Konstanz, S. 25
- 12 Restaurant Friedrichs im Hotel 47°, Konstanz, S. 26
- 13 Gasthaus Schiff, Moos, S. 27
- 14 Gasthaus Grüner Baum, Moos, S. 27
- 15 Restaurant und Hotel zum Sternen, Moos-Bankholzen, S. 28
- 16 Residenz Seeterrasse, Öhningen, S. 28
- 17 Restaurant Strandcafé Mettnau, Radolfzell, S. 29
- 18 Zur frohen Einkehr, Tengen, S. 30
- 19 Bistro Louis Napoléon – Napoleonmuseum Thurgau, Mannenbach-Salenstein, S. 31



NatürlichBuchbar

- 1 Kulinarische Radtour über die Halbinsel Höri in 4 Gängen, S. 33
- 2 Kulinarische Wanderung in 4 Gängen, Insel Reichenau, S. 33
- 3 Pilgern auf Badisch auf der Halbinsel Höri, S. 33
- 4 Kaffee-Kränzchen mit der MS Stadt Radolfzell, S. 34
- 5 Genussfahrten mit der Solarfähre HELIO, S. 34
- 6 Buffettfahrten mit der Höri-Fähre MS Seestern, S. 35
- 7 Weinreise mit der Höri-Fähre MS Seestern, S. 35
- 8 Brunchfahrten auf dem Rhein mit der URh, S. 36
- 9 Raclettefahrten auf dem Rhein mit der URh, S. 36



NatürlichDirekt

- 1 Vesperstube Weingut Zolg, Gailingen, S. 37
- 2 Delikat Essen, Gottmadingen, S. 37
- 3 Weingut Vollmayer, Hilzingen, S. 37
- 4 Reichenau-Gemüse, Insel Reichenau, S. 38
- 5 Reichenauer Fischhandlung, Insel Reichenau, S. 39
- 6 Böhler Gemüse und Pflanzen, Insel Reichenau, S. 40
- 7 Duventäster-Maier Gemüsebau & BUNTE VIELFALT, Moos, S. 40
- 8 Stähringer Streuobstmosterei, Radolfzell-Stähringen, S. 41
- 9 Randegger – Mineralwasser aus der Ottilien-Quelle, Randegg, S. 42
- 10 Tröpfel, Mammern, S. 43
- 11 Weingut Florin, Stein am Rhein, S. 43



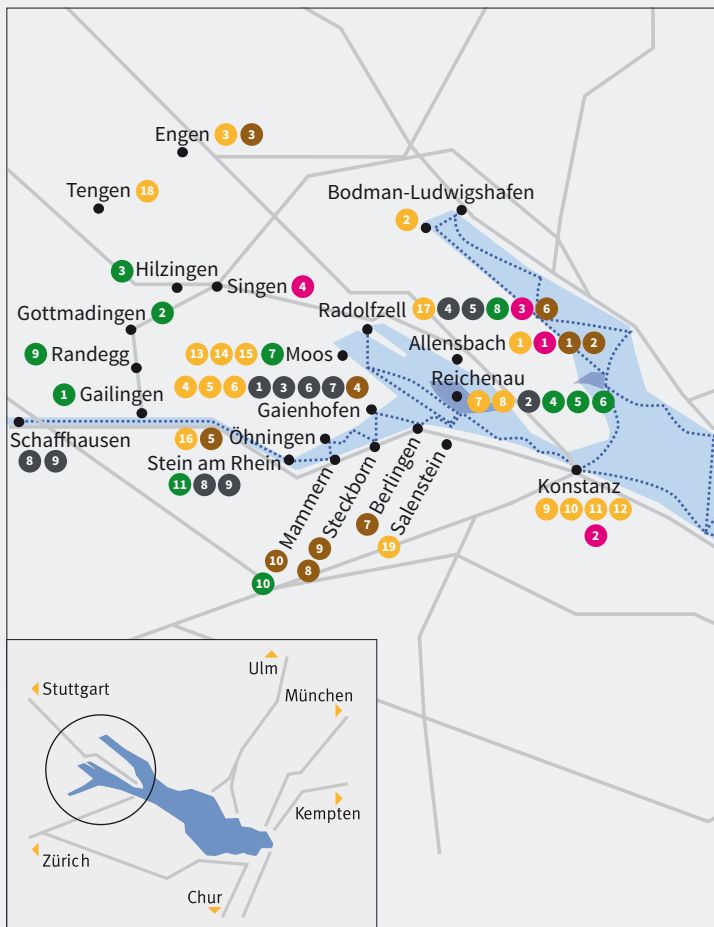
NatürlichFrisch

- 1 Wochenmarkt Allensbach, S. 45
- 2 Wochenmarkt Konstanz, S. 45
- 3 Wochenmarkt und Abendmarkt Radolfzell, S. 45
- 4 Wochenmarkt Singen, S. 45



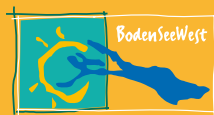
NatürlichGegrillt

- 1 Grillplatz beim Wild- und Freizeitpark, Allensbach, S. 47
- 2 Grillplatz am Wald, Allensbach-Hegne, S. 47
- 3 Grillstelle an der Zimmerholzhütte, Engen, S. 47
- 4 Grillplatz „Wasserturm Horn“, Gaienhofen-Horn, S. 47
- 5 Grillstelle am Wanderparkplatz „Maßholdern“, Öhningen-Wangen, S. 47
- 6 Grillstelle an der Seepromenade, Radolfzell, S. 47
- 7 Grillstelle im Tal „Schweizer Familie“, Berlingen, S. 47
- 8 Feuerstelle „Gääsinge“, Steckborn, S. 47
- 9 Grillplatz im Feldbach, Steckborn, S. 47
- 10 Grillstelle an der Ruine Neuburg, Mammern, S. 47





Salatfelder, so weit das Auge reicht



BodenSeeWest Tourismus e.V.
Im Kohlgarten 2 · D-78343 Gaienhofen
Tel. +49 (0) 77 35 / 91 90 55
info@bodenseewest.eu
www.bodenseewest.eu

TIPP! Praktischer Urlaubsbegleiter

Holen Sie sich alle Infos der Genuss pur-Broschüre und vieles mehr zum Thema Genuss bequem auf Ihr Smartphone oder Tablet.



Herausgeber und Copyright: BodenSeeWest Tourismus e.V. Alle Rechte vorbehalten
Konzeption und Gestaltung: hggraphikdesign Heidi Lehmann
Fotos: BodenSeeWest Tourismus e.V., Gastronomen und Produzenten, Hans Noll, TSR GmbH
Anmerkung: Alle Rezepte beruhen auf den Angaben der jeweiligen Gastronomen