

Kulinarischer Kalender 2019

Im April

zu Ostern: heimische Lämmer in allerlei leckeren Variationen
Bärlauch selbst gepflückt aus der Umgebung

Im Mai

Badischer Spargel von „Freddy Weis“ aus Freiburg
Atlantik Wochen im Frühjahr: Aus den Weiten der Ozeane - frische Fische,
Muscheln, Schalentiere

Im Juni

Pfifferlinge: à la Creme, gebraten, als Suppe lassen Sie sich überraschen
aus Holland direkt in die Winzerstube: erster Matjes auch vom Felchen und
Saibling aus dem Bodensee.

Im Juli

Von unserer Hagnauer Fischerin „Heike Winder“ - täglich frische Felchen
aus dem See:
geräuchert, als Filet, im Ganzen, Kaviar, Matjes, sauer eingelegt

Im August

Winzerstuben Klassiker: - wählen Sie aus unserer Karte klassische
Fischgerichte wie Zander Grenoble, Felchen Hummerschaum,
Bodenseefischteller und natürlich unser Felchen Winzerstube.

Im September

Atlantik Wochen im Herbst:

Aus den stürmischen Weiten des Atlantiks - frische Fische, Muscheln,
Schalentieren

Kürbis Zeit in der Winzerstube mit Kürbissen aus eigenem Anbau

Im Oktober

Wild(e) Zeit in der Winzerstube, wir servieren Ihnen Wild vom einheimischen,
uns bekannten Jäger n

Zur Weinlese präsentieren wir Ihnen Gewächse heimischer Winzer und
bieten Ihnen dazu passende Winzermenüs

Hotel · Restaurant · Café
direkt am See