









STOLZE - SPAETH - HOTELS




HOTEL BAYERISCHER HOF

Lindau im Bodensee

Vorspeisen / Appetizers

	Bunte Bodensee-Zupfsalate mit unserem Hausdressing <i>Leaf salads from Lake Constance with our house dressing</i>	€ 11,20	
	Mediterraner Gemüsesalat mit gerösteten Pinienkernen und Rucola (vegan) <i>Mediterranean vegetable salad with roasted pine nuts and arugula (vegan)</i>	€ 19,90	
	Cremiger Büffel-Mozzarella mit bunten Gartentomaten, Lindauer Bio Kresse und 10-jährigem Balsamico <i>Creamy buffalo mozzarella with garden tomatoes, organic cress from "Lindau" and 10-year-old balsamic vinegar</i>	€ 19,90	
	Unser "Vitello Tonnato" von der rosa gebratenen Kalbshüfte mit Thunfischcreme, Rucola, Nonpareilles-Kapern und Taggiasca-Oliven <i>Vitello tonnato of pink roast veal with tuna creme, arugula, Nonpareil capers and Taggiasca-olives</i>	€ 22,50	
	Orangensalat mit veganem Hirtenkäse Senfkaviar, Pistazien und Taggiasca-Oliven (vegan) <i>Orange salad with vegan feta cheese mustard caviar, pistachios and Taggiasca-olives (vegan)</i>	€ 20,00	

Suppen / Soups

	Gelbe Currysuppe mit Ingwer, feinem Gemüse und Sesam (vegetarisch) <i>Yellow curry soup with ginger, fine vegetables and sesame seeds (vegetarian)</i>	€ 8,90	
	Suppe von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten (vegan) <i>Soup of Sicilian sun-ripened tomatoes (vegan)</i>	€ 8,90	
	Unsere Maultaschensuppe mit goldgelber Zwiebelschmelze und feinem Gemüse <i>Our soup with Swabian ravioli, brown melt onions and fine vegetables</i>	€ 9,90	



glutenfrei / gluten-free



Unsere Klassiker Our classics

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergenkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests, in case you are affected by allergies, please do not hesitate to contact our service personal. Our separate allergenic list informs you about the ingredients of our dishes which may cause an allergic reaction.



STOLZE - SPAETH - HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

Lindau im Bodensee

Fleischgerichte / Meat dishes


Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Zwiebel-Schmelze € 20,90
... dazu empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat € 7,90
Homemade Swabian ravioli with a bacon-onion-melt
... we recommend a small side salad



Gekochter Tafelspitz vom Allgäuer Weidekalb € 32,00
mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln
Prime-boiled calf from the "Allgäu" with horseradish sauce, root vegetables and parsley potatoes



In Rotwein geschmorte Rinderroulade € 31,00
mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle
Beef roulade braised in red wine, with carrots and homemade "Spätzle"

Geschnetzeltes Filet vom Allgäuer Weidekalb € 37,50 
mit Teriyakisaucе, Sprossengemüse und Basmatireis
Sliced fillet of veal from "Allgäu" with Teriyaki sauce, sprouted vegetables and basmati rice



Gebratene Tournedos vom Argentinischen Black-Angus Rinderfilet € 46,00
mit geschmortem Ochsenschwanzragout
dazu Ofengemüse und hausgemachten Kartoffelkräpfen
Roasted tournedos of Argentinean Black Angus beef fillet
with raised oxtail ragout, oven vegetables and homemade potato fritters



glutenfrei / gluten-free



Unsere Klassiker Our classics

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests, in case you are affected by allergies, please do not hesitate to contact our service personal. Our separate allergenic list



STOLZE - SPAETH - HOTELS

HOTEL BAYERISCHER HOF

Lindau im Bodensee

Pasta, vegetarische & vegane Gerichte / Pasta, vegetarian & vegan dishes

	Penne all' Arrabbiata mit Basilikumpesto und Grana Padano Käse (pikant) <i>Penne all' Arrabbiata, basil pesto, Grana Padano cheese (spicy)</i>	€ 17,50	
	Hartweizen-Spaghetti „Mezzanotte“ mit Paprika, Pinienkerne und Nonpareilles-Kapern (vegan/pikant) <i>Spaghetti of durum wheat "Mezzanotte"</i> <i>Peppers, pine nuts and Nonpareilles capers (vegan/spicy)</i>	€ 18,90	
	In Olivenöl geschmorte Süßkartoffel mit Cashew Schmand, Paprikagemüse und Ruccola (vegan) <i>Sweet potatoe braised in olive oil with cashew sour cream, peppers and arugula (vegan)</i>	€ 21,50	
	Hausgemachte Käsespätzle mit den besten Käsen aus dem Allgäu ... dazu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat <i>Homemade cheese "Spätzle" with the best cheeses from the Allgäu</i> <i>... we recommend a small leaf salad</i>	€ 20,90 € 7,90	

Fischgerichte / Fish dishes

	Gnocchi Sardi mit argentinischen Rotgarnelen mit Knoblauch und Taggiasca-Oliven <i>Gnocchi Sardi with Argentinian red shrimps, garlic and Taggiasca-olives</i>	€ 34,50	
	Gebratenes Felchenfilet aus Wildfang mit italienischem Gemüse, ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln <i>Roasted fillets of whitefish with Italian vegetables, Ligurian olive oil and boiled potatoes</i>	€ 35,00	
	Kleine Portion/Small portion	€ 27,50	
	Gebratenes Seesaiblings-Filet mit Champagner umbrischen Berglinsen und Salzkartoffeln <i>Roasted arctic char fillet with Champagne, colorful mountain lenses and potatoes</i>	€ 35,00	
	Gebratenes Zanderfilet mit cremigem Carnaroli-Risotto und grünem Spargel <i>Roasted fillet of pike perch with a creamy Carnaroli-risotto and green asparagus</i>	€ 37,00	



Unsere Klassiker Our classics

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergenkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests, in case you are affected by allergies, please do not hesitate to contact our service personal. Our separate allergenic list informs you about the ingredients of our dishes which may cause an allergic reaction.



STOLZE - SPAETH - HOTELS




HOTEL BAYERISCHER HOF

Lindau im Bodensee

Käse / Cheese

Auswahl von heimischen Käsen aus dem Allgäu und aus Vorarlberg € 19,80
mit hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf und schwarzen Nüssen
*Cheese platter of regional cheese from the Allgäu and from Vorarlberg
with homemade fruit bread, fig mustard, black nuts*

Desserts

-  Mousse von der Valrhona-Edelschokolade € 12,00 
mit exotischen Früchten
Mousse of "Valrhona" chocolate with exotic fruits
- Pistazien-Panna Cotta € 12,50 
mit hausgemachtem Himbeersorbet und Vanille-Joghurt
Pistachio panna cotta with homemade raspberry sorbet and vanilla yoghurt
- Grand Marnier-Parfait € 11,50
mit Brownie, Nüssen, Sauerkirschen und hausgemachtem Nougatmousse
Grand Marnier parfait with brownie, nuts, sour-cherries and homemade nougat mousse



glutenfrei / gluten-free



Unsere Klassiker Our classics

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergenkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests, in case you are affected by allergies, please do not hesitate to contact our service personal. Our separate allergenic list informs you about the ingredients of our dishes which may cause an allergic reaction.