

Die Bodenseefische

Als einer der grössten unregulierten Binnenseen Europas, bietet der Bodensee die unterschiedlichsten Lebensbedingungen für über 16 verschiedenen Speisefischarten. Als Trinkwasserspeicher für halb Baden - Württemberg unterliegt die Wasserqualität einer ständigen Kontrolle. Die Berufsfischerei kann mit Fug und Recht als schonend bezeichnet werden. Streng reglementiert, von einer Fischereiaufsicht kontrolliert, umweltschonend und nachhaltig praktiziert. Willi Köhler, Berufsfischer aus Hemmenhofen ist unser Hauptlieferant. Wie schon sein Vater in der vorhergegangenen Generation, ist er für den Grünen Baum von Heute der Garant für ein vielseitiges und frisches Fischangebot.

Das Hörigemüse:

Die Halbinsel Höri verfügt über die ideale Bodenbeschaffenheit und das ideale Mikroklima für Obst und Gemüsebau. Während auf der „Vorderen Höri“ hauptsächlich Gemüse und Salate prächtig gedeihen, finden auf der „Hinteren Höri“ Obst und Beeren die idealen Lebensbedingungen. Das bekannteste Erzeugnis der Halbinsel ist die Höribülle. Eine Zwiebelart die nachweislich schon seit 1200 Jahren hier angebaut wird. Leicht rosa und sehr mild im Geschmack ist sie besonders zum Rohverzehr geeignet. 2008 wurde die Höribülle in die Arche des Geschmacks von Slow Food übernommen.

Mehr darüber unter www.slowfood.de oder bei Wikipedia unter Höribülle. Die Gemüse - und Obstbauern sind allesamt Direktvermarkter, die ihre Produkte in Hofläden, an Ständen am Strassenrand oder auf den Wochenmärkten der umliegenden Städte anbieten. Wir nutzen diese Vielfalt an Produzenten und Produkten und picken uns das Beste davon heraus.

Das Salenhofer Lamm EU Biozeichen

Auf der Südseite des Schienerbergs züchtet Dan Blumer auf seinem Salenhof. Lämmer von bester Qualität. Wir verarbeiten die Tiere ganz und bieten die speziellen Teile kurzgebraten oder geschmort an.

Das weitere Fleischangebot aus konventioneller Produktion

Badisches Rind, Schwäbisch -hällisches Schwein und saisonal Geflügel vom Schienerberg (Martinsgans) und Wild aus heimischer Jagd.

Unser tägliches Brot backen wir mit Bioemmer und konventionellem Dinkel

Bio-Emmer, das Urgetreide, auch Zweikorn genannt, wird vom Biobauer Müller in Kaltbrunn auf dem Bodanrück angebaut. Dort wird es für uns wöchentlich frisch gemahlen. Wir backen unser Brot täglich frisch daraus. Sofern genügend da ist können sie es gerne als halben oder ganzen Laib erwerben. 3,50 € / Laib.

Grob geschrotet und gedämpft bieten wir Emmer auch unter den Reis gemischt als Beilage an. Unsere Knöpfele, die badische Alternative zu schwäbischen Spätzle, werden aus Mehl von der Stelzenmühle und Eier vom Hönighof hergestellt.

Käse aus Kuh- und Ziegenmilch zweier Demeterbetriebe

Die Hofkäserei Heggelbach und die Käserei „ natürlich vom Höchsten " beide auf der anderen Seeseite im Linzgau gelegen, versorgen uns sowohl mit frischem als auch gereiftem Käse in Demeterqualität. Bergkäse in zweierlei Reifestufen, Tilsiter, Schupli, Camembert aus Kuhmilch, Brie, Grill und Kräuterkäse aus Ziegenmilch.

Naturtrüber Apfelsaft von der Streuobstwiese in Bioqualität EU Biozeichen

Cousin Pirmin Neidhart aus Riedern auf dem Schienerberg liefert uns stets frischen Apfelsaft. Pur wie auch als Schorle ein idealer Durstlöcher oder in unserem Hauscocktail.

Die Wein und Getränkekarte

Der Hauptteil unserer Weinkarte stammt aus Baden und davon die meisten vom Bereich Bodensee. Das Weingut Zähringer vom Markgräflerland gilt als bestes Bioweingut Badens. Den weißen Gutedel und Spätburgunder bieten wir im Offenausschank an.

Für unser ausländisches Weinangebot bevorzugen wir Weine in Bioqualität. Ausgesucht werden diese von

Weinimport Riegel in Orsingen.

Das Pils der kleinen Privatbrauerei Waldhaus am Schluchsee im Südschwarzwald schenken wir offen vom Fass aus. Das Mineralwasser der Randegger Ottilienquelle (Gottmadinger Ortsteil Randegg, 14 Km westlich von Moos im Hegau gelegen) wird von der Familie Fleischmann aus 80 Meter Tiefe gefördert. Wir führen es in dreierlei Qualitäten: Classic, medium und naturelle.

Die Speisekarte: Angebot, Menu und Preisgestaltung

Die saisonalen und durch die Witterung bedingten Gegebenheiten der Region stellen den Warenkorb zusammen, aus denen wir unser Speiseangebot regenerieren können. Deshalb bieten wir auf unserer Standardkarte verschiedene Gerichte an, die sich nach Jahreszeit und Wetter dem aktuellen Warenkorb selbst anpassen. So zum Beispiel der Unterseeteller, Bodenseefischteller, Mooser Fischtopf, Höriteller und Moosersalat. In unserem Auswahlmenü haben sie die Gelegenheit, Ihr Menü selbst zusammenzustellen und so die regionalen Genüsse detaillierter kennenzulernen. Um vom gesamtem kulinarischen Potenzial schöpfen zu können sind wir Mitglied der Produzenten und Verbrauchergemeinschaften „Gutes vom See“ „Touristik Untersee“, „Schmeck den Süden“, „Slowfood“