Herzlich Willkommen im Seehof!

Als Mitglied der Vereinigung *Gutes vom See* beziehe ich viele meiner Lebensmittel innerhalb eines Umkreises von 50 km um den Bodensee. *Gutes vom See* ist gegründet worden, um die Entwicklung der Region nachhaltig zu fördern – und fügt sich damit ideal zu meinem Ziel, regionale, authentische Gerichte zu kochen.

Wir verzichten auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker, kaufen keine Fertigprodukte, sondern machen alles selbst -angefangen von den Saucen über Nudeln und Ravioli bis zur Eiskrem und den hausgebackenen Kuchen. Dass nur frisches Gemüse verwendet wird, versteht sich im Seehof von selbst.

Unser großes Küchenteam steht voll und ganz hinter diesem Verständnis von ehrlicher Küche, was sich auch daran zeigt, dass viele unserer Mitarbeiter schon seit Jahren dazu gehören.

Durch *Gutes vom See* entdecken wir auch immer wieder neue Erzeuger mit besonderen Produkten, die unser Angebot erweitern. So in jüngster Zeit z. B. eine Schneckenzucht in Überlingen, einen Mozzarella-Erzeuger im Linzgau und einen Bisonzüchter bei Pfullendorf.

Lassen Sie sich unsere Region durch unsere Gerichte schmecken!

Mit gastfreundlichen Grüßen,
Jürgen Hallerbach

- Mit dem Löwen gekennzeichnete Gerichte werden ausschließlich mit unseren regionalen Produkten gekocht. Dies wird einmal jährlich von einer unabhängigen Kommission überprüft.

Wenn Sie wissen möchten, wo die Produkte „Gutes vom See“ erzeugt werden, werfen Sie doch einen Blick auf unsere Erzeugerliste auf der Rückseite.

Diese Lebensmittel erhalten wir von den aufgelisteten Erzeugern und Lieferanten aus unserer Region.

Bodenseefische
Fischerei Martin Meichle, Hagnau
& Bernd Kaulitzki, Wasserburg

Linzgau Saibling & Forelle
Ermstalfischerei Strobel,
Die Teiche sind bei Pfullendorf in Hausen & Otterschwang

Linzgauer Rind & Kalb
Fairfleisch,
Überlingen

Milch & Sahne
Milchmanufaktur, Allgäu Hof,
Bad Wurzach

Eier
Hubert Knoblauch, Friedrichshafen
Familie Senn, Ostrach

Kartoffeln
Norbert Hübschle,
Wald-Reischach

Wurstwaren
Metzgerei Karl Winkler,
Immenstaad

Ziegenkäse
Hauenschreiner Hof,
Familie Müller
Höchsten

Lämmer
Florian Gulde,
Salem - Buggensegel

Salemer Landhuhn
Markus Weinmann,
Salem - Buggensegel

Brot/Brötchen
Webers Backstube,
Friedrichshafen

Gemüse/Salate
Fruchthof Konstanz,
Konstanz

Salat/Feldsalat/Kürbis
Seesalat, Heribert Kohlöffel,
Horgenzell

Mehle
Stelzenmühle,
Familie Gütler, Eggmansried

Mozzarella, Burrata
Melilo,
Hohentengen

Putenfleisch
Gut Neuhof, Familie Plessing,
Überlingen

Mineralwasser
Randegger Ottilien Quelle,
Gottmadingen

Wachteleier
Mathias Karrer,
Deggenhausertal

Rehfleisch
Markus Eckardt, Immenstaad
Hofkammer Württemberg, Altshausen

Pflücksalat/Feldsalat
Seesalat, Heribert Kohlöffel,
Horgenzell

Spargel
Landerer,
Meckenbeuren

Bodensee-Obst
Thomas Birkhofer,
Immenstaad

Linsen & Quinoa
Familie Senn,
Ostrach

Camembert/Münster
Lehenhof,
Deggenhausertal

Fruchtsäfte
Schlenkerhof,
Albertskirch-Ravensburg

Hanfsamen
Martin Beschle

See-Weine

Weingut Markgraf von Baden, Salem; Staatsweingut Meersburg; Seegut Kress, Überlingen; Weingut Aufricht, Meersburg; Weingut Clauß, Nack; Winzerverein Hagnau, Hagnau; Weingut Schmidt, Wasserburg; Weingut Thomas Geiger, Meersburg; Weingut Schloss Rheinburg, Gailingen; Weingut Hornstein am See, Nonnenhorn.

Edelbrände, Whisky

Thomas Birkhofer, Immenstaad; Walter Gutemann, Hagnau; Heiner Renn, Hagnau; Matthias Röhrenbach, Immenstaad; Klaus Eberle, Immenstaad; Max Rauber, Immenstaad; Senft, Salem-Rickenbach; Brennerei Meier, Neuravensburg; Brauerei Locher, Appenzell, Schweiz; Brennerei Steinhauser, Kressbronn.