# Unser Frühstücksbuffet

Sehr geehrter Gast, bei uns fängt die Qualität & Regionalität schon morgens beim Frühstück an.
Hier erhalten Sie eine Übersicht über unser wechselndes Angebot.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass nicht immer alles auf dem Buffet steht, wir wechseln unter den einzelnen Produkten ab.

**Obstsalat** schneiden wir täglich aus frischen Früchten. Weitere Zutaten: Läuterzucker & Zitronensäure.

**Wurstwaren** (Aufschnitt) (S, SE, 1) wie **Salami & unser Fleischsalat** kommen von unserem Dorfmetzgerei Winkler hier in der Bachstraße. Die **Putenbrustschinken, Putenlyoner & Putenschinkenwurst** vom Gut Neuhof in Überlingen.
**Gekochter Schinken,** (SE, 1,2) vom Echt Schwäbisch Hällischen Schwein oder vom Bodensee-Landschwein. **Luftgetrockneter, roher Schinken,** (SE, 1) vom Stauferico©-Gourmetschwein, eine ganz besondere Eichelmast-Schweinerasse, eventuell ein bisschen fett, toll im Geschmack, natürlich auch aus Baden-Württemberg.
Feine **Leberwürstchen** der Firma Stockmeyer (S, SE, 2)

Alle **Weichkäse** sind in BIO-Qualität aus der Bodenseeregion.
**Ziegenkäse-Taler** vom Höchsten. **Camembert** (L) & **Münster** (L) vom Lehenhof im Deggenhausertal. **Gepfeffertes Ärschle** (L), & **Antons Liebe** (L) von der Molkerei Zurwies im Allgäu. **Blauschimmelkäse** (L) von Bergpracht aus Tettnang. **Schnittkäse: Schibli** (L) & **Bergkäse** (L) auch vom Lehenhof im Deggenhausertal.
**Mozzarella** (L) von der Melillo-Käserei in Hohentengen.

Die Milchmanufaktur Allgäu Hof in Bad Wurzach liefert uns die **a2 Urmilch** (L), Die Schwarzwaldmilch aus Freiburg **Naturjoghurt** (L), & **BIO-Fruchtjoghur**t (L, G, 3).

**Beizlachs** (SE, 1) marinieren wir selbst, meist mehrmals die Woche.
**Räucherlachs** (SE, 1) wird ebenfalls von uns im Seehof geräuchert; diesen gibt es aber nur in der kalten Jahreszeit. Den **Heringssalat** (L, E, SE, G, 2, 3) (Friesenkrone) kaufen wir in kleinen Einheiten zu.

**Marmeladen** sind hausgemacht, mit deutlich weniger Zucker als handelsüblich. Der Echte **Bienen-Honig** kommt aus Immenstaad von unserem Nachbarn Thomas & Monika Birkhofer.

Unsere **Frühstückseier** stammen von Legehühnern aus Bodenhaltung von Hubert Knoblauch in Ailingen/Friedrichshafen. Das **Rührei** machen wir aus sterilisiertem Vollei, geliefert von Benedict Senn aus Ostrach. Hier werden die Hühner in Bodenhaltung gehalten & ausschließlich eigenes Futter verwendet.

**Brötchen & Brote** (G) sind in BIO-Qualität & täglich backfrisch geliefert von der Bäckerei Weber in Friedrichshafen.
**Croissants / Schokoladencroissants** (G, N, E) werden jeden Morgen von uns im Hause gebacken. Die **Rührkuchen** (E, G, L, N) backen wir ganz klassisch, ohne irgendwelche künstliche Zusatzstoffe.

**Rostbratwürstchen** (SE, 1,2) sind vom Echt Hällischen Schwein aus Hohenlohe (BW) & der **Bacon** von der Firma Alblinger aus Österreich. Beide werden im Wechsel morgens frisch gebraten. Sonntags gibt es **Weißwürste** auch vom Echt Hällischen Schein, dazu süßer Händlmeier-Senf.

**Cornflakes** sind das Original von Kelloggs. Die **Trockenmüslis** (G, N, L, SES, ER) sind von Köln. Vom Bodensee kommen **Quinoa** (Ostrach) & **Hanfsamen** (Hilzingen bei Singen).

**Trockenfrüchte** (Pflaumen, Aprikosen & Rosinen) werden von uns im Seehof eingelegt.

**Randegger Mineralwasser** von der Ottilienquelle in Gottmadingen hier am Bodensee/Hochrhein**.**
**Schlenkerhof Fruchtsäfte** die Kelterei liegt in Richtung Ravensburg.

Unser **Kaffee & Teesortiment** stammt von der Seeberger Kaffeerösterei aus Ulm. Die Firma Seeberger beliefert den Seehof schon seit mehr als 50 Jahren.

**Zusatzstoffe & Allergene:**
(E): Eier; (ER): Erdnüsse; (F): Fisch; (G): Gluten haltiges Getreide; (K): Krebstiere; (L): Milch (Erzeugnisse); (LU): Süßlupine; (N): Schalenfrüchte (alle Nüsse); (SU): Schwefeldioxide/Sulfite; (S): Sellerie; (SE): Senf; (SES): Sesam; (SO): Soja; (W): Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, usw. ) (1): Nitrit; (2): Konservierungsstoff; (3): Farbstoff; (4): Zitronensäure.