



Tafelgesellschaft
zum Goldenen Fisch

Die Bodenseefische

Die Bodensee-Fischerei unterliegt einem strengen Reglement.

Fischereiaufseher aus allen Seeanrainerstatten und in allen Seeteilen sorgen und wachen über die Einhaltung dieser Regeln. Willi Böhler aus Hemmenhofen ist unser Hauptlieferant für täglich frischen Bodenseefisch.

Engpässe der Bodenseefischerei kompensieren wir durch Fische aus regionalen Fischzuchtanlagen, und Zukäufen aus anderen Seen. Unsere Teichwirte der Aquakulturen erfüllen höchste Standarte in Punkto Wasserqualität, Wassermenge, Teichgröße und Futter und garantieren so eine gleichbleibende erstklassige Qualität. Gerichte die durch Zuchtfische ergänzt oder ersetzt werden, werden von uns mit einem Stern gekennzeichnet

Unsere Fischspezialitäten

Petrusteller *

Verschiedenen Vorspeisen aus Bodenseefischen und Hörisalate
13,50€

Mooser Fischtopf *

verschiedene Fischfilet – und klösschen
mit geröstetem Weissbrot * und Sauce Rouille

* kein Emmerbrot

25,00 €

Unterseefischplatte (ab 2 Personen) *

verschiedene Fischfilet gebraten mit Gemüse, Rösti
25,00 € pro Person

Bodenseefischteller *

Verschiedene Fischfilet – und -klösschen pochiert
auf Blattspinat in Weissweinsauce, Emmer Reis

25,00 €

Kretzerfilet* gebraten in Mandelbutter, Dampfkartoffeln
Mini 21,00 € gr. Port. 25,00 €

Felchenfilet gebraten mit Gemüse und Rösti
Mini 16,00 € gr. Port 19,50 €

Hechtklösschen
auf Blattspinat in Weißweinsauce und Dampfkartoffeln
Mini 18,00 € gr. Port 21,00 €

*** Lachsforellenfilet pochiert**
Blattspinat Weißweinsauce und Dampfkartoffeln
Mini 17,00 € gr. Port 22,00 €

Aal gebraten in grünem Pfeffer mit Dampfkartoffeln
Mini 19,00 € gr. Port 23,00 €

Ganzer *Saibling oder Felchen
Müllerin oder blau mit grünem Pfefferjus und Dampfkartoffeln
ab 21,00 €

VORSPEISEN

Hörigemüse

Die Halbinsel Höri verfügt über die idealen 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 Anbaubedingungen. Das bekannteste Erzeugnis der Halbinsel ist die Höribülle.

Die Höribülle wird hauptsächlich wegen ihres milden und zartwürzigen Geschmacks geschätzt. Dies kommt besonders gut zu Geltung in Verbindung mit Essig und Öl. So auf unserer Karte beim „Salat der Mooser Fischerfrau“ oder zum „Straßburger Wurstsalat“.. Doch auch als Gemüse oder als Suppe kann sie ihre Besonderheit unter Beweis stellen. Leider nur in den Monaten mit R, da sie nicht von Ernte zu Ernte lagerbar ist. Ganzjährigen Hörigenuss bieten wir Ihnen in unseren Gewürzmühlen als Hörisalz auf dem Tisch, oder als Bülle- Chutney zum Minutensteak. Für Gerichte, die mit frischen Höribülle ausgelobt sind, verwenden zur Büllenlosenzeit Lauchzwiebeln.

All dies auch zum Mitnehmen an der Theke.



Bodenseefischsuppe
mit geröstetem Weißbrot* und Sauce Rouille
gr. Portion 13,50 € 9,00 €

*kein Emmerbrot

Flädlesuppe mit Kräuterbrot
6,00 €

Salat nach Art der Mooser Fischerfrau
(Fischfilet gebraten mit Frühlingszwiebel, Essig und Öl angemacht)
11,50 €

GEMÜSE UND SALATE VOM MOOSER FELD

Gemischter Salatteller
Mini 5,50 € 9,50 €

Gemüseteller nach Saison
Mini 6,50 € 12,50 €

Mooser Salatteller
(gemischter Salatteller mit Filetspieß Rind u. Schwein
Fischfilet je nach Fang oder gegrillten Ziegenkäse)
16,00 €

Höriteller
(Gemüseteller mit Filetspieß Rind u. Schwein oder Fischfilet je nach Fang
oder gegrillten Ziegenkäse)
17,00 €

*** Straßburger Wurstsalat mit Höribülle mit Salaten garniert**
***Käse von konventionellen Erzeugern, Wurst mit Phosphatzusatz**
Mini 6,50 € 9,50 €

FLEISCHGERICHTE

Schweinefilet in Rahmsauce und Knöpfe
Mini 15,50 € 19,50 €

Minutensteak vom badischen Rind
mit Kräuterbutter, Büllechutney und Pommes frites
Mini 18,50 € 22,50 €

Rumpsteak vom badischen Rind mit Pfeffersauce
Kräuterbutter und Rösti
Mini 18,50 € 22,50 €