

LAGO

hotel & restaurant am see



WICHTIGER HINWEIS

Montag-Samstag von 14-17 Uhr

Sonntags ausschließlich Kaffee & Kuchen im Bistro

Herzlich willkommen

Das Leben ist schön und lebenswert. Deshalb haben wir uns für ein Konzept entschieden, welches wir auf allen Ebenen vertreten können.


Nicht zu wissen was man isst, wie die Lebensmittel hergestellt werden und woher sie kommen, war für uns schon immer undenkbar.

Die Verringerung der CO₂-Belastung, Lebensmittel aus der Region, Vielfalt, Lebensfreude, Genuss, Tradition und Nachhaltigkeit, gilt es in der heutigen Zeit zu vereinen. Die moderne Gastronomie ist viel mehr als einfach nur essen und trinken.



BISTRO KLASSIKER


Vorspeisen & Salate

Treibgut-Focaccia^A 
Warm serviert mit
Artischocken, Oliven,
Tomaten und Parmesan


16,90
für 2
Personen

Lachs & Gurke^{A, B, D, H, I, J, L}
Hausgebeizter Gewürzlachs
mit eingelegten Gurken,
Avocado und Misocreme

16,60

Kleiner Salat^{A, F, I, J} 
Blattsalate, Kartoffelsalat,
Mais, Kirschtomaten,
Paprika, Radieschen
und Gemüsechips

8,60

Treibgut Salat^{A, F, I, J} 
Blattsalate, Kartoffelsalat,
Mais, Kirschtomaten,
Paprika, Radieschen
und Gemüsechips

18,90

Wählen Sie Ihr Dressing:


Balsamicodressing^{I, J} 

Joghurtdressing^{G, J, I} 

Mix & Match

Ergänzen Sie Ihr Gericht



 vegetarisch

 vegan

Klassiker

**Brust von der
Maispoularde**^{G, F, I} 26,90
Kross gebraten auf
Süßkartoffelpüree mit
Zuckerschoten, Mais,
Geflügeljus und Mitsuba


Wiener Schnitzel^{A, C, G, H, I, J} 29,90
Paniertes Kalbsschnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat
und Preiselbeeren

Lachsforelle^{A, D, G, H, I} 32,90
Filet auf der Haut gebraten
mit Perlgraupenrisotto,
Tomaten, Basilikum,
Cashewkernen, Parmesan
und weißer Zwiebel-Velouté

Zwiebelrostbraten^{A, C, F, G} 33,90
Steak vom Rinderrücken
mit Röstkartoffeln,
rote Zwiebelmarmelade
und Kalbsjus

ca. 200 g

**Tagliatelle
in Trüffelrahm**^{A, C, G, I}  25,90
Hausgemachte Tagliatelle
in Trüffelrahm mit
Parmesanspähnen

Gemüse-Curry^{E, F, H, I, J, K}  24,90
Gelbes Curry mit
Asiagemüse, Pak Choi,
Duftreis, Ingwer und
Papadam

WASSER, SOFTDRINKS, LIMONADEN & CO.

Wasser

LAGO-Tafelwasser medium / still	0,3 l	3,30
LAGO-Tafelwasser medium / still	0,7 l	6,20
Allgäuer Alpenwasser medium / still	0,25 l	3,60
Allgäuer Alpenwasser medium / still	0,7 l	6,90



Hausgemachte Limonaden

Die Limonaden werden auf Basis unserer Zitronen-Kalamansi Limonade hergestellt

UNSER KLASSIKER

Zitronen-Kalamansi Limonade	0,3 l	4,80
Grüner Apfel	0,3 l	5,00
Basilikum¹⁰	0,3 l	5,00
Grapefruit¹⁰	0,3 l	5,00
Gartengurke-Basilikum¹⁰	0,3 l	5,00

NICHT VON UNS ABER TROTZDEM LECKER!

Rhabarber Spritz^{1,3,6}	0,33 l	4,30
Holunderblüten Spritz^{1,3,6}	0,33 l	4,30



Apfelsaft

Von unseren Streuobstwiesen

Naturtrüber Apfelsaft	0,3 l	4,40
Apfelsaftschorle	0,3 l	4,10

Softdrinks

Coca-Cola^{1,10,11,13}	0,3 l	3,90
Coca-Cola zero^{1,5,6,9,11,13}	0,33 l	3,90
Fanta^{1,3,6,9}	0,3 l	3,90
Sprite^{6,11}	0,3 l	3,90
Mezzo Mix^{1,3,6,9,13}	0,3 l	3,90
Eistee Pfirsich^{1,2,3}	0,33 l	4,00

THOMAS HENRY

Tonic Water^{6,10,12}	0,2 l	4,30
Bitter Lemon^{1,6,10,12}	0,2 l	4,30
Ginger Ale^{1,6,10,12}	0,2 l	4,30

FEVER TREE

Mediterranean Tonic^{1,6,10,12}	0,2 l	4,50
Red Bull^{1,3,10,13}	0,25 l	4,90



Saft & Nektar

Orangensaft	0,3 l	4,40
Bananennektar	0,3 l	4,40
Ananassaft	0,3 l	4,40
Maracujanektar	0,3 l	4,40
Kirschsaff	0,3 l	4,40
Johannisbeernektar	0,3 l	4,40
Multivitaminsaft	0,3 l	4,40
als Schorle	0,3 l	4,10

ERFRISCHUNGEN, APERITIFS & AUS UNSERER BRAUEREI

Pure Erfrischung

Aperol Spritz ^{L, 4} Prosecco, Mineralwasser, Aperol, Orange	7,90
Limoncello Spritz ^{1, 6, 10, 12} Limoncello, Prosecco, Mineralwasser	7,90
Green Summer ^{1, 6, 10, 12} Lillet Blanc, Kalamansi-Limo, Gurkensirup, Gurken	7,90
Negroni Sbagliato ^{1, 4, 6, 10, 12} Crémant, Campari, roter Wermut	9,60
Maracuja Spritz ^{L, 4} Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Mineralwasser, Limettensaft	7,90
LAGO Schorle ^{1, 6, 10, 12} Grapefruitsirup, Bitter Lemon mit Alkohol (mit Prosecco) ohne Alkohol (mit Mineralwasser)	7,80 7,00
Lillet Berry ^{1, 6, 10, 12} Lillet blanc, Russian Wild Berry, Beeren	7,90
Lillet Vive ^{1, 6, 10, 12} Lillet blanc, Tonic Water, Gurke, Minze	7,90
Hugo ^{L, 1, 4, 10} Prosecco, Mineralwasser, Minze, Limette, Holunderblütensirup	7,90
Martini Bianco	5 cl 5,80
Martini Extra dry	5 cl 5,80
Martini Rosso	5 cl 5,80

**Gerne servieren
wir Ihnen Portwein,
Sherry & Co.
Bitte fragen Sie uns.**

Schaumweine & Aperitifs

Prisecco alkoholfrei ^{L, 4}	0,1 l 0,75 l	6,40 38,00
Prosecco Spumante „da Ponte“ D.O.C. ^{L, 4}	0,1 l 0,75 l	6,40 38,00
Crémant D'Alsace Brut ^{L, 4} Cuvée Prestige	0,1 l 0,75 l	7,60 45,00
Crémant Rosé Brut ^{L, 4}	0,1 l 0,75 l	7,60 45,00



Unsere Biere

Aus unserer eigenen Brauerei





BellaVista Primero ^A unser Blondes	0,3 l 0,5 l	3,90 4,80
BellaVista Rubio ^A naturtrübes Hefeweizen	0,3 l 0,5 l	4,00 4,90
Craft-Radler ^A mit hausgemachter Zitronen-Kalamansi Limonade	0,3 l 0,5 l	4,00 4,90
Radler ^{A, 1, 6} Primero und Sprite	0,3 l 0,5 l	3,90 4,80
BellaVista Opale ^A India Pale Ale in der Flasche	0,33 l	4,30
Russ ^{A, 1, 6} Rubio und Sprite	0,3 l 0,5 l	4,00 4,90

Flaschenbiere

Meckatzer Weißgold ^A alkoholfrei	0,33 l	3,90
Meckatzer Weizen ^A alkoholfrei	0,5 l	4,90
Meckatzer Urweizen ^A	0,5 l	4,90
Meckatzer Weizen ^A leicht	0,5 l	4,90

HEISSGETRÄNKE





Kaffee

Espresso ¹³		2,60
Doppelter Espresso ¹³		3,90
Espresso Macchiato ^{G, 13}		3,20
Cappuccino ^{G, 13}		3,80
		4,80
Latte Macchiato ^{G, 13}		4,80
Kaffee Crème ¹³		3,20
		4,20
Milchkaffee ^{G, 13}		4,80
Tasse Schokolade ^{G, 10}		4,80
Portion Sahne ^G		1,20



Milch –

gerne auch vegan & laktosefrei

Hafermilch ^A		0,50
		1,00
Mandelmilch		0,50
		1,00
Laktosefreie Milch ^G		0,50
		1,00

Tee –

aus frischen Zutaten

Frisch aufgebrihte Pfefferminze	4,60
Frisch aufgebrihter Ingwer	4,80
Heiße Zitrone	4,60

Tee – aus hochwertigen getrockneten Zutaten

SCHWARZER

Ceylon Feinherber Tee	3,90
Assam Vollmundiger Tee	3,90
Earl Grey Leichter Bergamottenote	3,90

GRÜNER

Herb und erfrischend	3,90
----------------------	------

KRÄUTER

Kamille Wohltuend, bekömmlich	3,90
Zitronengras Kräutertee mit Zitronengras	3,90
Insel der Sinne Ayurvedische Kräuter mit Ingwer	3,90

FRÜCHTE

Waldbeere Rote Beeren	3,90
Oranuja Orange, Maracuja	3,90



Honig unserer eigenen LAGO-Bienen passt perfekt zu Ihrem Tee.

Honig

Portion Honig	1,60
---------------	------

AUS UNSERER EIGENEN KONDITOREI

Waffeln

Frisch gebackene Waffel ^{A, C, G, H, 10} mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	7,30
Frisch gebackener Apfelstrudel ^{A, C, G, H, I} mit Zimteis und lauwarmer Vanillesoße	11,80 €

Genusstörtchen

Tiramisu ^{A, C, G, H, 10, 13}	6,10
Schwarzwälder Kirschtörtchen ^{A, C, G, H, 10, 13}	6,10
Passionsfrucht-Schokoladentörtchen ^{A, C, G, H, 10, 13}	6,10
Kokos-Mandeltörtchen ^{A, C, G, H, 10, 13}	6,10



Unsere Eissorten

Aus hauseigener Produktion – mit besten Zutaten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt, Blutorange, Haselnuss, Zitrone ^{C, G, H, 10}	2,80 je Kugel
Eiskaffee ^{C, G, 10} Geeister Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne	8,90
Eisschokolade ^{C, G, H, 10} Geeiste Milkschokolade mit 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis und Schlagsahne	8,90

Bäckerbengel

Im Holzring gebackener Rührkuchen, lauwarm serviert

Apfelkuchen ^{A, C, G, H, 10}	5,20
Kirschkuchen ^{A, C, G, H, 10}	5,20
Zwetschgenkuchen ^{A, C, G, H, 10}	5,20
Käsekuchen ^{A, C, G, H, 10}	5,20

Schmeckt super mit einer Kugel hausgemachtem Eis.



vegetarisch



vegan

LONGDRINKS



Gin

Aus unserer eigenen Brennerei

Wiley Club Dry Gin 47%	4 cl	8,00
Wiley Club Black Gin 55%	4 cl	9,50

Gin

Bombay Sapphire	4 cl	5,20
Tanqueray London dry	4 cl	6,00
Hendrick's	4 cl	9,50
Monkey 47	4 cl	10,50
Gin Mare	4 cl	11,00

Wodka

Absolut	4 cl	5,50
Belvedere	4 cl	9,00
Grey Goose	4 cl	10,00

Rum

Havana Club 3 Jahre	4 cl	5,80
Havana Club 7 Jahre	4 cl	8,20

Gerne mixen wir Ihnen auch alkoholfreie Cocktails.

Filler

THOMAS HENRY

Tonic Water ^{6, 10, 12}	0,2 l	4,30
Bitter Lemon ^{1, 6, 10, 12}	0,2 l	4,30
Ginger Ale ^{1, 6, 10, 12}	0,2 l	4,30

FEVER TREE

Mediterranean Tonic ^{1, 6, 10, 12}	0,2 l	4,50
Red Bull ^{1, 3, 10, 13}	0,25 l	4,90
Coca-Cola ^{10, 1, 13}	0,2 l	2,60
Fanta ^{10, 1, 6}	0,2 l	2,60
Sprite ^{10, 1, 6}	0,2 l	2,60



Cocktails

Moscow Mule ^{1, 6, 10, 12} Wodka, Ginger Beer, Limettenspalte	9,60
London Mule ^{1, 6, 10, 12} Gin, Zuckersirup, Limettensaft, Ginger Beer, Minze	9,60
Caipirinha Cachaca, Limetten, Rohrzucker	9,50
Mojito Weißer Rum, Sodawasser, Limetten, brauner Zucker, Minze	9,50
Negroni ^{1, 4, 6, 10, 12} Gin, Campari, roter Wermut	10,00
Negroni Sbagliato ^{1, 4, 6, 10, 12} Cremant, Campari, roter Wermut	9,60

SPIRITUOSEN



Aus unserer eigenen Brennerei

Gelbmöstler Birne	2 cl	5,90
Mirabelle	2 cl	5,90
Quitte	2 cl	5,90
Alte Pflaume	2 cl	5,90
Wald Himbeer Geist	2 cl	5,90
Nussler ein Haselnusstraum	2 cl	5,90
Beer Schnapps gerettetes Bier	2 cl	5,90
Barrelwurz unser Kräuterschnaps	2 cl	5,90
Carouzo Anis-Kümmel	2 cl	5,90
White Dog 40% klarer Whisky - frisch aus der Brennblase	2 cl	5,90
Glen Danube Single Malt Whiskey 42%	4 cl	8,90



Gin



Aus unserer eigenen Brennerei

Wiley Club Dry Gin 47%	4 cl	8,00
Wiley Club Black Gin 55%	4 cl	9,50

Gin

Bombay Sapphire	4 cl	5,20
Tanqueray London dry	4 cl	6,00
Hendrick's	4 cl	9,50
Monkey 47	4 cl	10,50
Gin Mare	4 cl	11,00

Kräuterbitter



Ramazotti	2 cl	4,20
Averna	2 cl	4,20
Borsci San Marzano	2 cl	4,00
Jägermeister	2 cl	4,00



Rum

Havana Club 3 Jahre	4 cl	5,80
Havana Club 7 Jahre	4 cl	8,20
Bacardi Carta blanca	4 cl	4,50

SPIRITUOSEN



Whisky

Aus unserer eigenen Brennerei

Glen Danube	4 cl	8,90
Single Malt Whiskey 42%		

Whisky

Johnnie Walker Black Label	4 cl	7,00
Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,20
Jack Daniel's	4 cl	5,50
Single Malt Whisky Valerie	4 cl	7,50
Single Grain Whisky Augustus	4 cl	7,00

Wodka

Absolut	4 cl	5,50
Belvedere	4 cl	9,00
Grey Goose	4 cl	10,00

Scotch Single Malt

Glenmorangie 10 Jahre	4 cl	11,00
Lagavulin 12 Jahre	4 cl	13,50

Allergene:

A glutenhaltig	H Nüsse (Schalenfrüchte)
B Krebstiere	I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
C Eier und Eierzeugnisse (Krustentiere, Crustaceae)	J Senf und Senferzeugnisse
D Fisch und Fischerzeugnisse	K Sesamsamen
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	L Schwefeldioxid und Sulphit
F Soja und Sojaerzeugnisse	M Lupinen
G Milch und Milcherzeugnisse	N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern, Mollusken)

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlich gültigen MwSt.

Cognac

Remy Martin	4 cl	9,00
Hennessy fine de Cognac	4 cl	12,00



Grappa

Aus unserer eigenen Brennerei

Grappa di Moscato Invecchiata aus dem Barriquefass	2 cl	5,80
Grappa Bianco	2 cl	5,20

Grappa

Po' di Poli Elegante (Pinot)	2 cl	5,50
Po' di Poli Secca (Merlot)	2 cl	5,50
Oro di Poli Barrique	2 cl	6,00

Tequila

Jose Cuervo Especial silver	2 cl	4,20
Jose Cuervo Especial reposado	2 cl	4,20

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff	8 gewachst
2 geschwärzt	9 Säuerungsmittel
3 Konservierungsstoff	10 Zuckerarte(en) und Süßungsmittel(n)
4 geschwefelt	11 Phenylalaninquelle
5 Phosphat	12 chininhaltig
6 Antioxidationsmittel	13 koffeinhaltig
7 Geschmacksverstärker	14 Natrium, Kaliumnitrit

vegetarisch

vegan



IN DIESEM **RESTAURANT**
WIRD GELEBT UND WIR HABEN SPASS,
IST ES MAL **LAUT** UND MAL **LEISE,**
GEBEN WIR UNSER **BESTES,**
WIRD GEGESSEN UND GETRUNKEN,
GEFEIERT UND GETANZT,
SAGEN WIR BITTE UND DANKE,
WIRD GELACHT UND GEARBEITET,
IST ES BUNT UND LUSTIG,
ERFREUEN WIR UNS AM LEBEN,
WERDEN FEHLER GEMACHT UND VERZIEHEN,
IST JEDER WILLKOMMEN.



Du hast Lust ein Teil unseres Teams zu werden?
Dann komm zu uns an den See!

