

# 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 CO<sub>2</sub>-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

Diese Gerichte bieten wir Ihnen von Montag bis Samstag an:

### Vorspeisen & Salate

**Treibgut-Focaccia** <sup>A</sup> 🌿  
Warm serviert mit  
Artischocken, Oliven,  
Tomaten und Parmesan

17,50  
für 2  
Personen

**Lachs & Gurke** <sup>A, B, D, H, I, J, L</sup>  
Hausgebeizter Gewürzlachs  
mit eingelegten Gurken,  
Avocado und Misocreme

16,60

**Kleiner Salat** <sup>A, F, I, J</sup> 🌿  
Blattsalate, Kartoffelsalat,  
Mais, Kirschtomaten,  
Paprika, Radieschen  
und Gemüsechips

8,60

**Treibgut Salat** <sup>A, F, I, J</sup> 🌿  
Blattsalate, Kartoffelsalat,  
Mais, Kirschtomaten,  
Paprika, Radieschen  
und Gemüsechips

18,90

Wählen Sie Ihr Dressing:

**Balsamicodressing** <sup>I, J</sup> 🌿

**Joghurtdressing** <sup>G, J, I</sup> 🌿

#### Ergänzen Sie Ihr Gericht:

Gegrillte Garnelen 4 Stück 10,00

Lachsforelle ca. 120g 10,90

Maishähnchen-Brust ca. 120g 8,90

Falafel 4 Stück 🌿 6,90



🌿 vegetarisch

🌿 vegan

### Klassiker

**Brust von der  
Maispoularde** <sup>G, F, I</sup> 26,90  
Kross gebraten auf  
Süßkartoffelpüree mit  
Zuckerschoten, Mais,  
Geflügeljus und Mitsuba

**Wiener Schnitzel** <sup>A, C, G, H, I, J</sup> 30,90  
Paniertes Kalbsschnitzel  
mit Kartoffel-Gurkensalat  
und Preiselbeeren

**Lachsforelle** <sup>A, D, G, H, I</sup> 33,90  
Filet auf der Haut gebraten  
mit Perlgraupenrisotto,  
Tomaten, Basilikum,  
Cashewkernen, Parmesan  
und weißer Zwiebel-Velouté

**Zwiebelrostbraten** <sup>A, C, F, G</sup> 34,90  
Steak vom Rinderrücken  
mit Röstkartoffeln,  
rote Zwiebelmarmelade  
und Kalbsjus

ca. 200 g

**Tagliatelle  
in Trüffelrahm** <sup>A, C, G, I</sup> 🌿 25,90  
Hausgemachte Tagliatelle  
in Trüffelrahm mit  
Parmesanspännen

**Gemüse-Curry** <sup>E, F, H, I, J, K</sup> 🌿 24,90  
Gelbes Curry mit  
Asiagemüse, Pak Choi,  
Duftreis, Ingwer und  
Papadam

# WASSER, SOFTDRINKS, LIMONADEN & CO.

## Wasser

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



## Hausgemachte Limonaden

Die Limonaden werden auf Basis unserer Zitronen-Kalamansi Limonade hergestellt

### UNSER KLASSIKER

<b>Zitronen-Kalamansi Limonade</b>	0,3 l	4,80
<b>Grüner Apfel</b>	0,3 l	5,00
<b>Basilikum<sup>10</sup></b>	0,3 l	5,00
<b>Grapefruit<sup>10</sup></b>	0,3 l	5,00
<b>Gartengurke-Basilikum<sup>10</sup></b>	0,3 l	5,00

### NICHT VON UNS ABER TROTZDEM LECKER!

<b>Rhabarber Spritz<sup>1,3,6</sup></b>	0,33 l	4,30
<b>Holunderblüten Spritz<sup>1,3,6</sup></b>	0,33 l	4,30



## Apfelsaft

Von unseren Streuobstwiesen

<b>Naturtrüber Apfelsaft</b>	0,3 l	4,40
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,3 l	4,10

## Softdrinks

<b>Coca-Cola<sup>1,10,11,13</sup></b>	0,3 l	3,90
<b>Coca-Cola zero<sup>1,5,6,9,11,13</sup></b>	0,33 l	3,90
<b>Fanta<sup>1,3,6,9</sup></b>	0,3 l	3,90
<b>Sprite<sup>6,11</sup></b>	0,3 l	3,90
<b>Mezzo Mix<sup>1,3,6,9,13</sup></b>	0,3 l	3,90
<b>Eistee Pfirsich<sup>1,2,3</sup></b>	0,33 l	4,00

### THOMAS HENRY

<b>Tonic Water<sup>6,10,12</sup></b>	0,2 l	4,30
<b>Bitter Lemon<sup>1,6,10,12</sup></b>	0,2 l	4,30
<b>Ginger Ale<sup>1,6,10,12</sup></b>	0,2 l	4,30

### FEVER TREE

<b>Mediterranean Tonic<sup>1,6,10,12</sup></b>	0,2 l	4,50
<b>Red Bull<sup>1,3,10,13</sup></b>	0,25 l	4,90



## Saft & Nektar

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

# ERFRISCHUNGEN, APERITIFS & AUS UNSERER BRAUEREI

## Pure Erfrischung

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

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

## Schaumweine & Aperitifs

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



## Unsere Biere



Aus unserer eigenen Brauerei

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

## Flaschenbiere

<b>Meckatzer Weißgold</b> <sup>A</sup> alkoholfrei	0,33 l	3,90
<b>Meckatzer Weizen</b> <sup>A</sup> alkoholfrei	0,5 l	4,90
<b>Meckatzer Urweizen</b> <sup>A</sup>	0,5 l	4,90
<b>Meckatzer Weizen</b> <sup>A</sup> leicht	0,5 l	4,90

## HEISSGETRÄNKE




### Kaffee

<b>Espresso</b> <sup>13</sup>		2,60
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>13</sup>		3,90
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>G, 13</sup>		3,20
<b>Cappuccino</b> <sup>G, 13</sup>		3,80
		4,80
<b>Latte Macchiato</b> <sup>G, 13</sup>		4,80
<b>Kaffee Crème</b> <sup>13</sup>		3,20
		4,20
<b>Milchkaffee</b> <sup>G, 13</sup>		4,80
<b>Tasse Schokolade</b> <sup>G, 10</sup>		4,80
<b>Portion Sahne</b> <sup>G</sup>		1,20



### Milch –

gerne auch vegan & laktosefrei

<b>Hafermilch</b> <sup>A</sup>		0,50
Aufpreis		1,00
<b>Mandelmilch</b>		0,50
Aufpreis		1,00
<b>Laktosefreie Milch</b> <sup>G</sup>		0,50
Aufpreis		1,00

### Tee –

aus frischen Zutaten

<b>Frisch aufgebrihte Pfefferminze</b>	4,60
<b>Frisch aufgebrihter Ingwer</b>	4,80
<b>Heiße Zitrone</b>	4,60

### Tee – aus hochwertigen getrockneten Zutaten

#### SCHWARZER

<b>Ceylon</b> Feinherber Tee	3,90
<b>Assam</b> Vollmundiger Tee	3,90
<b>Earl Grey</b> Leichter Bergamottenote	3,90

#### GRÜNER

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

#### KRÄUTER

<b>Kamille</b> Wohltuend, bekömmlich	3,90
<b>Zitronengras</b> Kräutertee mit Zitronengras	3,90
<b>Insel der Sinne</b> Ayurvedische Kräuter mit Ingwer	3,90

#### FRÜCHTE

<b>Waldbeere</b> Rote Beeren	3,90
<b>Oranuja</b> Orange, Maracuja	3,90



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

### Honig

<b>Portion Honig</b>	1,60
----------------------	------

## AUS UNSERER EIGENEN KONDITIONEIREI

### Waffeln

<b>Frisch gebackene Waffel</b> <sup>A, C, G, H, 10</sup> mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	7,30
<b>Frisch gebackener Apfelstrudel</b> <sup>A, C, G, H, I</sup> mit Zimteis und lauwarmer Vanillesoße	11,80 €



### Unsere Eissorten

Aus hauseigener Produktion – mit besten Zutaten

<b>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt, Blutorange, Haselnuss, Zitrone</b> <sup>C, G, H, 10</sup>	2,80 je Kugel
<b>Eiskaffee</b> <sup>C, G, 10</sup> Geeister Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne	8,90
<b>Eisschokolade</b> <sup>C, G, H, 10</sup> Geeiste Milkschokolade mit 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis und Schlagsahne	8,90

### Genusstörtchen

<b>Tiramisu</b> <sup>A, C, G, H, 10, 13</sup>	6,10
<b>Schwarzwälder Kirschtörtchen</b> <sup>A, C, G, H, 10, 13</sup>	6,10
<b>Passionsfrucht-Schokoladentörtchen</b> <sup>A, C, G, H, 10, 13</sup>	6,10
<b>Kokos-Mandeltörtchen</b> <sup>A, C, G, H, 10, 13</sup>	6,10

### Bäckerbengel

Im Holzring gebackener Rührkuchen, lauwarm serviert

<b>Apfelkuchen</b> <sup>A, C, G, H, 10</sup>	5,20
<b>Kirschkuchen</b> <sup>A, C, G, H, 10</sup>	5,20
<b>Zwetschgenkuchen</b> <sup>A, C, G, H, 10</sup>	5,20
<b>Käsekuchen</b> <sup>A, C, G, H, 10</sup>	5,20

Schmeckt super mit einer Kugel hausgemachtem Eis.



vegetarisch



vegan

## LONGDRINKS



### Gin

Aus unserer eigenen Brennerei

<b>Wiley Club Dry Gin 47%</b>	4 cl	8,00
<b>Wiley Club Black Gin 55%</b>	4 cl	9,50

### Gin

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

### Wodka

<b>Absolut</b>	4 cl	5,50
<b>Belvedere</b>	4 cl	9,00
<b>Grey Goose</b>	4 cl	10,00

### Rum

<b>Havana Club 3 Jahre</b>	4 cl	5,80
<b>Havana Club 7 Jahre</b>	4 cl	8,20

Gerne mixen wir Ihnen auch alkoholfreie Cocktails.

### Filler

#### THOMAS HENRY

<b>Tonic Water</b> <sup>6, 10, 12</sup>	0,2 l	4,30
<b>Bitter Lemon</b> <sup>1, 6, 10, 12</sup>	0,2 l	4,30
<b>Ginger Ale</b> <sup>1, 6, 10, 12</sup>	0,2 l	4,30

#### FEVER TREE

<b>Mediterranean Tonic</b> <sup>1, 6, 10, 12</sup>	0,2 l	4,50
<b>Red Bull</b> <sup>1, 3, 10, 13</sup>	0,25 l	4,90
<b>Coca-Cola</b> <sup>10, 1, 13</sup>	0,2 l	2,60
<b>Fanta</b> <sup>10, 1, 6</sup>	0,2 l	2,60
<b>Sprite</b> <sup>10, 1, 6</sup>	0,2 l	2,60



### Cocktails

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



## SPIRITUOSEN



### Aus unserer eigenen Brennerei

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



HOME MADE

### Gin



Aus unserer eigenen Brennerei

<b>Wiley Club Dry Gin 47%</b>	4 cl	8,00
<b>Wiley Club Black Gin 55%</b>	4 cl	9,50

### Gin

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

### Kräuterbitter



<b>Ramazotti</b>	2 cl	4,20
<b>Averna</b>	2 cl	4,20
<b>Borsci San Marzano</b>	2 cl	4,00
<b>Jägermeister</b>	2 cl	4,00



### Rum

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

# SPIRITUOSEN



## Whisky

Aus unserer eigenen Brennerei

<b>Glen Danube</b>	4 cl	8,90
<b>Single Malt Whiskey 42%</b>		

## Whisky

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

## Wodka

<b>Absolut</b>	4 cl	5,50
<b>Belvedere</b>	4 cl	9,00
<b>Grey Goose</b>	4 cl	10,00

## Scotch Single Malt

<b>Glenmorangie</b> 10 Jahre	4 cl	11,00
<b>Lagavulin</b> 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

<b>Remy Martin</b>	4 cl	9,00
<b>Hennesy fine de Cognac</b>	4 cl	12,00



## Grappa

Aus unserer eigenen Brennerei

<b>Grappa di Moscato</b> <b>Invecchiata</b> aus dem Barriquefass	2 cl	5,80
<b>Grappa Bianco</b>	2 cl	5,20

## Grappa

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

## Tequila

<b>Jose Cuervo Especial</b> <b>silver</b>	2 cl	4,20
<b>Jose Cuervo Especial</b> <b>reposado</b>	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!

