

Wir freuen uns, Sie in unserem

# Hotel & Restaurant Wilder Mann

begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen  
entspannten und genußreichen  
Aufenthalt in unserem neu renovierten Haus.

*Familie Jseni*  
*- August 2022 -*

# Der „Wilde Mann“

Herberge und Refugium, gestern und heute

(VON 1969)

Strandhotel »Wilder Mann«, Anziehungspunkt des Fremdenverkehrs und Stätte Meersburger Gastlichkeit, Eckpfeiler einer alten Stadt zwischen Fels und See. Das Ohr lauscht dem Plätschern der Wellen am Seeufer, die Nase fängt den Duft der tausend Rosen im gepflegten Garten ein und die Zunge schmeckt die Fülle eines exquisiten Weins vom Südhang über dem von Eisgletschern gepreßten Sandstein. Eine südliche Sonne bescheint uralten Kulturboden und eine musische Sommerlandschaft, in der die Romantik lebendig bleibt.

Die Stadt und das Haus besitzen viel Gemeinsames. Auch den »Wilden Mann«, den bärtigen, eher gemütlichen als grimmigen Schildträger im Meersburger Wappen, ein heidnischer Walddämon, da und dort noch in uralten Frühlingsbräuchen zu Hause. Die »Wilde Frau« gehört zu ihm, eine Keule und den Laubkranz um das Haupt, der die Verbindung zu Dionysios herstellt, zum edlen Tropfen und zur sorglosen, fröhlichen Stunde des seligen Nichtstuns. Der »Wilde Mann« ist kein Kinderschreck. Er ist eine Einladung!

Schon immer stand der »Wilde Mann« vor den Toren der Stadt, um in vielen Jahrhunderten als offizielle städtische Herberge die Gäste aufzunehmen, die nach 21 Uhr in Meersburg ankamen, denn um diese Zeit schlossen die Stadttore und die Wirtschaften. Wenn »die Porten beschossen«, durfte die Herberge den Gästen »eine Suppe mitthailen«. Zur übrigen Zeit gab es nur Wein, städtischen selbstverständlich.

1713 verkaufte die Stadt den »Wilden Mann« für 2000 Gulden an den Privatmann Josef Grathwohl, der sich redlich mühte und die zweieinhalb Jahrhunderte umfassende Geschichte des heutigen privaten Hotels einleitete. Gründlich umgebaut wurde das Gasthaus der Geistlichkeit und der Honoratoren der Stadt am Ende des 18. Jahrhunderts durch Heinrich Waldvogel.

Dann kamen der Fremdenverkehr, dessen Pionier und Meersburger Bürgermeister Dr. Moll und die Fähre, die schwimmende Brücke zwischen Konstanz und Meersburg. Und genau an dieser Stelle der Meersburger Stadtgeschichte erhielt der »Wilde Mann« seine neue Funktion, guten Meersburger Stil auf dem Gebiet vorbildlicher Gastronomie zu repräsentieren. Dieses Blatt in der bewegten Chronik des Hauses, das zur Visitenkarte des jungen Meersburger Fremdenverkehrs werden sollte, schrieben Heinrich Sulger und dessen Frau Maria, die 1926 das Hotel übernahmen. Der »Wilde Mann«, Herberge bekannter und unbekannter Gäste, wartete mit den besten Fremdenzimmern und, als erstes Haus am Platze, in diesen Zimmern mit fließendem Wasser auf. Ein Anziehungspunkt für den Bodenseeraum und weit darüber hinaus war somit geschaffen. Das Ehepaar Sulger und ihr Sohn Peter Kuno Sulger leiteten 1949 eine weitere Restaurierung ein, weitsichtig für die Entwicklung auf dem Gebiet des Fremdenverkehrs und der Gastronomie. Auch verwöhnten Ansprüchen der Gäste galt es mit einem Programm zu entsprechen, in dem das moderne Zimmer so wenig fehlte, wie die erweiterte Seeterrasse, die Liegewiese mit Palmen, die Gemütlichkeit des »Jägerzimmers«, die Eleganz des Saales mit den Musikkapellen von Rang und der neuangelegte Rosengarten, ein Märchen in tausend Farben.

Um das Erbe, das schwer wiegt und verpflichtet, weiß die heutige Eigentümerin des Hauses, die Schwiegertochter des Pionierehepaares Sulger, Frau Helen Sulger. Langjähriges Mitwirken an der Seite ihres verstorbenen Mannes, ein ständiges Lernen und der sechste Sinn des guten Gastronomen gestatten ihr, die Tradition des Hauses im Sinne kultivierter Gastlichkeit zu wahren.

Weit offen steht die romantische Stadt Meersburg den Gästen aus aller Welt. Gastfreundlichen Willkommgruß zu bieten, schickt sich der Schildhalter an, der »Wilde Mann«.

Meersburg 1969, Th. Meder

Der im Jahr 2022 wieder eröffnete, „neue Wilde Mann“ wurde von Familie Iseni mit viel Herzblut und Liebe zum Detail revitalisiert, sowohl im Restaurant wie in den Zimmern ist die Referenz an die hauseigene Geschichte zu spüren. Auf der Restaurantterrasse genießen auch heute wieder Gäste aus aller Herren Länder kulinarische Gaumenfreuden und den herrlichen Ausblick über den Bodensee bis in die Schweizer Alpen. Der Palmen- und Rosengarten lädt - trotz umfassender Renovierung fast unverändert - zum Verweilen ein und auch das Tanzbein kann bei diversen Veranstaltungen geschwungen werden!

# SUPPEN

Thai Kokos Curry Suppe  
gebratene Garnelen | Fischfilets  
Gemüseeinlage | Limetten-Zitronen-Öl  
(d, f, glutenfrei)

€ 14,40

Suppe vom Kalbstafelspitz  
Kalbsmaultäschle | Wurzelgemüse  
(a, b, d)

€ 9,20

# VORSPEISEN

Burrata mit Ochsenherz-Tomaten  
geschmorte Kirschtomaten | Kräuterpesto

Knusprige Tortillachips

(a, c, h)

€ 16,40

Carpaccio vom Rind

Rucola | Vinaigrette | gehobelter Parmesan

(b, c, d)

€ 17,10

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken

Thunfisch Schaum | Kapernäpfel | Wildkräutersalat

(c, g, 2)

€ 21,90

Hors d'oeuvre

Kalte Vorspeisenvariation

Saisonal wechselndes Angebot

€ 18,50

# SALATE

## Beilagensalat

hausgemachtes Dressing „Wilder Mann“

(b, e)

€ 7,90

## Salatteller Hähnchen

süß-sauer-pikant | Blattsalate | hausgemachtes Dressing

(b, d, e, h)

21,90

## Salatteller „Wilde Frau“

gebratene Fischfilets | Blattsalate | hausgemachtes Dressing

(b, d, e, g, h)

€ 23,90

## Salatteller „Wilder Mann“

Roastbeefstreifen | Teriyaki Sauce | Blattsalate | hausgemachtes Dressing

(b, d, e)

€ 24,90

## Salatplatte mit Ziegenkäse im Serrano-Mantel

Blattsalate | Kräuter-Pesto | gehobelter Parmesan | hausgemachtes Dressing

(a, b, d, e)

€ 22,90

# FISCHGERICHTE

Hausgemachte Fischmaultaschen  
Garnelen | mediterranes Gemüse | Riesling-Schaum  
(a, b, c, d, g)  
€ 26,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
Drillinge | Schmorgemüse  
Mandelbutter | Riesling-Schaum  
(a, c, d, f, g, h)  
€ 30,90

Lachsfilet vom Grill  
Pesto | Ratatouille | Spinat Gnocchi  
(a, c, d, g)  
€ 32,90

Fischvariation  
gebratene Fischfilets | Garnelen | Ofengemüse  
hausgemachte Kräuter-Espuma | Pommes Macaire  
(a, c, f, g, d)  
€ 35,90

# FLEISCHGERICHTE

Hähnchen in Knusperpanade  
Pommes Frites | pikante Cocktailsauce  
(a, b, h)

€ 21,90

Geschmorte Kalbsbäckchen  
Sellerie-Püree | Buttergemüse | Demi-glace  
(a, d, h)

€ 26,90

Schwabenschmaus  
Medaillons vom Schweinefilet | hausgemachte Käsespätzle  
kleines Gemüsebouquet | Rahmsauce  
(a, b, c, h, d)

€ 27,90

Rumpsteak vom Grill  
Drillinge | Grillgemüse | Chilipfeffer-Butter | Demi-glace  
(a, c, d, e)

€ 34,90

# FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Pommes Frites | Wild-Preiselbeeren

Zitrone | Kapern | Sardellen

(a, b, h)

€ 30,90

Zwiebelrostbraten vom Grill

hausgemachte Spätzle | Jus | Röstzwiebeln

(a, b, c, d)

€ 34,90

Kalbsrücken rosa gebraten

Trüffel Gnocchi | kleines Gemüsebouquet | Demi-glace

(a, c, d)

€ 38,90



# VEGETARISCH | VEGAN

Schwäbische Käsespätzle  
würzige Käsemischung | knusprige Röstzwiebeln

(a, b, c)

€ 15,90

Trüffel Risotto  
Parmesan-Schaum | knuspriger Petersilie

(d, e, i, x)

€ 22,90

Spinat Gnocchi  
Ofen-Schafskäse | Pesto | Grillgemüse  
Mascarpone-Tomaten-Sauce

(a, b, c)

€ 22,90

Weißes Thai Curry  
sautiertes Gemüse | Jasminreis  
Kokosmilch | Zitronengras

(d, vegan, glutenfrei)

€ 20,90

# KINDERSPEISEN

Spätzle  
mit Rahmsauce

(a, b, c, d, 2)

€ 6,50

Fettuccine  
Tomatensauce | Parmesan

(a, b, d, 2)

€ 8,90

Hähnchenbrust natur  
Spätzle | Rahmsauce

(a, b, 2)

€ 10,90

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Pommes

(a, b)

€ 12,90

# DESSERTS

Crème brûlée

hausgemachtes Sorbet | frische Früchte

(b, c, h)

€ 11,90

Hausgemachte Dessertvariation

(auf Anfrage)

€ 14,90

Tonkabohnen-Schokoladentarte

gebackene weiße Schokolade | hausgemachtes Beeren-Sorbet

(a, c, h)

€ 13,90

Schwarzwälder Cheesecake

Pistazieneis | Amaretto Kirschkompott

(a, c, h, x)

€ 12,90

## Alkoholfreie Getränke

Cola Orange, Zitronenlimonade, Spezi <sup>1,8,10</sup>	0,2 l	€	3,40
	0,4 l	€	4,80
Cola light <sup>1,8,10</sup>	0,2 l	€	3,30
	0,4 l	€	4,80
Cola Zero <sup>1,8,10</sup>	0,33 l	€	4,00
Tafelwasser	0,2 l	€	3,40
	0,4 l	€	4,60
Krumbacher Wasser, still oder medium	0,5 l	€	5,30
	0,75 l	€	7,10
Bitter Lemon <sup>7,10</sup>	0,25 l	€	4,10
Tonic Wasser <sup>7,10</sup>	0,25 l	€	4,10
Eistee <sup>1,3,10</sup>	0,2 l	€	3,60
	0,4 l	€	4,80

## Säfte

Orangensaft <sup>10</sup>	0,2 l	€	4,00
	0,4 l	€	4,80
Apfelsaft <sup>10</sup>	0,2 l	€	4,00
	0,4 l	€	4,80
Schwarzer Johannisbeernektar <sup>1,3,10</sup>	0,2 l	€	4,10
Traubensaft rot <sup>10</sup>	0,2 l	€	4,10
Saftschorlen   Apfel <sup>10</sup>   Orangen <sup>10</sup>   Johannisbeer <sup>1, 3, 10</sup>	0,2 l	€	4,00
Trauben <sup>10</sup>   Holundersaft   Rhabarber	0,4 l	€	5,00

## Flaschenbier

Hefeweizen dunkel <sup>a</sup>	0,5 l	€	5,30
Alkoholfreies Bier	0,3 l	€	4,50
Alkoholfreies Hefeweizen <sup>a</sup>	0,5 l	€	5,20

## Fassbiere „FARNY“

Pilsner	0,3 l	€	4,50
Export	0,5 l	€	5,20
Radler (süß/sauer)	0,5 l	€	5,20
Hefeweizen hell <sup>a</sup>	0,5 l	€	5,30
Kristallweizen <sup>a</sup>	0,5 l	€	5,30

## Offene Weine

Deutsche Qualitätsweine vom Winzerverein Meersburg.

Bei uns gibt's noch das echte Viertele 0,25 l.

### Weißwein

Meersburger Müller Thurgau feinherb QbA harmonisch fruchtig	0,25 l	€	6,90
Meersburger Müller Thurgau trocken QbA duftig	0,25 l	€	6,90
Meersburger Grauer Burgunder trocken QbA Ruländertraube, kernig	0,25 l	€	7,90
Meersburger Weißer Burgunder trocken QbA knackig, rassig	0,25 l	€	7,90

### Weißherbst / Roséwein

Meersburger Spätburgunder Weißherbst QbA Sonnenufer feinherb, kräftiges Bukett	0,25 l	€	7,90
---	--------	---	------

### Rotwein

Meersburger Spätburgunder feinherb QbA fruchtig	0,25 l	€	7,90
Meersburger Spätburgunder trocken QbA feinherb	0,25 l	€	7,90

### Weinschorle

Weißweinschorle	0,25 l	€	5,20
Weißherbst- oder Rotweinschorle	0,25 l	€	5,50

# Flaschenweine Weiß

Deutsche Qualitätsweine vom Winzerverein Meersburg.

Meersburger Müller-Thurgau Sängerhalde QbA Saftiger, knackiger Apfel, Ananas und Zitrusfrucht, zarte Muskatnote, erfrischende Säure, mit dezenter Restsüße.	0,75 l	€ 24,90
Meersburger Müller-Thurgau Fohrenberg QbA trocken, fruchtig Heimische Frucht, reifer Apfel und Birne. Sympathische Restsüße und angenehm in der Säure.	0,75 l	€ 24,90
Meersburger Kerner Sonnenufer QbA, mild Erfrischende Zitrusfrucht mit Casiss.Viel fruchtige Restsüße und Säure.	0,75 l	€ 25,20
Meersburger Grauer Burgunder Sonnenufer QbA trocken Kräftige Aromen von reifen gelben Äpfeln, Birnen und Grapefruit. Schöne saftige Fülle mit einer würzigen Säure.	0,75 l	€ 27,50
Meersburger Weißer Burgunder Sonnenufer QbA trocken Zitrus- und Grapefruitaromen. Dezente Stachelbeere. Griffige, animierende Säure. Sehr erfrischend.	0,75 l	€ 27,50
Chardonnay QbA trocken Sehr saftig mit kräftigen Grapefruit-und Zitrusnoten. Prägnante Würze am Gaumen. Sehr dezent in der Restsüße.	0,75 l	€ 26,00
Weißburgunder Winzerstolz QbA trocken Kräftiges Bukett vereint sich hier mit den Aromen vom Eichenfass.	0,75 l	€ 58,00
Meersburger Riesling QbA trocken Griffige, animierende Säure. Sehr erfrischend.	0,75 l	€ 32,00

## Dessertwein Weiß

Muskateller lieblich Muskatnoten, Honig und Rosenwasser. Verspielte Säure und vollmundig im Abgang.	0,75 l	€ 33,00
--	--------	---------

Unsere Weine enthalten Sulfite.

# Flaschenweine Rosé

Deutsche Qualitätsweine vom Winzerverein Meersburg.

Meersburger Spätburgunder Rosé Sonnenufer QbA trocken Erdbeere neben reifen Äpfeln und Birnen. Kräftig am Gaumen mit einer verspielten Säure.	0,75 l	€ 27,90
Meersburger Spätburgunder Weißherbst Sängerhalde QbA Erdbeer und Himbeernoten im Vordergrund. Saftig, spritzig und lebendig durch eine schöne Restsüße.	0,75 l	€ 27,90

# Flaschenweine Rot

Deutsche Qualitätsweine vom Winzerverein Meersburg.

Meersburger Spätburgunder Rotwein Sängerhalde QbA Volle Aromen von dunkler Kirsche, Waldbeere und Mandel. Weich und rund, angenehme fruchtbetonte Säure. Vollmundig, rubinrot, fruchtig.	0,75 l	€ 27,90
Meersburger Spätburgunder Rotwein Fohrenberg QbA trocken Dunkle Kirsche, Zwetschge und zarte Röstaromen, Schöne Würze und viel Wärme trotz geringer Restsüße.	0,75 l	€ 27,90
Meersburger Spätburgunder Edition Fass 100 QbA Sonnenufer trocken im Eichenfass gereift	0,75 l	€ 39,90
Meersburger Spätburgunder Winzerstolz QbA Sonnenufer trocken Tiefes Rubinrot. Komplexe üppige Aromen-Struktur, Cassis, Waldbeeren. leicht rauchige Noten. Großes Volumen, zart und wuchtig zu gleich.	0,75 l	€ 58,00

Unsere Weine enthalten Sulfite.

## Aperitif

Meersburger Meer-Secco weiß <sup>1,10</sup>	0,1 l	€	6,00
Meersburger Meer-Secco rosé <sup>1,10</sup>	0,1 l	€	6,00
Meersburger Meer-Secco mit Aperol <sup>1,10</sup>	0,1 l	€	7,00
Bouvet Crémant de Loire	0,1 l	€	8,50
Martini (Rosso oder Bianco)	10 cl	€	7,10
Campari Orange <sup>1</sup>	0,2 l	€	7,90
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,25 l	€	8,10
Hugo <sup>10</sup>	0,25 l	€	7,90
Lillet Wild Berry <sup>1,7,10</sup>	0,25 l	€	8,10
Gin Tonic <sup>7,10</sup>	0,25 l	€	8,50
Campari Soda <sup>1</sup>	0,20 l	€	7,50

## Schnaps

Obstwasser der Meersburger Brennerei	2 cl	€	4,10
Weinhefe	2 cl	€	4,10
Williams Christbirne	2 cl	€	4,10
Kirschwasser	2 cl	€	4,10
Topinambur	2 cl	€	4,10
Korn	2 cl	€	4,10
Malteser Aquavit	2 cl	€	4,10
Linie Aquavit	2 cl	€	4,10
Ouzo	2 cl	€	4,10
Wodka	2 cl	€	4,50



# Kräuterliköre

Fernet Branca	4 cl	€ 5,30
Underberg	4 cl	€ 5,30
Jägermeister	4 cl	€ 6,50
Ramazzotti	4 cl	€ 5,50
Averna	4 cl	€ 5,50

# Heiße Getränke

Tasse Kaffee <sup>8</sup>	€ 3,50
Cappuccino <sup>8,c</sup>	€ 4,40
Espresso <sup>8</sup>	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 3,90
Latte Macchiato <sup>8,c</sup>	€ 5,20
Milchkaffee <sup>8,c</sup>	€ 4,90
Heiße Schokolade <sup>10,c</sup>	€ 4,80
Glas Tee nach Wahl	€ 3,20
Affogato <sup>8,10,c</sup>	€ 4,80
Eiskaffee <sup>8,10,c</sup>	€ 6,90

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal auch nach unserer Bar- und Weinkarte und einer Weinempfehlung!

Allergene	Zusatzstoffe
A Eier	1 mit Konservierungsstoff
B Fisch	2 mit Farbstoff
C Krebstiere	3 mit Antioxidationsmittel
D Milch	4 mit Süßungsmittel Saccharin
E Sellerie	5 mit Süßungsmittel Cyclamat
F Sesamsamen	6 mit Süßungsmittel Aspartam,
G Schwefeldioxid/Sulfite	enth. Phenylalaninquelle
H Erdnüsse	7 mit Süßungsmittel Acesulfam
I glutenhaltiges Getreide	8 mit Phosphat
J Lupine	9 geschwefelt
K Schalenfrüchte	10 chininhaltig
L Senf	11 koffeinhaltig
M Sojabohnen	12 mit Geschmacksverstärker
N Weichtiere	13 geschwärzt
KN enthält Knoblauch	
X enthält Alkohol	