

# Herzlichen Willkommen im Mediterra

Am Hafen von Uhdlingen-Mühlhofen gelegen, bietet unser familiengeführtes Restaurant und Hotel einen warmen Ort, um frische Speisen, echte Gastfreundschaft und den wunderschönen Blick auf den Bodensee zu genießen.

Unsere Karte vereint beliebte Klassiker und regionale Spezialitäten, zubereitet mit saisonalen Zutaten wann immer möglich von Partnern aus der Region. Tägliche Empfehlungen unseres Küchenchefs und wöchentlich wechselnde, hausgemachte Suppen sorgen für Abwechslung und Kreativität.

Ob zum Essen, für einen entspannten Aufenthalt oder beides wir laden Sie ein, zu verweilen: bei einem Glas Wein, einer Runde Karten- oder Brettspielen nach dem Essen (*erhältlich an der Rezeption*) oder einfach beim Blick auf den Hafen.

Wir heißen unsere Uhdlinger Freunde und Familien ebenso herzlich willkommen wie Gäste von nah und fern und sind stolz darauf, ein Ort zu sein, an dem sich jeder wie zu Hause fühlt. Für besondere Anlässe oder Feiern unterstützt Sie unser Küchenchef mit dem Restaurantteam gerne, um diesen Moment unvergesslich zu machen.

*Markus, Christina  
und Ihr Mediterra-Team*

# Aperitifs & Cocktails

## Aperitifs & Cocktails

Aperol Spritz	8,50
Hugo	8,50
Lillet Berry	8,50
Limoncello Spritz	8,50
Campari Soda/Orange	6,90 / 7,50
Martini Rosso/Bianco	4,50
Negroni	8,50
Prosecco 0,1l	6,00
Prosecco Flasche 0,75l	24,00
Weingut Geiger Cuvée Blanc Brut Klassische Flaschengärung 0,75l	39,00
Gin & Tonic <i>mit Thomas Henry Tonic Water</i>	
• Bombay Gin & Tonic	9,50
• Hendricks Gin & Tonic	10,50
• Pfahlbaut-Gin Obsthof Stefan	11,50
Cuba Libre	9,00
Mojito	9,00
Margarita	9,00

# Getränke

## Alkoholfrei

Säfte	0,2l 3,50 / 0,4l 5,00
(Apfel, Maracuja, Orange, Johannisbeere)	
Saftschorle	0,2l 3,40 / 0,4l 4,80
(Apfel, Maracuja, Orange, Johannisbeere)	
Cola, Zitronen, Orangenlimonade, Spezi	0,2l 3,20 / 0,4l 4,60
Tonic water, Bitter Lemon, Spicy Ginger Beer	0,2l 3,80
(Thomas Henry)	
Fritz Limo Ingwer-Limette	0,33l 4,20
Tafelwasser still/mit Kohlensäure	0,2l 2,80 / 0,5l Karaffe   4,10
Randegger Gourmet naturelle (still)	0,25l   3,40 / 0,75l   6,20
Randegger Gourmet mit Kohlensäure	0,25l   3,40 / 0,75l   6,20

## Bier

Bayreuther Hell	0,3l 4,10 / 0,5l 5,20
Bayreuther Urstoff	0,3l 4,10 / 0,5l 5,20
Maisel's Weisse Hefe-Weissbier	0,3l 4,10 / 0,5l 5,20
Maisel's Kristall Weissbier	0,5l 5,20
Maisel's Weisse Dunkel	0,5l 5,20
Rothaus Tannenzäpfle	0,33l 4,10
Radler / Russ / Colaweizen	0,3l 4,10 / 0,5l 5,20

## Alkoholfreies Bier

Bayreuther Hell Alkoholfrei	0,5l 5,20
Maisel's Weisse Hefe-Weissbier Alkoholfrei	0,5l 5,20
Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei	0,33l 4,10

# Kleinigkeiten & Salate

## **Oliven**

Eine kleine Auswahl Oliven, Natives Arbequina Olivenöl aus Katalonien mit mediterranen Gewürzsalz und Brot.

6,2

## **Olivenöl & Brot**

Natives Arbequina Olivenöl aus Katalonien mit mediterranen Gewürzsalz, serviert mit Brot.

4.5

## **Pizza Brot**

Frisch gebackenes Pizzabrot mit Meersalz, Oregano und Olivenöl.

6,8

## **Antipasti**

Eine kleine Auswahl an mediterranen Köstlichkeiten, darunter Salami, Käse, Oliven und Brot.

9,8

## **Salate**

Saisonaler Salat mit buntem Gemüse, angemacht mit unserer hausgemachten Vinaigrette.

Klein 6,9 | Groß 12,9

## **Falafel Salat**

Saisonaler Salat mit Hummus und verschiedenen Falafelbällchen, serviert mit einer cremigen TahiniSauce.

16,2

# Burgers

Unsere Burger werden auf Brioche-Brötchen und mit Pommes frites serviert.

**Mediterra Cheeseburger** Serviert mit geschmolzenem Käse, Rindfleisch-Patty, Salat, Gurken, gepickelten Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce. | 19

## **Umami Burger**

Vegane Frikadelle aus Pilzen, serviert mit Käse, Salat, gepickelten Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce. | 17

**Rote-Karotten Burger** Der Rote Beete und Karotten patty wird mit Krautsalat, Gurken und einer Kräutercreme serviert. | 17

**Sellerie-Fenchel Burger** Der Sellerie-Fenchel patty wird mit eingelegten Gepickelten Zwiebeln, Krautsalat und Dragonmayo serviert. | 17

# Pizzas

## Margherita

Der Klassiker mit Tomatensauce, Fior di latte und frischem Basilikum. | 10,6

## Patate e Rosmarino

Feine Kartoffelscheiben, Italienische Salsiccia, Fior di latte, verfeinert mit Rosmarin und Olivenöl. | 16,9

## Marinara

Neapolitanischer Klassiker mit Tomatensauce, frischem Knoblauch, Oregano, zarten Sardellen, schwarzen Oliven, & Olivenöl. | 15,2

## Diavola

Mit pikanter Spianata-Salami, Fior di latte und Tomatensauce. 15,2

## Salsiccia e Friarielli

Italienische Salsiccia, Friarielli mit Fior di latte und geräuchertem Provolone. | 16,9

## Pizza Ortolana

Tomatensauce, Fior di latte und eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse. | 15,8

## Mediterra

Eine weiße Pizza mit gekochtem Schinken, Zucchini, Fior di latte & geräuchertem Provolone. | 16,9

## Pizza Extra Beläge - Auswahl von maximal 3 zusätzlichen Belägen

Knoblauch   1	Mozzarella   2	Schinken Cotto   2,5	Friarielli   3,5
Zwiebeln   1	Oliven   2	Schinken Crudo   3,5	Salsiccia   3,5
Pilze   2	Salami   2	Scharfe Salami   3	Sardellen   3
Paprika   1,5			Thunfisch   3

# Offene Weine

## Weinschorle

0,25l | 4,80 / 0,5l | 8,50

Weißweinschorle, Rotweinschorle, & Roséschorle

## Rosé

Staatsweingut

0,1l | 4,30 / 0,2l | 6,80 / 0,5l | 14,60

Spätburgunder Rosé, 2025

## Weisswein

Staatsweingut Müller Thurgau

0,1l | 4,10 / 0,2l | 6,40 / 0,5l | 13,80

Staatsweingut Weißburgunder  
trocken

0,1l | 4,30 / 0,2l | 6,80 / 0,5l | 14,60

Weingut Geiger Grauburgunder  
trocken

0,1l | 4,50 / 0,2l | 8,20 / 0,5l | 21,00

Staatsweingut Cabernet Blanc  
trocken

0,1l | 4,20 / 0,2l | 7,90

## Rotwein

Staatsweingut Spätburgunder

0,1l | 4,30 / 0,2l | 6,90 / 0,5l | 14,60

Cuvée Annette

0,1l | 4,50 / 0,2l | 7,80

*Dornfelder, Regent Spätburgunder Staatsweingut Meersburg, trocken*

Primitivo, Salento

0,1l | 3,80 / 0,2l | 6,20 / 0,5l | 12,80

*Apulien, Italien, trocken*

Enguera Reserva, 2019 (Cuvée)

0,1l | 4,10 / 0,2l | 7,20

*Tempranillo/ Monastrell*

*Castillo de Enguera, Valencia, Spanien*

# Flaschenweine

## Regional

Spätburgunder Weißherbst Bengel <i>Staatsweingut Meersburg, trocken</i>	0,75l   32,00
Spätburgunder Rosé <i>Weingut Geiger Meersburg, trocken</i>	0,75l   29,00
Leichtsinnig Cuvée <i>Müller-Thurgau, Bacchus, Muskateller, Weißburgunder Weingut Geiger, trocken</i>	0,75l   25,00
Weingut Geiger Grauburgunder, trocken	0,75l   29,00
Staatsweingut Cabernet Blanc, trocken	0,75l   26,00
Weingut Geiger Weißburgunder, trocken	0,75l   29,00
Weingut Geiger Müller Thurgau Fohrenberg Edition, trocken	0,75l   27,00
Staatsweingut Chorherrnhalde Weißburgunder-Chardonnay trocken	0,75l   31,00
Spätburgunder Bengel <i>Staatsweingut, trocken</i>	0,75l   32,00
Spätburgunder <i>Weingut Geiger, trocken</i>	0,75l   31,00
Cuvée Annette <i>Dornfelder, Regent Spätburgunder Staatsweingut, trocken</i>	0,75l   27,00

# Flaschenweine

## Weiterführende Varianten

La Miranda de Secastilla, 2021 <i>Garnacha, Vinus del Varo, Somontano, Spanien</i>	0,75l   26,00
Le Bombarde, 2023 <i>Cannonau di Sardegna Cantina Santa Maria La Palma, Sardinien, Italien</i>	0,75l   29,00
Montepulciano Mayro, 2022 <i>Fosso Corno, Abbruzen, Italien</i>	0,75l   26,00

## Regional Besondere Präsentation

Staatsweingut Meersburger Chorghernalde Chardonnay Großes Gewächs, 2023	0,75l   44,00
Staatsweingut Meersburger Rieschen Rießling Großes Gewächs, 2023	0,75l   44,00
Staatsweingut Meersburger Rieschen Grauburgunder Großes Gewächs, 2023	0,75l   39,00
Staatsweingut Grauburgunder Rieschen, Meersburg 2024, trocken	Magnum Flasche 1,5l   68,00
Weingut Geiger Grauburgunder Blanc Fassvollendung, 2023, trocken	Magnum Flasche 1,5l   74,00

# etwas Süßes & Heiße Getränke

## Feuer und Eis

Schokoladen Lava-Kuchen mit Vanilleeis und  
Beerensauce.

10,90

## Eis

1 Kugel | 2,4

2 Kugeln 4,2

## Käsekuchen / Apfelkuchen

4,80

Schlagsahne 0,50

Espresso	2,50
Doppio Espresso	4,10
Kaffee Crema	3,50
Cappuccino	4,20
Latte Macchiato	4,40
Milchkaffee	4,20
Tee (Schwarz, Grün, Kräuter, Früchte, Kamille)	3,50
Heiße Schokolade	4,20
Hafermilch Aufpreis	0,50

# Digestif

Ramazotti 30% 4cl	4,50
Averno 29% 4cl	4,50
Feruet Branca 35% 4cl	5,00
Baileys 17% 4cl	4,00
Jägermeister 35% 2cl	3,00
Limoncello 30% 2cl	3,00
Tequilla 40% 2cl	3,00
Sherry (medium) 15% 5cl	3,00
Sherry (medium sweet) 15% 5cl	3,00

# Obstbrände vom Bodensee

## Weingut Geiger Meersburg

Cöxle 38% 2cl <i>Apfelbrand „Cox Orange“</i>	4,80
S'Birnle 38% 2cl <i>Williams mit Fruchtzug</i>	4,80
Altes Obst 40% 2cl	5,20
Alte Mirabelle 40% 2cl	6,80
Alter Marc 40% 2cl	6,20



## Obsthof Stefan Uhldingen

Williams 40% 2cl	4,00
Roter Williams 40% 2cl	4,50
Gold Williams 40% 2cl	4,00
Zwetschge 40% 2cl	5,00
Himbeergeist 40% 2cl	4,00
Löhrpflaume 40% 2cl	5,00
Zibärtele 40% 2cl	5,00
Mirabella 40% 2cl	4,50