

MEDITERRA

HOTEL UND RESTAURANT AM BODENSEE



Seestrasse 2 Uhldingen-Mühlhofen

 www.mediterra-bodensee.com

 [@mediterrabodensee](https://www.instagram.com/mediterrabodensee)

 +49 7556 93490

 +49 7556 93490

 info@mediterrabodensee.com

Herzlichen Willkommen im Mediterra

Am Hafen von Uhldingen-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 Uhldinger 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

Getränkekarte

Alkoholfrei

Säfte	0,2l 3,50 / 0,4l 5,00
(Apfel, Rot-weiß, 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 (Thomas Henry)	0,2l 3,50
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 / 0,5l 5,10
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	0,5l 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	0,5l 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

Vorspeisen, Salate, Suppe & Burgers

Vorspeisen

Bruschetta Classica – 9,80

Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch & Basilikum

Antipasti della Casa – 18,00
(Gross für 2-3 Personen zum Teilen)

| Antipasti della Casa – 28,00
(Gross für 3-4 Personen zum Teilen)

Gamba Pfännle – 18,90

Gebratene Garnelen mit Knoblauch & Kräutern

Muscheln Klein in Weißweinsauce mit Gemüse – 13,50

Serviert mit geröstetem Brot und Rouille-Sauce.

Pizza Brot – 5,90

Salate

Gemischter Salat (Beilage) – 6,90

Gemischter Salat (Hauptspeise) – 11,90

Panzanella – 16,40

Italienischer Brotsalat mit marinierten Tomaten, Blattsalat & knusprigem Brot, verfeinert mit Olivenöl und frischem Basilikum.

Suppe

Wöchentlich wechselnde Suppe, die als Vorspeise oder Hauptgericht erhältlich ist. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Kellner.

Burgers *(mit Pommes frites serviert)*

Angus Cheeseburger – 19,00

Mit geschmolzenem Käse, zarten Angus-Rindfleisch, Salat, Tomate, Zwiebeln & hausgemachter Burger-Sauce im Brioche-Bun.

Umami Burger (vegetarisch) – 17,00

Veganes Patty aus Pilzen, Haferflocken & Gewürzen mit Tomaten, Salat, Zwiebeln & hausgemachter Burger-Sauce im Brioche-Bun.

Unsere Pizzas

Margherita – 10,60

Der Klassiker mit San Marino-Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum.

Patate e Rosmarino – 16,90

Feine Kartoffelscheiben, Rosmarin und Olivenöl, verfeinert mit würziger Salsiccia Toscana.

Marinara – 15,60

Neapolitanischer Klassiker mit Tomatensauce, frischem Knoblauch, Oregano, zarten Sardellen, schwarzen Oliven, & Nativem Olivenöl.

Diavola – 14,80

Mit pikanter Spianata-Salami und San Marino-Tomatensauce.

Fresca – 17,90

Belegt mit San Marino-Tomatensauce, Burrata Mozzarella, Parma Schinken, frischem Rucola & Parmesan

Pizza Ortolana – 15,40

Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella und eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse

Mediterra – 15,90

Eine weiße (ohne Tomatensoße) Pizza mit gekochtem Schinken, Zucchini, Mozzarella & Provola affumicata

Pizza Extra Beläge

Schinken Cotto 2,5	Rucola 2,2	Kirschentomaten 1,5
Parma Schinken 3,5	Mais 1	Thunfisch 2,5
Salami 2	Friarielli 3,5	Oliven 2
Scharf Salami 3	Salsiccia 3,5	Zwiebeln 1
Büffelmozzarella 4	Mozzarella 2	Pilze 2
Burrata 5,2	Zucchini 1,5	Grana Padano 2,5
Paprika 1,5	Basilikum 1	Aubergine 3
Kartoffeln 1,5	Knoblauch 1	Sardellen 3

Hauptgerichte

Tagliatelle Bolognese – 16,40

Waldpilz Spinat Lasagne mit geräuchertem Provolone – 19,60

Kutteln in Pikanter Tomatensoße mit Bratkartoffeln - 20,00

Zanderfilet nach “Müllerin Art” mit Mandelbrokkoli &
Petersilien Kartoffeln - 24,00

Hirschgulasch mit Portweinbirne & Spätzle - 24,50

Muscheln in Weißweinsauce mit Gemüse.
Serviert mit gegrilltem Brot und Sauce-Rouille - 18,50

Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln, dazu
Meerrettichsoße – 22,00

Weinkarte Rosé

Rosé

Spätburgunder Rosé, 2023 0,1l | 3,70 / 0,2l | 6,20 / 0,5l | 14,60

Staatsweinkeller Meersburg, trocken

Spätburgunder Weißherbst „Bengel“, 2024 Flasche 0,75l | 32,00

Staatsweingut Meersburg, trocken

Spätburgunder Rosé, 2023 Flasche 0,75l | 29,00

Weingut Geiger Meersburg, trocken

Rosé „Selección de Varietales“, 2024 Flasche 0,75l | 24,00

Weingut Viñas del Varo, Barbastro, Somontano, Spanien

Weinschorle

0,25l | 4,80 / 0,5l | 8,20

Weißweinschorle, Rotweinschorle, & Roséschorle

Weisswein

Weingut Geiger Grauburgunder, 2023, trocken

0,1l | 4,50 / 0,2l | 8,20 / Flasche 0,5l | 21,00 / Flasche 0,75l | 29,00

Weingut Geiger Weißburgunder, 2023, trocken

0,1l | 4,50 / 0,2l | 8,20 / Flasche 0,5l | 21,00 / Flasche 0,75l | 29,00

Weingut Geiger Müller Thurgau Fohrenberg

Flasche 0,75l | 27,00

Edition, 2023, trocken

Weingut Geiger Bacchus, 2023, trocken

Flasche 0,75l | 25,00

„Leichtsinnig“ Cuvée, 2023

Flasche 0,75l | 25,00

Müller-Thurgau, Bacchus, Muskateller, Weißburgunder Weingut Geiger, trocken

Weingut Geiger Grauburgunder Blanc Fassvollendung, 2023, trocken

Magnum Flasche 1,5l | 74,00

Weinkarte

Weisswein

Müller Thurgau vom Fass
Staatsweingut Meersburg,
2022/23, trocken

0,1l | 3,40

0,2l | 5,80

0,5l | 12,40

Gegründet 1324, zählt dieses traditionsreiche Weingut mit 63 Hektar Spitzenlagen wie Chorherrnhalde und Olgaberg zu den bedeutendsten am Bodensee. Müller-Thurgau, Weißburgunder, Riesling und Spätburgunder prägen die Weine von spritzig-frisch bis hin zu komplexen, ausgezeichneten Lagenweinen.



STAATSWEINGUT
MEERSBURG

Staatsweingut Grauburgunder 0,1l | 4,20 / 0,2l | 7,90 / Flasche 0,75l | 27,50
2024, trocken

Staatsweingut Weißburgunder, 2023, trocken Flasche 0,75l | 27,50

Staatsweingut Cabernet Blanc, 0,1l | 4,20 / 0,2l | 7,90 / Flasche 0,75l | 27,50
2024, trocken

Staatsweinkeller Weißburgunder
Meersburg, 2023, trocken 0,1l | 3,60 / 0,2l | 5,90 / 0,5l | 12,80

Staatsweingut Chorherrnhalde 0,1l | 4,50 / 0,2l | 8,20 / 0,75l | 31,00
Weißburgunder-Chardonnay 2024 trocken

Staatsweingut Grauburgunder Rieschen,
Meersburg 2024, trocken Magnum Flasche 1,5l | 68,00

Staatsweingut Meersburger Rieschen
Grauburgunder Großes Gewächs, 2023 Flasche 0,75l | 39,00

Staatsweingut Meersburger Rieschen
Rießling Großes Gewächs, 2023 Flasche 0,75l | 44,00

Staatsweingut Meersburger Chorherrnhalde
Chardonnay Großes Gewächs, 2023 Flasche 0,75l | 44,00

Weinkarte

Rotwein

Rotwein aus Deutschland

Spätburgunder, 2022 <i>Staatsweinkeller Meersburg, trocken</i>	0,1l 3,90 / 0,2l 7,10 / 0,5l 12,60
Spätburgunder, 2023 <i>Staatsweingut Meersburg, trocken</i>	Flasche 0,75l 27,00
Spätburgunder „Bengel“, 2021 <i>Staatsweingut Meersburg, trocken</i>	0,1l 4,80 / 0,2l 8,70 / Flasche 0,75l 32,00
Cuvée „Annette“, 2022 <i>Dornfelder, Regent Spätburgunder Staatsweingut Meersburg, trocken</i>	Flasche 0,75l 28,00
Spätburgunder, 2022 <i>Weingut Geiger Meersburg, trocken</i>	Flasche 0,75l 31,00
Spätburgunder Rotwein Fassvollendung <i>Weingut Geiger Meersburg, trocken</i>	Magnum Flasche 1,5l 74,00

Ein Familienweingut in Riedetsweiler oberhalb von Meersburg mit 5 Hektar Weinbergen und 2,5 Hektar Obstflächen. Mit dem Credo Qualität vor Quantität entstehen hier nachhaltige, prämierte Weine und Edelbrände, die Landschaft und Tradition des Bodensees widerspiegeln.

Weingut Geiger

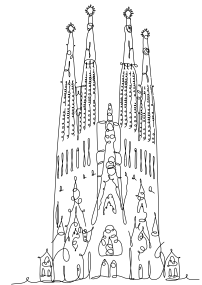
Thomas Geiger

Weinkarte

Rotwein

Rotwein aus Italien

Primitivo, Salento, 2023 <i>Apulien, trocken</i>	0,1l 3,50 / 0,2l 6,00 / 0,5l 12,50
Primitivo Barocco, 2024 <i>Apulien, trocken</i>	0,1l 3,70 / 0,2l 6,20 / Flasche 0,75l 22,00
Doppio Passo Riserva, 2021 <i>Manduria, Apulien, trocken</i>	Flasche 0,75l 33,00
Le Bombarde, 2023 <i>Cannonau (Garnacha) di Sardegna Cantina Santa Maria La Palma, Sardinien</i>	Flasche 0,75l 28,00
Montepulciano Mayro, 2022 <i>Fosso Corno, Abbruzen</i>	0,1l 4,30 / 0,2l 7,80 / Flasche 0,75l 27,00



Rotwein aus Spanien

Enguera Reserva, 2019 (Cuvée) <i>Tempranillo/ Monastrell Castillo de Enguera, Valencia</i>	0,1l 4,10 / 0,2l 7,60 / Flasche 0,75l 25,00
La Miranda de Secastilla, 2021 <i>Garnacha, Vinus del Varo, Somontano</i>	Flasche 0,75l 31,00

etwas Süßes & Heiße Getränke

Mousse au Chocolat

8,90

Käsekuchen

4,80

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)	3,50
Heiße Schokolade	4,20
Extras: Hafer-/ Sojamilch	0,50

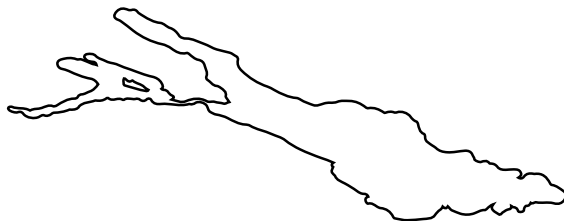
Digestif

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

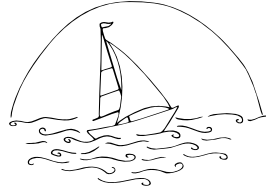


Obsthof Stefan Uhldingen

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	5,00

MEDITERRA

CAFÉ



Guten Morgen, liebe Gäste!

Frühstück à la carte

Croissant mit Butter & Marmalade | 3,80

2 Brötchen mit Käse, Butter, Marmalade | 7,80
+ Schinken/Salami 1,5

Yoghurt & Müsli | 6,80

Yoghurt natur & Obst | 6,20

Obstsalat | 6,80

Gemischter saisonaler Frischobstsalat

Eier

Rührei, Spiegelei, hart oder weich gekochtes

1 - 2,80 | 2 - 5,40

Zusätzlich: 0,50 - Gemüse / 1,00 - Schinken

Qualität, persönlicher Service und Nachhaltigkeit sind uns wichtig.

Unser Buffet bietet eine kleine Auswahl an Brot, Aufstrichen, Säften, Kaffee und einer großen Auswahl an Tees. Alle weiteren Frühstücksgerichte bereiten wir frisch auf Bestellung zu mit so vielen regionalen Zutaten wie möglich.

Bedienen Sie sich gerne am Buffet wir kommen in Kürze, um Ihre Bestellung aufzunehmen.

Sehr geehrte Hotelgäste, Ihr Frühstück ist im Zimmerpreis inbegriffen.

Wir sind stolz darauf, Produkte anderer regionaler Familienunternehmen anbieten zu können:

Naturkäserei Maucher: www.naturkaeserei-maucher.de: Berg Käse

Hofgut Stefan: hofgut-stefan.de: Bio Weirouge Apfelsaft & Obst

Geflügelhof Pfaller - Salem-Mittelstenweiler: Eier aus der Region | Siegfried Wehrle Honig