

MEDITERRA


HOTEL UND RESTAURANT AM BODENSEE




Seefelder Strasse 2 Uhldingen-Mühlhofen

 www.mediterra-bodensee.com

 @mediterrabodensee

 +49 7556 93490

 +49 7556 93490

 info@mediterrabodensee.com

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 Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella und frischem Basilikum. | 12,5

Pizza Fresca

Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Kirschtomaten und Grana Padano. | 18,9

Marinara

Neapolitanischer Klassiker mit Tomatensoße, frischem Knoblauch, Oregano, zarten Sardellen, schwarzen Oliven, und Olivenöl. | 16,4

Diavola

Mit pikanter Spianata-Salami, Fior di latte Mozzarella und Tomatensauce. 15,8

Salsiccia e Friarielli

Italienische Salsiccia, Friarielli mit Fior di latte Mozzarella und geräuchertem Provolone. | 18,9

Pizza Ortolana

Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella und eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse. | 17,8

Mediterra

Eine weiße Pizza mit gekochtem Schinken, Zucchini, Fior di latte Mozzarella & geräuchertem Provolone. | 18

Pizza Salami

Der Klassiker mit Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, und Salami Napoli. | 14,5

Pizza Prosciutto é Funghi

Tomatensoße, Fior di latte Mozzarella, gekochtem Schinken, Fior di latte Mozzarella und frischen Champions. | 16,4

Offene Weine

Weinschorle

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

Weißweinschorle, Rotweinschorle, & Roséschorle

Rosé

Staatsweingut

0,1l | 4,30 / 0,2l | 7,20 / 0,5l | 15,90

Spätburgunder Rosé, 2025

Weisswein

Staatsweingut Müller Thurgau

0,1l | 4,10 / 0,2l | 6,90 / 0,5l | 14,90

Staatsweingut Weißburgunder
trocken

0,1l | 4,30 / 0,2l | 7,20 / 0,5l | 15,90

Weingut Geiger Grauburgunder
trocken

0,1l | 4,50 / 0,2l | 8,20

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 | 6,50 / 0,5l | 14,50

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