

MEDITERRA

HOTEL UND RESTAURANT AM BODENSEE



Seefelder Strasse 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

Direkt am Hafen von Uhlhingen-Mühlhofen steht unser familiengeführtes Restaurant Mediterra für gutes Essen, herzliche Gastfreundschaft und eine entspannte Atmosphäre.

Das Herzstück unserer Küche ist Pizza nach neapolitanischer Art. Unseren authentischen Pizzateig stellen wir selbst her und backen die Pizzen in unserem italienischen Steinofen.

Dazu servieren wir beliebte Gerichte mit internationalen Einflüssen und saisonale Specials, von Pasta bis zu Aromen aus aller Welt. Im Mittelpunkt stehen für uns frische, hochwertige Zutaten, wann immer möglich aus der Region.

Mediterrane Gastfreundschaft bedeutet für uns gutes Essen, gute Getränke, gute Gespräche und Zeit miteinander. Machen Sie es sich gemütlich, wählen Sie gerne ein Spiel oder Puzzle aus unserer Spielesammlung und genießen Sie die Zeit am Tisch mit Freunden und Familie, hier in Unteruhldingen, dem Ort, den wir mit viel Glück unser Zuhause nennen dürfen.

*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

Säfte

(Apfel, Maracuja, Orange, Johannisbeere) 0,2l 3,50 / 0,4l 5,00

Saftschorle

(Apfel, Maracuja, Orange, Johannisbeere) 0,2l 3,40 / 0,4l 4,80

Cola, Zitronen, Orangenlimonade, Spezi 0,2l 3,20 / 0,4l 4,60

Tonic water, Bitter Lemon, Spicy Ginger Beer 0,2l 3,80

Fritz Limo Ingwer-Limette 0,33l 4,20

Tafelwasser still/mit Kohlensäure 0,2l 2,80 / Karaffe 0,5l | 4,10

Randegger Gourmet naturelle 0,25l | 3,40 / 0,75l | 6,20

Randegger Gourmet mit Kohlensäure 0,25l | 3,40 / 0,75l | 6,20

Bier

Berg Original Hell vom Fass 0,3l 4,10 / 0,5l 5,20

Berg Hefe-Weizen vom Fass 0,3l 4,10 / 0,5l 5,20

Saisonale Fassbiere 0,3l 4,10 / 0,5l 5,20

Berg 3-Korn-Hefeweizen Dunkel 0,5l 5,20

Berg Pils 0,33l 4,10

Berg Ulrichsbier 0,33l 4,10

Berg Jubel Bier 0,5l 5,20

Berg Kristall-Weizen 0,5l 5,20

Rothaus Tannenzäpfle 0,33l 4,10

Radler / Russ / Colaweizen 0,3l 4,10 / 0,5l 5,20

Alkoholfreies Bier

Berg Cyriakus (Hell) Alkoholfrei 0,33l 4,10

Berg Hefe-Weizen Alkoholfrei 0,5l 5,20

Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei 0,33l 4,10



Spanische Oliven & Getränke

*Traditionelle spanische Oliven: ein
Hauch Mittelmeer mitten am Bodensee*

Serviert mit brot – 5,80 €

Sosa mit Zitrone & Olivenöl

Sosa bezeichnet die traditionelle spanische Kuriermethode
(Laugung)

Chupadeos mit Knoblauch

Andalusischer Kosenamen für Oliven zum Fingerlecken

Mojo Picón

Grüne Oliven in Mojo Picón, der mild-scharfen Sauce der
Kanarischen Inseln

Partidas mit Kräutern & Zitrone

Aufgeschlagene grüne Oliven nach einer Tradition aus der
Römerzeit, einst ein Familienritual zur Erntezeit

Olivenauswahl

Sosa, Chupadeos & Mojo Picón gemischt, serviert mit Pizzabrot
6,80

Tinto de Verano

Spaniens liebster Sommerdrink: Rotwein mit
Zitronenlimonade auf Eis.

Leicht und erfrischend

6,50



Vermut Clásico

Der Klassiker, bittersüß und aromatisch

7,50

Kleinigkeiten & Salate

Pizza Brot

Frisch gebackenes Pizzabrot mit Meersalz, Oregano und Olivenöl.
8,5

Antipasti

Eine kleine Auswahl an mediterranen Köstlichkeiten, darunter
Salami, Käse, Oliven und Brot.
12,8

Eine Auswahl an Thunfisch, Sardinen
und Fischpastete aus Portugal, ideal
zu Pizzabrot, Antipasti oder einfach
pur genossen. Die vollständige
Auswahl finden Sie auf unserer
Feinkost-Karte.



Salate

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

Klein 6,9 | Groß 12,9
mit Buratta + 4

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, und frischen Champignons . | 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

Feinkost



Sardinen in
Olivenöl mit
Trüffelaroma
€5,5

Sardinen in
würzigem
Olivenöl mit
Chilischoten
€4,9



Sardinen
ohne Haut
und Gräten
in würzigem
Olivenöl
7,1

Sardinen in
Olivenöl mit
Raucharoma
€5



Sardinen in
Tomatensoße
€4,6



Papa
Anzóis
Zitrone
oder
würzige
Tomate
oder
Chili &
Olivenöl
6 €



Sardine in
Olivenöl €5



Sardinen mit
scharfen
Tomaten €5



Sardinen ohne
Haut und
Gräten
€6,9



Aufstrich aus
Sardinen und
grünen Oliven
€4,8



Sardinen in
Olivenöl
und
Knoblauch
€8,8



Thunfisch in
Olivenöl oder Piri
Piri oder Rosmarin
oder Pimentos
Padron
7,6 €



Pastete aus Thunfisch
oder Bacalhau
5,9 €

Besuchen Sie unseren Hotelshop, um die gesamte Auswahl zu entdecken oder etwas zum Mitnehmen zu kaufen