

13.10. – 27.10.2018

# Genussherbst am Lindauer Bodensee

100  
Genuss  
ORTE  
Bayern

WIR SIND GENUSSORT 2018.  
[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)





## »Die Welt gehört dem, der sie genießt.«

GIACOMO LEOPARDI

Liebe Freunde des regionalen Genusses,

wir sind eine Genussregion – und das ist seit Anfang des Jahres auch amtlich. Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat den Lindauer Bodensee mit den Seegemeinden Lindau, Bodolz, Wasserburg und Nonnenhorn als einen von 100 Genusssorten in Bayern ausgezeichnet.

Regional Genießen kann man bei uns das ganze Jahr. Der Herbst ist dabei sicherlich die Jahreszeit, in der die bunte Vielfalt unserer Region besonders zum Vorschein kommt. Lernen Sie beim diesjährigen »Genussherbst« unsere Direktvermarkter kennen, schlemmen Sie bei unseren Gastronomen regionale Köstlichkeiten und erleben Sie bei Wanderungen, Führungen und Festen die heimischen Erzeugnisse auf besonders schöne Art und Weise.

Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Zeit  
bei uns am Lindauer Bodensee!

Ihr

  
Elmar Stegmann  
LANDRAT

# Die Veranstaltung für Gaumen und Seele – Lindauer Bodensee erleben und genießen!

Der Genussherbst hat seine Heimat inmitten der größten Obstanbauregion Bayerns. Zur Ernte im Herbst duftet es nach reifen Äpfeln, es schmeckt nach Nüssen, Wein und Kürbis und im Ohr tönt das Rascheln der Blätter. Was romantisch klingt, ist für die regionalen Produzenten aus der Landwirtschaft die Routine ihrer täglichen Arbeit. Dass sich Winzer, Bauern oder Fischer dabei über die Schulter schauen lassen, ist ein Glück für Besucher und Gäste.

## Genussort am Bodensee

Für die besondere kulinarische Vielfalt wurde der »Lindauer Bodensee« Anfang des Jahres als einer von 100 Genussorten Bayerns ausgezeichnet. Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Helmut Brunner lobte bei der Prämierung



in München den respektvollen Umgang mit den regionalen Produkten und die gelungene Kombination aus regionalen Spezialitäten, handwerklicher Herstellung und gelebtem Genuss

## Die Besonderheiten des Alltags

Wenn am 13. Oktober der sechste Genussherbst eröffnet wird, bestätigt die Region einmal mehr, dass hier der Genuss zu Hause ist. Die Stadt Lindau und die Gemeinden Bodolz, Wasserburg und Nonnenhorn präsentieren gemeinsam im Verbund »Lindauer Bodensee« seit sechs Jahren erfolgreich diese zweiwöchige Aneinanderreihung der leckersten Veranstaltungen. Die Organisatoren verwandeln die vier



Orte für ein paar Tage in eine Art Schlaraffenland. Die Hauptrolle spielen Kulinarik, heimische Erzeugnisse der Saison und die handwerklichen Fähigkeiten, die für deren Verarbeitung gebraucht werden.

**»Täglich wartet ein neues Erlebnis und ein neuer Genuss auf uns – es ist einfach wunderbar!«** BESUCHERIN AUS HAMBURG

Erlebnisreiche Verkostungen und Führungen – begleitet von lokalen Produzenten und begeisterten Experten, die aus dem Nähkästchen plaudern: Das vielseitige Programm bietet Einblicke in Küchen und Weinkeller, aber auch Ausblicke über See



und Alpenkette und deren kulinarische Produkte.

## Noch nie war Genießen so einfach

Die Erkenntnis, dass *Der Mensch ist, was er isst*, ist die Einladung, gutes Essen und dessen Herkunft wertzuschätzen.

Am Lindauer Bodensee findet man beides und ideale Voraussetzungen dafür. Da der Bodensee die Wärme speichert, profitieren Gemüse, Obstanbau, Wein und Getreide vom milden Klima. Nachhaltig zu konsumieren steht beim Genussherbst im Einklang mit einem kulinarischen Anspruch. Dafür verbürgen sich die Betreiber und Mitarbeiter der kleinen Betriebe aus Gastronomie, Landwirtschaft und Handwerk, die mit besonderer Qualität, regionalen Zutaten und Leidenschaft überzeugen.





**Vier Gemeinden am  
Lindauer Bodensee  
laden Sie ein.**



## Lindau

Eine historische Insel mit unverwechselbarem Charme, umgeben von einem glasklaren See und einem saftig grünen Umland. Und im Hintergrund erhebt sich eine meist schneebedeckte Bergkulisse. Die Lindauer Altstadt liegt auf der rund 70 Hektar großen Insel – nach der »Gemüseinsel« Reichenau die zweitgrößte im Bodensee. Jahrhunderte alte Gebäude, sowie romantische Plätze und Gassen unterstreichen ihr mediterranes Flair.

[WWW.LINDAU.DE](http://WWW.LINDAU.DE)

## Bodolz

Hier verwandelt der Herbst die unzähligen Obstbäume in ein Farbenmeer und es duftet nach Äpfeln und Birnen. Die kleine Gemeinde liegt in ländlicher Idylle und lädt zu ausgedehnten Wanderungen ein. Sie ist umgeben von einmaligen Aussichtspunkten auf den Bodensee und die Alpen. Bodolz ist ein idealer Ausgangspunkt für die Panorama-Radrunde am Lindauer Bodensee mit interessanten, sehr gut beschil- derten Informationen zur Region.

[WWW.BODOLZ.DE](http://WWW.BODOLZ.DE)

## Wasserburg

Das Dorf mit seiner kleinen denkmal- geschützten Halbinsel ist bekannt für sein idyllisches Leben mit zauberhaftem Panorama auf alpine Bergkuppen Öster- reichs und der Schweiz. Feinschmecker und Naturliebhaber finden hier ihr Para- dies – mit Rad- und Spazierwegen durch artenreiche Naturschutzgebiete, Obst- und Weinanbau auf leichten Hügeln, von denen der Blick schweifen kann über die Weiten des Bodensees.

[WWW.WASSERBURG.DE](http://WWW.WASSERBURG.DE)

## Nonnenhorn

Der sympathische Wein- und Luft- kurort, umgeben von alten Streuobst- wiesen, Weinbergen und einem herrlichen Alpenpanorama, profitiert von Seelage, mildem Klima und sonnigem Nordufer. Der perfekte Ausgangspunkt zum Wan- dern, Radfahren, Schwimmen und für Schiffsausflüge. Junge und moderne Spitzenwinzer bieten ausgezeichnete Gastronomie und rustikale Rädlewirt- schaften.

[WWW.NONNENHORN.EU](http://WWW.NONNENHORN.EU)

### AUSFLUGSTIPP

Erkunden Sie die Region mit der Wanderkarte rund um den Lindauer Bodensee. Die Übersichtskarte mit Rundtourenvorschlägen ist bei den lokalen Tourist-Informationen für 2,50 Euro erhältlich.

### AUSFLUGSTIPP

Entdecken Sie per Rad den Lindauer Bodensee. Vorbei an Weinreben und Obst- plantagen führt die 26 km lange Panorama-Radrunde an die besten Aussichts- punkte auf Bodensee und Alpen.



**Entdecken Sie  
Spezialitäten vom  
Bodensee.**



**Samstag 13.10.18  
Lindau**

## Käse trifft Wein im Pulverturm

Diplom Käse-Sommelier Michael Bode verkostet mit Ihnen feinsten Wein und Käse aus der Region im Pulverturm – einer einzigartigen Location, die sonst der Öffentlichkeit nicht zugänglich ist.

**Beginn** 18:00 Uhr

**Dauer** ca. 2,5 Std.

**Preis p.P.** 65.-

**Anmeldeschluss** 12.10.

**Teilnehmer** 24 bis 36

**ÖPNV** HBF Lindau,  
Stadtbus 1/2: Bahnhof

**Treffpunkt**

Pulverturm

Uferweg 7

88131 Lindau

### Kontakt und Veranstalter

Michael Bode »Genusswerkstatt«  
Reichsplatz 5, 88131 Lindau  
T. 08382 7159611  
M. 0151 55617307  
info@genusswerkstatt-lindau.de



**Sonntag 14.10.18  
Lindau**

## Käse trifft Wein

Michael Bode hat nicht nur ein Diplom als Käse-sommelier, sondern auch ein großes Talent, sein Wissen gut zu vermitteln. Seine kommentierte Weinverkostung freut Kopf und Feinschmecker-Gaumen.

**Beginn** 19:00 Uhr

**Dauer** ca. 2,5 Std.

**Preis p.P.** 48.-

**Anmeldeschluss** 13.10.

**Teilnehmer** 10 bis 18

**ÖPNV** HBF Lindau,  
Stadtbus 1/2: Hauptbahnhof

**Treffpunkt**

»Genusswerkstatt«

Zitronengässle

88131 Lindau

### Kontakt und Veranstalter

Michael Bode »Genusswerkstatt«  
Reichsplatz 5, 88131 Lindau  
T. 08382 7159611  
M. 0151 55617307  
info@genusswerkstatt-lindau.de



**Donnerstag 18.10.18  
Lindau**

## Grillkurs »Barbecue Basics«

Die Kunst der Essenszubereitung am Feuer beherrscht Klaus Winter perfekt. In diesem Seminar klärt er auf: Von der Auswahl der Kohle bis zur Garzeit und dem richtigen Fleisch.

**Beginn:** 15:30 Uhr

**Dauer** ca. 1,5 Std.

**Preis p.P.** 9,- inkl. Probierlerle

**Anmeldeschluss** 16.10.

**Teilnehmer** max. 24

**ÖPNV** Stadtbus Linie 3: Leiblach-  
straße oder Grenzsiedlung

**Treffpunkt**

Strandhaus Lindau

Fraunhoferstr. 20

88131 Lindau

### Kontakt und Veranstalter

Restaurant Strandhaus Lindau  
Fraunhoferstr. 20  
88131 Lindau  
T. 08382 2737992  
post@strandhaus.li



**Freitag 19.10.18  
Wasserburg**

## Kaffee trifft Schokolade

Beim Genießen Gutes tun schmeckt doppelt gut: Probieren Sie Fairtrade Kaffee der südlichsten Rösterei Deutschlands mit Bodenseeschokolade aus Wildkakaobohnen.

**Beginn** 15:00 Uhr

**Preis p.P.** Spendenbasis

**Besonderheit** rollstuhl- und  
kinderwagengerecht

**ÖPNV** BHF Wasserburg

**Treffpunkt**

Weltladen Wasserburg

im Pfarrheim St. Georg

Halbinselstr. 75

88142 Wasserburg

### Kontakt und Veranstalter

Eine-Welt-Gruppe Wasserburg  
St. Georg e.V.  
Sonnhaldenstr. 13  
88142 Wasserburg  
T. 0174 6933630



**Freitag 19.10.18  
Lindau**

## Käse trifft Bio-Wein

Zusammen mit Biowinzer Claudius Haug und Diplom Käsesommelier Michael Bode treffen Sie die Traumpartner Wein und Käse bei einer Verkostung im lockeren Rahmen.

**Beginn** 19:00 Uhr

**Dauer** ca. 2,5 Std.

**Preis p.P.** 39.-

**Anmeldeschluss** 18.10.

**Teilnehmer** 10 bis 18

**ÖPNV** HBF Lindau,  
Stadtbus 1/2: Hauptbahnhof

**Treffpunkt**

Weingut Haug

Kellereiweg 19

88131 Lindau

### Kontakt und Veranstalter

Michael Bode & Claudius Haug  
Reichsplatz 5  
88131 Lindau  
T. 08382 7159611  
M. 0151 55617307  
info@genusswerkstatt-lindau.de



**Sonntag 21.10.18  
Lindau**

## Faszination Alpkäse

Michael Bode nimmt Sie mit auf ein Geschmackserlebnis der besonderen Art: Eine Verkostung der besten Alpkäse und den feinen Weinen aus unserer Region.

**Beginn** 18:00 Uhr

**Dauer** ca. 2,5 Std.

**Preis p.P.** 48.-

**Anmeldeschluss** 13.10.

**Teilnehmer** 10 bis 18

**ÖPNV** HBF Lindau,  
Stadtbus 1/2: Inselhalle

**Treffpunkt**

»Genusswerkstatt«

Zitronengässle

88131 Lindau

### Kontakt und Veranstalter

Michael Bode »Genusswerkstatt«  
Reichsplatz 5, 88131 Lindau  
T. 08382 7159611  
M. 0151 55617307  
info@genusswerkstatt-lindau.de



Dienstag 23.10.18  
Lindau

## Kochkurs im »Schachener Hof«

Jeder kann kochen, aber was Sie tun müssen, damit das Ergebnis noch besser schmeckt, erklärt Ihnen der Küchenmeister persönlich. Kochen Sie ein 3-Gänge-Menü und erfahren Sie Rezepte, Tipps und Kniffe.

**Beginn** 18:00 Uhr

**Dauer** ca. 4 Std.

**Preis p.P.** 85.-

**Anmeldeschluss** 22.10.

**Teilnehmer** 6 bis 14

**ÖPNV** Stadtbus Linie 4:

Schachener Hof

**Treffpunkt**

Schachener Hof

Schachener Str. 76

88131 Lindau

### Kontakt und Veranstalter

Schachener Hof  
Schachener Str. 76  
88131 Lindau  
T. 08382 3116  
info@schachenerhof-lindau.de



Freitag 26.10.18  
Wasserburg

## Kaffee trifft Schokolade

Beim Genießen Gutes tun schmeckt doppelt gut: Probieren Sie Fairtrade Kaffee der südlichsten Rösterei Deutschlands mit Bodenseeschokolade aus Wildkakaobohnen.

**Beginn** 15:00 Uhr

**Preis p.P.** Spendenbasis

**Besonderheit** rollstuhl- und kinderwagengerecht

**ÖPNV** BHF Wasserburg

**Treffpunkt**

Weltladen Wasserburg

im Pfarrheim St. Georg

Halbinselstr. 75

88142 Wasserburg

### Kontakt und Veranstalter

Eine-Welt-Gruppe Wasserburg  
St. Georg e.V.  
Sonnhaldenstr. 13  
88142 Wasserburg  
T. 0174 6933630



Samstag 27.10.18  
Lindau

## °Oechsle & Ochs

Küchenmeister Ralf Hörger verwöhnt seine Gäste mit feinen Gerichten rund um das Rind. Wein-Kultur-Führer Michael Bode kredenzt dazu die passenden Weine der besten Winzer der Region.

**Beginn** 19:00 Uhr

**Dauer** ca. 2,5 Std.

**Preis p.P.** 69.-

**Anmeldeschluss** 26.10.

**Teilnehmer** 20 bis 32

**ÖPNV** Stadtbus 4: Inselbrauerei

**Treffpunkt**

Hörger's Kochfest

Motzacher Weg 22

88131 Lindau

### Kontakt und Veranstalter

Hörger's Kochfest  
Motzacher Weg 22, 88131 Lindau  
T. 08382 943712  
M. 0173 2734008  
ralf.hoerger@kochfest-lindau.de

A close-up photograph of a white plate featuring three pieces of fried fish, likely trout, resting on a bed of fresh green salad. The salad includes watercress, arugula, and purple radicchio leaves. A bright yellow lemon slice is placed on the right side of the plate. In the background, a silver fork and a striped cloth are visible. The text "Genießen Sie kulinarische Vielfalt aus herbstlicher Küche." is overlaid in the top right corner.

**Genießen Sie kulinarische Vielfalt aus herbstlicher Küche.**



**Lindau**  
**Restaurant**  
**KARRisma**

Das Restaurant KARRisma verwöhnt Sie mit einem kreativen, herbstlichen Überraschungsmenü mit spannenden Texturen – aus marktfrischen Produkten und mit einem Höchstmaß an Qualität und Genuss!

Auf Wunsch mit  
Weinbegleitung

75,-



**Lindau**  
**Köchlin**

**Auszug aus der Speisekarte**

Gefüllte Kalbsbrust mit  
gebratenem Wirsing



Zupfter Ochsenchwanz mit  
Pfifferling-Reiberdatschi



Fleischpflanzerl-Duo vom  
Kalb und Wildschwein  
mit Bratkartoffelsalat und  
Radieserlbatz



Karamelisierter Brom-  
beer-Kaiserschmarrn



**Lindau**  
**Lindauer Hof**

**Auszug aus der Speisekarte**

Schwäbisches  
Mostsüppchen



Reichenauer Feldsalat  
an Kartoffelvinaigrette mit  
glacierten Apfelspalten,  
Walnüssen, Trauben und  
gebratenem Wildhasenfilet



Geschmorte Ochsenbacke  
in einer Mostjus mit  
Blumenkohl und Kürbis-  
ravioli



Apfeltarte vom Bodensee-  
apfel mit Calvados-Rahmeis



**Lindau**  
**Restaurant**  
**Reutemann**

Suppe von Ofen-Maronis  
mit Schokoladen-Crumble



Mild-gesäuerter Sauerbra-  
ten vom Oberschwäbischen  
Weiderind mit hausge-  
machtem Rotkraut und  
Semmelknödel

32,-



**Lindau**  
**Schachener Hof**

Pikanter Käsekuchen mit  
rotem Apfelmus und  
Kräutersalat



Medaillon vom Schwäbisch-  
Hällischen Schwein mit  
Bierjus auf Apfel-Sauerkraut  
und Kartoffelplätzchen



Variation von Apfel  
und Schokolade

36,-



**Lindau**  
**Strandhaus**

Kleiner bunter Salat mit  
Roastbeef vom Allgäuer  
Weiderind



Mit Buchenholz kalt ange-  
rauchte und anschließend  
heiß gegrillte Entenbrust  
mit selbstgemachten  
Bandnudeln an einer Oran-  
genreduktion mit grünen  
Spargelspitzen



Upside-Down gebackener  
Apfelkuchen aus  
Lindauer Äpfeln, flambiert  
mit dunklem Rum

29,-



Restaurant KARRisma  
Alter Schulplatz 1  
88131 Lindau  
T. 08382 9435041  
karrisma@adara-lindau.de  
www.adara-lindau.de



Hotel Landgasthof Köchlin  
Kemptener Str. 41  
88131 Lindau  
T. 08382 96600  
info@hotel-koechlin.de  
www.hotel-koechlin.de



Hotel Lindauer Hof  
Dammgasse 2  
88131 Lindau  
T. 08382 4064  
info@lindauerhof.de  
www.lindauerhof.de



Hotel Reutemann / Seegarten  
Seepromenade  
88131 Lindau  
T. 08382 9150  
event@bayerischerhof-lindau.de  
www.bayerischerhof-lindau.de



Hotel | Restaurant  
Schachener Hof  
Schachener Str. 76  
T. 08382 3116  
info@schachenerhof-lindau.de  
www.schachenerhof-lindau.de



Restaurant »Strandhaus«  
Fraunhoferstr. 20  
88131 Lindau  
T. 08382 2737992  
www.strandhaus.li



### Wasserburg SeeKrone

#### Auszug aus der Speisekarte

Schaumsuppe von Kürbis  
und Quitte



Rehschnitzel an Schokola-  
den-Balsamicsauce, dazu  
gebratener Wirsing,  
glasierte Maroni und  
Walnusspätzle



Wildschweinbraten an  
Wacholder-Preiselbeersauce  
mit Speckrosendkohl und  
Kartoffelkroketten



### Nonnenhorn Zur Kapelle

#### Auszug aus der Speisekarte

Wildentenrahmsuppe  
mit Preiselbeersahne



Hausgemachte Kürbis-  
Ravioli mit Salbeibutter  
und Kirschtomaten



Matjes-Tatar von  
Bodensee-Rotaugen mit  
Rote Beete und Apfel



½ Wildente »Winzerin Art«  
mit Trauben, Speck, Crou-  
tons und Kartoffelknödel



Rehwickel im Rotkrautblatt,  
Preiselbeerrahmsauce,  
Mandelbrokkoli und  
Kartoffel-Steinpilz-Püree



Apfel-Holunderblüten-  
Tiramisu



### Nonnenhorn Der Seewirt

Carpaccio vom Kalbskopf  
lauwarm mariniert  
mit steirischem Kürbiskernöl  
und feinen roten Zwiebeln,  
dazu hausgemachtes  
Zwiebel-Confit



Ochsenbacke in Rotweinjus  
geschmort auf Kürbispüree  
mit Schmorgemüse



Warmes Schoko-Küchlein  
mit flüssigem Kern mit  
Bodensee-Birnensorbet und  
Eierlikör-Shot

35,-



Hotel-Restaurant »SeeKrone«  
Bodensee Gastronomie GmbH  
Halbinselstr. 75  
88142 Wasserburg  
T. 08382 2792000  
info@seekrone.de  
www.seekrone.de



Hotel-Gasthof »Zur Kapelle«  
Kapellenplatz 3  
88149 Nonnenhorn  
T. 08382 8274  
info@witzigmann-kapelle.de  
www.witzigmann-kapelle.de



»Der Seewirt«  
Seestr. 15  
88149 Nonnenhorn  
T. 08382 988500  
info@hotel-seewirt.de  
www.hotel-seewirt.de

er Genuss-Herbst  
end im Schachener Hof  
von Kürbis  
von Zinderfiet  
Lotkohl  
techen  
ssparfait und Apfelwaffel  
Kartoffel mit Salz

**Planen Sie Ihren Aufenthalt mit exklusiven Angeboten.**



## Genussherbst

**Lindau** Hotel Bayerischer Hof,  
Hotel Reutemann-Seegarten

2 Übernachtungen inkl. reichhaltigem  
Frühstücksbuffet, eine Flasche Apfel-Secco  
und Schoko-Apfelchips  
1 x Leihfahrrad für einen Tag  
1 x 4-gängiges regionaltypisches  
Herbst-Menü mit korrespondierenden  
Weinen vom Bodensee im Restaurant  
Reutemann am Anreisetag

**Hotel Bayerischer Hof**

**Preis pro Person im DZ ab 304,- / EZ ab 402,-**

**Hotel Reutemann / Seegarten**

**Preis pro Person im DZ ab 292,- / EZ ab 320,-**

### Kontakt

Hotel Bayerischer Hof / Hotel Reutemann-Seegarten,  
Seepromenade, 88131 Lindau / Insel  
T. 08382 9150, event@bayerischerhof-lindau.de  
www.bayerischerhof-lindau.de

## Kuschelzeit am See

**Lindau** Hotel Helvetia

2 Übernachtungen im Wellroom inkl. reichhaltigem  
Frühstücksbuffet, ein Prosecco  
Piccolo mit Herzpralinen im romantisch  
dekoriertem Zimmer.  
1 x 3 Gang Candle Light Dinner  
1 x freier Eintritt ins Lindauer Spielcasino  
inkl. Begrüßungsgetränk  
40 min. Romantikbad bei Kerzenschein  
in der Partnerbadewanne und 10,- Euro  
Gutschein pro Person für eine Wellness-  
behandlung in unserer Beauty-Lounge

**Preis pro Person im DZ ab 199,-**

### Kontakt

Hotel Helvetia, Antje Böttcher  
Seepromenade 3, 88131 Lindau / Insel  
T. 08382 9130, info@hotel-helvetia.de  
www.hotel-helvetia.de

## Herbstgenuss am Bodensee

**Lindau** Hotel Landgasthof Köchlin

3 Übernachtungen im Komfortzimmer  
inkl. Frühstücksbuffet  
3 x Halbpension à la carte  
1 x Besuch in der Lindauer Salzgrotte  
Leihfahrräder für den Aufenthalt

**Preis pro Person im DZ ab 265,-**

**Preis pro Person im EZ ab 290,-**

### Kontakt

Hotel Landgasthof Köchlin, Claudia Herwig  
Kemptener Str. 41 88131 Lindau / Reutin  
T. 08382 96600, info@hotel-koechlin.de  
www.hotel-koechlin.de

## Genuss pur

**Lindau** Hotel Lindauer Hof

2 Übernachtungen in einem Deluxezimmer  
mit Blick auf den See inkl. reichhaltigem  
Frühstücksbuffet  
1 x Begrüßungsgetränk  
1 x Herbstliches 3-Gänge-Menü

**Preis pro Person im DZ 210,-**

**Preis pro Person im EZ 304,-**

### Kontakt

Hotel Lindauer Hof Betriebs GmbH, Anja Fiehl  
Dammgasse 2, 88131 Lindau / Insel  
T. 08382 4064 info@lindauerhof.de  
www.lindauerhof.de



Die schönsten  
Erinnerungen sind  
stets Erlebnisse,  
für die man sich  
Zeit genommen  
hat.

CHARLES KURALT



### **Alles Apfel**

**Bodolz Villino**

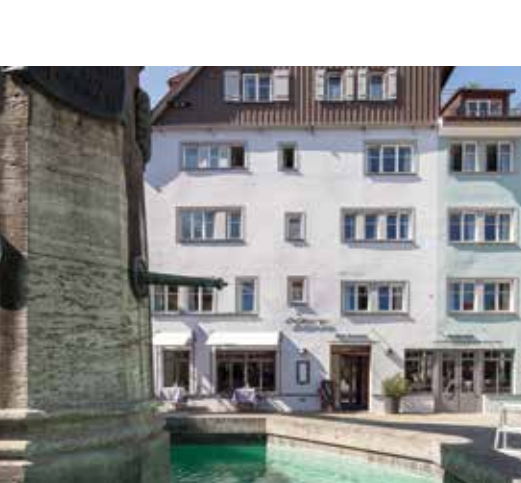
2 Übernachtungen im romantischen Zimmer inkl. Landhausfrühstück  
1 x Aperitif in der Küche mit anschließendem herbstlichen 4-Gang-Menü  
Nutzung der Spa Landschaft  
1 x verwöhnende Traubenkern-Apfel-Crémepackung in der Schwebeliege  
nachmittags frisch gebackener Apfelkuchen und Kaffee/Tee

**Preis pro Person im DZ ab 450,-**

---

#### **Kontakt**

Hotel Lindauer Hof Betriebs GmbH, Anja Fiehl  
Dammgasse 2, 88131 Lindau / Insel  
T. 08382 4064 [info@lindauerhof.de](mailto:info@lindauerhof.de)  
[www.lindauerhof.de](http://www.lindauerhof.de)



## Glühender Herbst

**Lindau** Boutique-Hotel Adara

2 Übernachtungen inkl. reichhaltigem  
Frühstücksbuffet  
Flasche Mineralwasser auf dem Zimmer  
Wander- und Radfahrtpipps vor Ort  
1 x Glas hausgemachte Marmelade  
1 x Abendessen im Restaurant KARRisma  
(nur Dienstag bis Samstag möglich)

**Preis pro Person im DZ 290,-**

## Herbstarrangement

**Lindau** Hotel Restaurant Schachener Hof

2 Übernachtungen mit Frühstücksbuffet  
am 1. Abend 3-Gänge-Überraschungsmenü  
am 2. Abend Genuss-Herbst-Menü

**Preis pro Person im DZ 145,-**

**Preis pro Person im EZ 180,-**

## Goldener Oktober

**Nonnenhorn** Hotel Gasthof »Zur Kapelle«

4 Übernachtungen mit reichhaltigem,  
regionalem Frühstücksbuffet  
Halbpension à la carte  
1 x Weinprobe bei unserem Winzer  
1 x Wohlfühlmassage  
Leihfahrräder für den Aufenthalt

**Preis pro Person im DZ ab 292,-**

**Preis pro Person im EZ ab 292,-**

## Oktobergenuss

**Nonnenhorn** Der Seewirt

2 Übernachtungen mit Frühstück  
Begrüßungscocktail an der Bar  
1 x Flasche Nonnenhorner Wein auf dem  
Zimmer  
1 x Genussherbst-3-Gänge-Menü inkl.  
Aperitif  
Leihfahrräder für den Aufenthalt

**Preis pro Person im DZ 199,- bis 239,-**

**Preis pro Person im EZ 199,- bis 229,-**

### Kontakt

Adara Boutique | Hotel | Restaurant  
Alter Schulplatz 1, 88131 Lindau  
T. 08382 943500, info@adara-lindau.de  
www.adara-lindau.de

### Kontakt

Hotel | Restaurant Schachener Hof, T. und B. Kraus  
Schachener Str. 76, 88131 Lindau / Bad Schachen  
T. 08382 3116, info@schachenerhof-lindau.de  
www.schachenerhof-lindau.de

### Kontakt

Hotel-Gasthof »Zur Kapelle«, Hans-Jörg Witzigmann  
Kapellenplatz 3, 88149 Nonnenhorn  
T. 08382 8274, info@witzigmann-kapelle.de  
www.witzigmann-kapelle.de

### Kontakt

Der Seewirt, Hermann Lanz  
Seestr. 15, 88149 Nonnenhorn  
T. 08382 988500, info@hotel-seewirt.de  
www.hotel-seewirt.de

### Herausgeber

Lindau Tourismus und Kongress GmbH  
mit den beteiligten Orten Wasserburg,  
Nonnenhorn und Bodolz und dem  
Landratsamt Lindau (Bodensee),  
Regionales Tourismusmanagement.



[www.lindauerbodensee.de](http://www.lindauerbodensee.de)

### Adressen

Lindau Tourismus und Kongress GmbH  
Alfred-Nobel-Platz 1  
88131 Lindau im Bodensee  
T. 08382 260030  
[info@lindau-tourismus.de](mailto:info@lindau-tourismus.de)  
[www.lindau.de](http://www.lindau.de)

Tourist-Information Wasserburg  
Lindenplatz 1  
88142 Wasserburg  
T. 08382 887474  
[tourist-info@wasserburg-bodensee.de](mailto:tourist-info@wasserburg-bodensee.de)  
[www.wasserburg-bodensee.de](http://www.wasserburg-bodensee.de)

Tourist-Information Nonnenhorn  
Seehalde 2  
88131 Nonnenhorn  
T. 08382 8250  
[tourist-info@nonnenhorn.eu](mailto:tourist-info@nonnenhorn.eu)  
[www.nonnenhorn.eu](http://www.nonnenhorn.eu)

Gemeinde Bodolz  
Rathausstraße 20  
88131 Bodolz  
T. 08382 933013  
[info@bodolz.de](mailto:info@bodolz.de)  
[www.bodolz.de](http://www.bodolz.de)

### Konzept und Gestaltung

Steigenberger  
Agentur für Kommunikation  
[www.steigenberger.li](http://www.steigenberger.li)

Alle Preise sind in Euro angegeben.  
Alle Angaben ohne Gewähr.

### Bildnachweis

© Landratsamt Lindau (Bodensee) | Fotograf: Frederick  
Sams: Titel, Seite 2 / 4 / 5 / 10-11  
© Landratsamt Lindau (Bodensee) | Fotograf: Sascha Beer:  
Seite 20  
© Wolfgang Schneider: Seite 14 / 26  
© Rosali Thomas: Seite 8r  
© Lindau Tourismus | Fotograf: Hari Pulko: Seite 8l /  
12l / 13ml / 15m  
© iStock: Seite 6-7  
© Unsplash.com: Seite 13l / 28-29

Das Projekt Internationaler Weintourismus am Bodensee wird gefördert durch:



## NONNENHORN

- Gasthof »Zur Kapelle«
- Der Seewirt

## WASSERBURG

- Schlosshotel Wasserburg
- Sporrädles Obsthof
- Tourist-Info Wasserburg
- Weltladen Wasserburg
- Hotel-Restaurant SeeKrone

## LINDAU

### Insel

- Genusswerkstatt
- Pulverturm
- Restaurant KARRisma
- Lindauer Hof
- Hotel Reutemann / Seegarten
- Hotel Bayerischer Hof
- Hotel Helvetia
- Boutique-Hotel Adara

## BODOLZ

- Hotel Villino

### Reutin

- Landgasthof Köchlin
- Hörger's Kochfest

### Zech

- Strandhaus Lindau

### Bad Schachen

- Schachener Hof

### Schöna

- Weingut Haug

