

TIPP

Zusätzliche Belohnung wartet auf Genießer:innen,
denn auf den Speisekarten der BodenseefischWochen
befindet sich ein QR-Code zum Gewinnspiel.

Bodenseefischfilet in Kräuterkruste mit
Süßkartoffelpüree und Rieslingschaum

Weitere Infos zu den Bodensee-
fischWochen & eine Übersicht
der regionalen Angebote:

bodenseewest.eu/bodenseefischwochen

Weiter geht's im kulinarischen Jahresfahrplan
mit den WildenWochen (17.10. – 22.11.).

Jetzt vormerken: Vom 3. – 18.4.2027 finden die
Rotaugenwochen am Bodensee statt.
Infos & die teilnehmenden Betriebe gibt's ab Frühjahr 2027
unter bodenseewest.eu/rotaugenwochen



REGIO Konstanz-Bodensee-Hegau e.V.

Hussenstr. 2
D-78462 Konstanz
+49 (0) 7531 717 24 40
info@bodenseewest.eu
bodenseewest.eu

Fotos: REGIO Konstanz-Bodensee-Hegau e.V. | Klare GbR
Gestaltung: Klare GbR, buero-klare.de

© 2026, Änderungen vorbehalten



BodenseefischWochen

14. September — 11. Oktober 2026

Frischer
Fisch
auf den
Tisch

24 GAUMEN-
FREUDEN
MIT FRISCHEM
FISCH

Die GenussWochen:
fangfrisch, kreativ, regional!

GaumenFreuden

Ob Hechtklößchen an Safransauce, in Mandelbutter gebratenes Fischduo oder zarte Forelle mit Zitronengrassauce und Butterkartoffeln – der Star auf dem Teller ist jeweils der fangfrische Bodenseefisch.

Restaurant Seegarten

Strandweg 2 | D-Allensbach
seegarten-restaurant.de

Momo's Restaurant am See

Seestr. 5 | D-Bodman-Ludwigshafen
momosrestaurantamsee.com | *Mi

Restaurant Villa Linde

Kaiserpfalzstraße 50 |
D-Bodman-Ludwigshafen
seehotelvillalinde.de | *Di, Mi

Restaurant Ziegelei

Brühlstr. 8 | Engen-Biesendorf
ziegelei-reich.de | *Di, Mi, Do

Restaurant Hegaublick

Hegaublick 6 | D-Engen
hegaublick.de

Die Speiserei im Maier

Poststr. 1–3 | D-Friedrichshafen
hotel-maier.de | *So, Mo

Hotel & Restaurant HOERI am Bodensee

Uferstr. 20–23 |
D-Gaienhofen-Hemmenhofen
hoeri-am-bodensee.de

Gasthaus Hirschen Horn Refugium am See

Kirchgasse 3 | D-Gaienhofen-Horn
hotelhirschen-bodensee.de

Seehörnle – Hotel und Gasthaus

Hörnliweg 14 | D-Gaienhofen-Horn
seehoernle.de

Restaurant Zum Fährmann

Hauptstraße 223A | D-Gaienhofen
zum-fahrmannde.de | *Di

Restaurant Grüner Baum

Radolfzellerstr. 4 | D-Moos
gruenerbaum-moos.de | *Di, Mi

Gasthaus Schiff

Hafenstr. 1 | D-Moos
schiff-moos.de | *Mo, Di

Gasthaus zur Kapelle

Kapellenplatz 3 | D-Nonnenhorn
witzigmann-kapelle.de

Residenz Seeterrasse

Seeweg 2 | D-Öhningen-Wangen
residenz-seeterrasse.com | *Mi, Do

Restaurant Fischstube

Karl-Wolf-Str. 21 | D-Radolfzell
fischstube-radolfzell.de | *Di

Restaurant Strandcafé Mettnau

Strandbadstr. 102 | D-Radolfzell
strandcafe-mettnau.de

Strandhotel Löchnerhaus

An der Schiffslände 12 | D-Reichenau
loechnerhaus.de | *Mo–Do

Die Küferei

Spiegelberg 17 | D-Reichenau
diekueferei.de | *Mo, Di

Berggasthof Burg Rosenegg

Hofgut Rosenegg 1 | D-Rielasingen
burg-rosenegg.de | *Mo, Di

Hotel Restaurant Hohentwiel

Hohentwiel 1 | D-Singen
hotel-hohentwiel.com | *Mi

Gasthof Zum Adler

Leonhardstraße 29 | Stockach-Wahlwies
adler-wahlwies.de | *Mo, Di

Fischlädle & Bistro Bichlmair

Jägersteig 5 | D-Wasserburg
bodenseefischerei-bichlmair.de | *Sa, So

GenussAngebote

BodenseefischWissen auffrischen und selbst zum Profikoch werden – der Bodenseefisch-Kochkurs sorgt für selbstgemachte GaumenFreuden.

Schaukochen auf dem Allensbacher Wochenmarkt

Aus dem Gnadensee: Koch Klaus Neidhart zeigt, wie man mit Produkten vom Markt tolle Gerichte einfach zubereitet.
Infos & Anmeldung: tourismus@allensbach.de

24.9.2026
ab 10 Uhr, 35 € p.P.
Allensbach

Kochkurs „So schmeckt die Region“

F(r)isch vom See: Gemeinsam werden mit saisonalen, regionalen Produkten Bodensee-Spezialitäten zubereitet.
Infos & Anmeldung: tourismus@allensbach.de

2.10.2026
18.30 Uhr
Allensbach

Mehr Details & Infos zu den Veranstaltungen unter bodenseewest.eu/bodenseefischwochen

Der Egli
oder Kretzer ist kräftig im Geschmack und saftig.

Die Schleie
findet man im Bodensee vor allem in Untersee und Rheindelta.

Der Karpfen
wurde von den Mönchen als Fastenspeise verbreitet.

Das Rotaugen
gehört zu den unbekannten Schätzen aus dem Bodensee.

Diese zertifizierten Tourismusbetriebe sind Teil eines engagierten Netzwerks, das sich für mehr Nachhaltigkeit am Westlichen Bodensee einsetzt.
Infos unter bodenseewest.eu/nachhaltigkeit

Mitglieder im Verein Bodenseefisch e.V.
Nähere Informationen zum Verein unter bodenseefisch.eu

INFO

Bodenseefisch ist ein Naturprodukt und steht nicht uneingeschränkt zur Verfügung. Sollte es einmal eine bestimmte Fischart nicht geben, weil der Fischer keine gefangen hat, bieten unsere Gastronomen auch andere Fischgerichte an.

Empfohlen wird eine Tischreservierung im Voraus.
*Ruhetag