

Lieber Gast

Herzlich willkommen an Bord!

Das Schiff liegt seit 15.04.2001 in Bihlerdorf in Mitten der Allgäuer Berge vor Anker.

In unseren Räumlichkeiten mit Restaurant, Bar, Sonnenterasse, Gesellschaftsraum, großem Saal und den Zimmern mit 30 Betten, bieten wir Ihnen die Möglichkeit Ihren Sommer und Winterurlaub bei uns zu erleben oder Hochzeiten, Familienfeste und Partys in unserem Schiff zu feiern.

Unsere Speisekarte ist geprägt von unserer internationalen Küchenbesetzung und vielen Reisen rund um den Globus.

Hier finden Sie eine Auswahl heimischer und exotischer Gerichte, traditionelle und neu kreierte Speisen, gewürzt mit den Ideen unserer jungen Köche.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Törn, lassen Sie die Seele baumeln und genießen Sie mit uns, Ihrer Schiffscrew, den Aufenthalt an Deck.

Guten Appetit

Vorspeisen

Kung Fu Suppe

scharfe Geflügelbrühe mit Glasnudeln und Garnelen 6,80

Bruschetta

Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum (5 Stück) 5,90

Wedges

mit Sourcreme oder süß – sauer Soße klein 4,50

groß 5,90

Kalbs Leber

auf einem Rucolabett mit Bodenseeäpfeln,
Preiselbeeren und Röstzwiebeln 10,80
dazu gebratene Drillingskartoffel 14,20

Steinpilz Schlutzkrapfen selbstgemacht

zwei selbstbemachte Nudelteigtaschen, in Butter gebraten und gefüllt mit
Steinpilzen dazu Parmesan, steirisches Kürbiskernöl
Datteln und Salat mit hausgemachter Dattelbalsamico – Creme 8,90

Bufalina

gebackener Büffelmozzarella mit Preiselbeeren auf
mariniertem Berglinsensalat, Rucola, Cranberrys und geröstetem Baguette 7,90

Bunte Salatteller

serviert mit gemischtem Blattsalat, diversen marinierten Salaten, gerösteten
Sonnenblumenkernen und einem Dressing Ihrer Wahl...

mit paniertem Ziegenkäse, gebacken mit flüssigem Kern 13,20

mit gebackener Hähnchenbrust 14,60

frisches Knoblauchbaguette 3,20

Auf
Wunsch



Alle
Salate
auf

Wunsch



Zur Auswahl stehen Ihnen hausgemachtes Preiselbeer-, Senf-,
Essig-Öl, oder Dattelbalsamico -Dressing

Hauptspeisen

Fleisch

Rinderbäckchen

vom heimischen Rind in Burgundersoße zart geschmort mit jungem Gemüse dazu ein selbstgemachter Steinpilz-Serviettenknödel 19,80

Schnitzel „Wiener Art“

vom glücklichen Schwein aus der Bodenseeregion,
nicht BIO – jedoch wohl erzogen mit genügend Auslauf...
dazu Pommes frites 12,20
gemischter Beilagensalat 3,80



Rumpsteak (200 g)

sehr mager vom Grill mit Kräuterbutter oder Bratensoße 19,60

Beilagensauswahl

Rosmarinkartoffeln	buntes Gemüse
Wedges, Pommes	Brokkoli
Butterspätzle & Soße	je 3,40



Marokkanischer Feuertopf

scharfer Lammeintopf mit orientalischen Gewürzen,
Koriander, Kreuzkümmel und Chili dazu Basmatireis 17,40
selbstgemachtes Naan Brot 2,20

Hirschgulasch

vom Jäger Gottlieb Mätzler aus Untermaiselstein
zart geschmortes Hirschgulasch vom Schmaltier mit Preiselbeersoße
dazu Blaukraut und Spätzle 17,80

Auf
Wunsch



Mango – Chili - Chicken

Hähnchenbrustfilet gebraten & buntes Gemüse aus dem Wok
in einer Mango - Chili - Kokos - Currysoße
mit Basmatireis oder gebratenen Nudeln 16,40

Beef - Burger

mit selbstgemachtem 200g Patty vom heimischen Rind. Belegt mit Salat,
kross gebratenem Speck, selbstgemachten Röstzwiebeln, Gurke, Käse, selbstgemachter
BBQ Soße und einem Spiegelei.
dazu wahlweise Kartoffelwedges oder Pommes 17,80

Fisch



Seehecht

Gebratenes Filet vom Seehecht dazu Dal Makhani Curry mit Kokosmilch, geschwenktem Kürbis und Grünkohl 17,80

Vegetarisch und Vegan

Kässpätzlen

mit altem Bergkäse vom Käsladen "jamei Laibspeis" in Kempten
dazu selbst gemachte Röstzwiebel 11,20
gemischter Beilagensalat dazu 3,80

Auf Wunsch



„Makan Enak“ vegan

verschiedene frische Gemüse im Wok gebraten mit selbstgemachter Mango- Chili-Kokos -Currysoße, dazu Basmatireis oder gebratene Nudeln 13,80



Dal Makhani - Curry vegan

mildes Curry von Belugalinsen und Käferbohnen
mit frischem Gemüse und Basmatireis 14,20
Selbstgemachtes Naan Brot 2,20

Hausgemachte Desserts



Mini Dessert - zur Auswahl stehen:

Crème Brûlée mit Tonkabohne & ein Espresso
Schokoladentörtchen dazu ein Espresso oder eine Kugel Vanilleeis
jeweils 6,70



Apfelstrudel mit Vanilleeis 5,20

Kaiserschmarren machen wir gerne bis 21.00 Uhr 10,20

mit Zwetschgenröster oder Vanilleeis als Hauptgang 13,30



glutenfrei

Auf Wunsch



dieses Gericht können wir auf Wunsch glutenfrei zubereiten

Bei Fragen zu Zutaten oder Allergenen lassen Sie sich bitte unsere spezielle Allergenkarte geben oder wenden Sie sich an unser geschultes Personal.

Alle Preise in Euro