

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 hausgemachtem Dattel- Dressing 9,30

Bufalina

gebackener Büffelmozzarella mit Preiselbeeren auf
mariniertem Berglinsensalat, Rucola, Cranberrys und geröstetem Baguette 8,50

Bunte Salatteller

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

mit paniertem Ziegenkäse, gebacken mit flüssigem Kern 13,80

mit gebackener Hähnchenbrust 15,20

mit einem Lachssteak und gebratenen Drillingskartoffel 16,80

frisches Knoblauchbaguette 3,40

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

Auf
Wunsch



Alle Salate
auf
Wunsch



Hauptspeisen Fleisch

„Wilde Rolle“ vom Jäger Heinrich Burger aus Burgberg
selbst Faschirtes von Reh und Hirsch aus dem Allgäu
im Wirsingblatt geschmort auf Wildjus, dazu Spätzle und Rotkraut 17,80

Schnitzel „Wiener Art“

vom glücklichen Schwein aus der Bodenseeregion,
nicht BIO – jedoch wohl erzogen mit genügend Auslauf...
dazu Pommes frites 12,60
gemischter Beilagensalat 3,80

Rumpsteak (200 g)

sehr mager vom Grill mit Kräuterbutter oder Bratensoße 21.-

Beilagenauswahl

Rosmarinkartoffeln	buntes Gemüse
Wedges, Pommes	Brokkoli
Butterspätzle & Soße	je 3,60

Schweinebäckchen

vom Landschwein, zart geschmort mit jungem Gemüse
dazu ein selbstgemachter Steinpilz-Serviettenknödel 18,60

Marokkanischer Feuertopf

scharfer Lammeintopf mit orientalischen Gewürzen,
Koriander, Kreuzkümmel und Chili dazu Basmatireis 18,80
selbstgemachtes Naan Brot 2,60

Mango – Chili - Chicken

Auf
Wunsch

Hähnchenbrustfilet gebraten & buntes Gemüse aus dem Wok
in einer Mango - Chili - Kokos - Currysoße
mit Basmatireis oder gebratenen Nudeln 17,40

Nur am Donnerstag

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 18,60

Fisch

Lachs & Risotto

Steak vom Norweger Lachs auf Hummer- Tomatensoße
mit Basilikum- Risotto dazu Rucola und Datteltomaten 18,60

Saibling


gebratener Bachsaibling von der Fischzucht Link aus Heimertingen


mit frischen Kräutern gefüllt dazu gebratene Drillingskartoffel 18,80

Vegetarisch und Vegan



Kässpätzlen

mit altem Bergkäse vom Käsladen "jamei Laibspeis" in Kempten
dazu selbst gemachte Röstzwiebel 11,80
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 14,30


Dal Makhani - Curry vegan
mildes Curry von Belugalinsen und Käferbohnen
mit frischem Gemüse und Basmatireis 14,80
Selbstgemachtes Naan Brot 2,60

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
Auf Wunsch glutenfrei zubereiten

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

Alle Preise in Euro

Offene Weißweine

Grauburgunder - Pfaffmann

Anbaugebiet: Pfalz Rebsorte: 100 % Grauburgunder

Saftig gelbe Frucht-Aromen und eine elegante Mineralität prägen diesen Wein. Eine gesunde, lange Reife am Stock garantiert uns darüber hinaus weitere herrliche Aromen sowie Komplexität. Unsere erste Wahl zu Kässpätzlen

0,1 l 2,90 0,25 l 5,60 0,5 l 11,-

Müller Thurgau – Winzergenossenschaft Sasbach

Anbaugebiet: Baden Rebsorte: 100% Müller Thurgau

Ein blumiger Wein mit voller Frucht und dezenter Muskatnote.
Spritzig und frisch, ein leichter und dezenter Essensbegleiter.

0,1 l 2,40

0,25 l 4,40

0,5 l 8,70

Grüner Veltliner – Domäne Wachau

Anbaugebiet: Wachau - Österreich

Rebsorte: 100 % Grüner Veltliner

Frisch und animierend duftet dieser reinsortige Veltliner nach Lindenblüten, Zitrus und weißem Pfeffer. Der Geschmack ist süffig und saftig mit knackiger Säure und passt wunderbar zu Schnitzel, Geflügel oder auch zu unseren würzigen Wok - Gerichten.

0,1 l 3,-

0,25 l 5,90

0,5 l 11,60

Roséwein

Rosé - Pfaffmann

Anbaugebiet: Pfalz

Rebsorte: 100% Merlot

Die aus Merlot vinifizierte Rosé-Weine sind vor allem von saftigen Fruchtaromen und einer sommerlichen Frische geprägt. Hier tanzen rote Johannisbeeren, Himbeeren und junge Pflaumen gleich in die Nase. Am Gaumen gesellen sich frischer Apfel und Zitrusnoten hinzu.

0,1 l 2,80

0,25 l 5,80

0,5 l 10,50

Offene Rotweine

Cabernet Sauvignon – Tormaresca

Anbaugebiet: Italien

Rebsorte: 100 % Cabernet Sauvignon

Der reinsortige Südtaliener hat viel Sonne gesehen und das schmeckt man auch im Glas. Ohne den Ausbau im Holzfass duftet er fein und würzig nach reifen Kirschen, Pfeffer und mediterranen Gewürzen.

0,1 l 2,80

0,25 l 6,00

0,5 l 11,60

Merlot - MAN Vintners

Anbaugebiet: Coastal - Südafrika Rebsorte: 100% Merlot

Ein eleganter, klassischer Merlot mit feinem Pflaumenaroma und zarten Tanninen. Mit einem Gaumen von leicht erdigen, aber weichen Noten sowie Anklängen von dunkler Schokolade, schwarzen Kirschen und Waldbeeren. Solo ein Genuss oder aber zu gegrilltem Hähnchen oder auch Lamm.

0,1 l 3,20

0,25 l 6,20

0,5 l 12,-

Primitivo Puglia IGT - Cantine Minini

Anbaugebiet: Italien

Rebsorte: 100% Primitivo

Die Traube Primitivo, international auch als Zinfandel bekannt, wird traditionell seit Jahrhunderten in der Gegend um Salento, südlich von Bari, angebaut. Der Name leitet sich vom italienischen Wort „Primo“ ab – zuerst, da die Primitivo Traube als erste Traube ausreift. Das warme Klima und die Nähe zum Meer machen aus diesem Primitivo einen harmonischen, vollen und samtigen Wein mit intensivem Duft, dunklem Rubinrot und violetten Tönen.

0,1 l 2,70

0,25 l 6,-

0,5 l 11,80

Flaschenweine weiß

Deutschland

Weißer Burgunder Kabinett trocken - WG Sasbach - Baden Weißburgunder	21,-
Grauer Burgunder Silberberg - Pfaffmann - Pfalz Grauburgunder	23,-
„Neu Bamberg“ - Wagner-Stempel - Rheinhessen Riesling	32,-
Leiwener Riesling feinherb - J. Rosch - Mosel Riesling	19,-
Östlicher Muschelkalk - Spreizer - Rheingau Riesling	24,-

Österreich

Terrassen Smaragd – Domäne Wachau – Wachau Grüner Veltliner	26,-
--	------

Italien

"Bramito" – Castello della Sala – Umbrien Chardonnay	24,-
Terlaner DOC- Cantina Terlan - Südtirol Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc	30,-
"Winkl" – Cantina Terlan – Südtirol Sauvignon Blanc	31,-
"Quarz" – Cantina Terlan – Südtirol Sauvignon Blanc	70,-

Spanien

"Vina Esmeralda" - Miguel Torres – Katalonien Gewürztraminer , Muskateller	22,-
---	------

Flaschenweine rot

Deutschland

XXL -Kirchner - Pfalz Cabernet, Merlot	36,-
Steinwiege Lemberger -Schnaitmann - Württemberg Lemberger	29,-
Lämmler Spätburgunder GG 2019 -Schnaitmann - Württemberg Spätburgunder	75,-
Das kleine Kreuz - Rings – Pfalz Merlot, Cabernet Franc, St. Laurent, Cabernet Sauvignon	39,-
„Das Kreuz“ verschiedene Jahrgänge auf Anfrage	

Österreich

Tetuna Reserve - Robert Goldenits - Neusidlersee Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon	27,-
Mephisto- Robert Goldenits - Neusidlersee Syrah, Cabernet, Merlot	40,-

Frankreich

Château Gloria 2014 – Bordeaux Cabernet, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	52,-
--	------

Spanien

Atrium Merlot - Miguel Torres - Penedès Kirsche, Pflaumen und feine Röstaromen, sehr elegant	26,-
Rioja Reserva - Barón de Ley - Rioja Rubinrot, beerig mit viel Vanille lang und komplex...	28,-
"Tinto"- Bodega Torre Enmedio - Valencia Cabernet & Merlot	23,-

Italien

"Torcicoda" Primitivo Salento IGT - Tormaresca – Apulien Primitivo	28,-
Villa Antinori Chianti Classico- Marchese Antinori - Toskana 90% Sangiovese und andere	32,-
Barbera d´Alba – Cordero di Montezemolo - Piemont Barbera	28,-

Übersee

Chile Cordillera Reserva Especial – Miguel Torres - Valle Central Cabernet Sauvignon	29,-
Washington State H3 Horse Heaven Hills - Columbia Crest Merlot	26,-
Südafrika Cabernet Sauvignon Reserve - Vergelegen - Stellenbosch Cabernet Sauvignon	31,-
Californien Private Selection Zinfandel – Robert Mondavi Zinfandel (Primitivo)	26,-
Californien "Lodi" Old Vine – Ravenswood Zinfandel (Primitivo)	27,-