

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

Bruschetta

Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum (5 Stück) 6,70

Wedges

mit Sourcreme oder süß – sauer Soße klein 4,90

groß 6,40

Kung Fu Suppe

scharfe Geflügelbrühe mit Glasnudeln und Garnelen 7,80

Auf Wunsch



Rehleber

vom Jäger Heinrich Burger aus Burgberg

auf einem Rucolabett mit Bodenseeäpfeln,

Preiselbeeren und Röstzwiebeln 11,80

dazu gebratene Drillingskartoffel 15,20

Ziegenkäse aus dem Ofen

warmer Ziegenkäse aus dem Ofen mit Preiselbeerbalsamico,
mariniertem Berglinsensalat, Rucola, Cranberrys und geröstetem Baguette 9,40

Steinpilz Schlutzkrapfen

selbstgemacht

zwei selbstgemachte Nudelteigtaschen, in Butter gebraten und gefüllt mit
Steinpilzen dazu Parmesan, steirisches Kürbiskernöl

Datteln und Salat mit hausgemachtem Dattel- Dressing 9,80

als Hauptgang 18,50

Bunte Salatteller

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

mit paniertem Ziegenkäse, gebacken mit flüssigem Kern 14,80

mit gebackener Hähnchenbrust 15,80

mit einem Lachsforellenfilet im knusprigen Polenta -Mantel
und gebratenen Drillingskartoffel 17,20

frisches Knoblauchbaguette 3,70

Alle Salate auf Wunsch



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

Tageskarte

Winter Pasta mit Chicken

gebratenes Hähnchenbrustfilet an Tagliatelle
mit Kürbis und Grünkohl in Gorgonzola -Rahm 17,90

Saibling



gebratener Bachsaibling von der Fischzucht Link aus Heimertingen
mit frischen Kräutern dazu Kartoffelgratin und Brokkoli 19,90

Weinempfehlung

Kreuznacher Riesling – Weingut In den Zehn Morgen

Anbaugebiet: Nahe 0,1 l 3,20
Rebsorte: 100% Riesling

Tolles helles Strohgelb mit Noten von grünen Äpfeln, Zitrone und Grapefruit. Am Gaumen eine präsenze zitrische Säure, die mit der cremigen Textur im Wechselspiel steht und in Verbindung mit einer leichten Salzigkeit für viel Trinkfluss sorgt.

Vinea Crianza - Bodega Finca Museum

Anbaugebiet: Rioja Cigales 0,1 l 3,20
Rebsorte: 100% Tempranillo

Gereift in spanischer Eiche, erobert dieser tief purpurfarbene Rotwein die Nase mit vordergründigen Aromen von roten Früchten, Lakritze Karamell und Vanille, abgerundet durch balsamische Noten. Ein Wein mit Charakter, opulent und cremig zugleich mit straffen Tannieren und guter Balance.

Hauptspeisen

Fleisch

Hirschgulasch vom Jäger Gottlieb Mätzler aus Untermaiselstein
zart geschmortes Hirschgulasch vom Schmaltier mit Preiselbeersöße
dazu Blaukraut und Spätzle 21,50

Schnitzel „Wiener Art“
vom glücklichen Schwein aus der Bodenseeregion,
nicht BIO – jedoch wohl erzogen mit genügend Auslauf...
dazu Pommes frites 13,80
gemischter Beilagensalat 4,20



Rumpsteak (200 g)
sehr mager vom Grill mit Kräuterbutter oder Bratensoße 22.-

Beilagenauswahl

Rosmarinkartoffeln

buntes Gemüse

Wedges, Pommes

Brokkoli

Butterspätzle & Soße

je 3,60

Rinderschmorbraten
zart geschmorter Rinderbraten
mit Spätzle und Blaukraut 17,20



Marokkanischer Feuertopf
scharfer Lammeintopf mit orientalischen Gewürzen,
Koriander, Kreuzkümmel und Chili dazu Basmatireis 19,60
selbstgemachtes Naan Brot 2,90

Auf
Wunsch



Mango – Chili - Chicken
Hähnchenbrustfilet gebraten & buntes Gemüse aus dem Wok
in einer Mango - Chili - Kokos – Currysoße
mit Basmatireis oder gebratenen Nudeln 18,50

Fisch

Lachsforelle & Basilikumrisotto

gebratenes Filet von der Lachsforelle im knusprigen Polenta- Mantel
auf Hummer- Tomatensoße
mit Basilikum- Risotto dazu Rucola und Datteltomaten 18,40



Vegetarisch und Vegan

Kässpatzen

mit altem Bergkäse vom Käsladen "jamei Laibspeis" in Kempten
dazu selbst gemachte Röstzwiebel 12,50
gemischter Beilagensalat dazu 4,20

Auf Wunsch



„Makan Enak“ vegan

verschiedene frische Gemüse im Wok gebraten mit selbstgemachter
Mango- Chili-Kokos -Currysoße, dazu Basmatireis oder gebratene Nudeln 14,90



Dal Kiao Wan Kokos - Curry vegan

grünes Kokos - Curry mit Käferbohnen,
frischem Gemüse und Basmatireis 15,80
selbstgemachtes Naan Brot 2,90

Hausgemachte Desserts



Mini Dessert - zur Auswahl stehen:

Creme Brûlée mit Tonkabohne & ein Espresso

Zimt- Honig Parfait auf einem dunklen Beerenspiegel & 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 11,20

mit Zwetschgenröster oder Vanilleeis als Hauptgang 14,80



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