

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

Gebackener Mozzarella

Gebackene Mozzarella – Sticks auf mariniertem Berglinsensalat, Rucola, Cranberrys und geröstetem Baguette 9,40

Auf Wunsch



Kalbsleber

auf einem Rucolabett mit Bodenseeäpfeln, Preiselbeeren und Röstzwiebeln 11,80

dazu gebratene Drillingskartoffel 15,20

Auf Wunsch



Anti Pasti

gegrillte Paprika, Zucchini, Pilze, eingelegten Tomaten und marinierte Oliven dazu geröstetes Baguette 11,20

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

Alle Salate auf Wunsch



mit gebackener Hähnchenbrust 15,80

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

frisches Knoblauchbaguette 3,70

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

Hauptspeisen

Fleisch


Hirschmedaillons

Gebratene Hirschmedaillons auf Wildsoßenspiegel
mit Haselnusspätzle und Blaukraut 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


„Burrito de Res“

faschirtes Rindfleisch von der Bayerischen Färse mit buntem Gemüse aus der Pfanne, dazu Jalapeños, Guacamole und Cheddarsoße in einem Tortillafladen wahlweise Pommes oder Wedges 19.-

Marokkanischer Feuertopf

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

Mango – Chili - Chicken



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


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


 
Lachsforelle & Basilikumrisotto
gebratenes Filet von der Lachsforelle im knusprigen Polenta- Mantel
auf Safransoße mit Basilikum- Risotto dazu Rucola und Datteltomaten 19,90


Saibling
gebratener Bachsaibling von der Fischzucht Link aus Heimertingen
mit frischen Kräutern dazu geschwenkte Drillingskartoffel 21.-




Vegetarisch und Vegan

Kässpatzen
mit altem Bergkäse vom Käsladen "jamei Laibspeis" in Kempten
dazu selbst gemachte Röstzwiebel 12,90
gemischter Beilagensalat dazu 4,20

 
„Makan Enak“ vegan mit dezenter Schärfe
verschiedene frische Gemüse im Wok gebraten mit selbstgemachter
Mango- Chili-Kokos -Currysoße, dazu Basmatireis oder gebratene Nudeln 15,80


Grünes Thai Curry vegan mit dezenter Schärfe
Gemüse- & Hülsenfrüchtescurry mit Zitronengras, Ingwer
und Limettenblättern gewürzt dazu Basmatireis 15,80
selbstgemachtes Naan Brot 2,90
mit 5 Garnelen 8,20

Hausgemachte Desserts




Mini Dessert - zur Auswahl stehen:
Creme Brûlée mit Tonkabohne & ein Espresso
Erdbeer- Parfait mit Fruchtsoße & 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 12,20
mit Zwetschgenröster oder Vanilleeis als Hauptgang 15,20

 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

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 Kässpätzen

0,1 l 3,20

0,2 l 6,10

0,5 l 13,-

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 2,60

0,2 l 5,10

0,5 l 11,5

Herr Doktor – Weingut Dr. Köhler

Anbaugebiet: Rheinhessen

Rebsorte: Chardonnay, Riesling, Weißburgunder,
Sauvignon Blanc, Scheurebe

halbtrocken - Sehr feine Nase mit viel Steinobstfrucht, etwas exotische Früchte nach hellen Blüten und Gebäck. Klar und saftig mit Kraft und Rückgrat...

0,1 l 3,20

0,2 l 6,10

0,5 l 13.-

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 3,20

0,2 l 6,10

0,5 l 13.-

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 3,40

0,2 l 6,50

0,5 l 13,50

Tempranillo - Neleemann

Anbaugebiet: Valencia

Rebsorte: 100% Tempranillo

Der 30 Wishes Tempranillo von Neleman aus Valencia offenbart im Weinglas eine leuchtende, rubinrote Farbe. Dieser sortenreine spanische Wein zeigt im Glas herrlich duftig Noten von Maulbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Schwarzen Johannisbeeren. Hinzu gesellen sich Anklänge von Vanille, Lebkuchen-Gewürz und Zimt.

0,1 l 3,40

0,2 l 6,50

0,5 l 13,50

Vintner Blend Zinfandel - Ravenswood

Anbaugebiet:

Kalifornien

Rebsorte:

Zinfandel,
Syrah & Petit Syrah

Die Traube Primitivo, international auch als Zinfandel bekannt hat hier ein verführerisches Bouquet von süß gereiften schwarzen Johannisbeeren und Kirschen, würzigem Eichenholz und Toast mit einem Hauch von frisch geröstetem Kaffee. Voll und rund, ein typischer Wein aus der Sonne Kaliforniens.

0,1 l 3,40

0,2 l 6,60

0,5 l 13,50

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 - Würtemberg Lemberger	29,-
Lämmle Spätburgunder GG 2019 -Schnaitmann - Würtemberg 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.-