

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) 7,50

Wedges

mit Sourcreme oder süß – sauer Soße

| | |
|-------|------|
| klein | 5,50 |
| groß | 7,20 |

Kung Fu Suppe

scharfe Geflügelbrühe mit Glasnudeln und Garnelen 8,70

Bergkäse & Linsen

Gebackener Bergkäse auf mariniertem Belugalinsensalat, Rucola, Cranberrys und geröstetem Baguette 11.-

Auf Wunsch



Kalbsleber

auf einem Rucolabett mit Bodenseeäpfeln,
Preiselbeeren und Röstzwiebeln 13,80
dazu gebratene Drillingskartoffel 17.-

„Tascherl“

selbstgemacht

zwei selbstgemachte Nudelteigtaschen, in Butter gebraten ,
gefüllt mit Spinat und Feta dazu Parmesan, steirisches Kürbiskernöl
und Salat mit hausgemachtem Dattel- Dressing 11.30
als Hauptgang 21.-

Bunte Salatteller

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

mit paniertem Ziegenkäse, gebacken mit flüssigem Kern 16,90

mit gebackener Hähnchenbrust 18.-

mit einem Lachsforellenfilet im knusprigen Polenta -Mantel
und gebratenen Drillingskartoffel 19,80

frisches Knoblauchbaguette 4,20

Alle Salate auf Wunsch



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

Hauptspeisen

Fleisch

Hirschgulasch vom Jäger Gottlieb Mätzler aus Untermaiselstein
zart geschmortes Hirschgulasch vom Schmaltier mit Preiselbeersöße
dazu Wirsingspätzle und Blaukraut 24.-

Rinderschmorbraten
zart geschmorter Rinderbraten vom Allgäuer Jungrind
mit Spätzle und Blaukraut 18,80

Auf
Wunsch



„Ayam Bumbu“
Hähnchenbrustfilet gebraten & buntes Gemüse aus dem Wok
in einer selbstgemachten Tamarinden-Sojasöße
mit Basmatireis oder gebratenen Nudeln 21.-

Schnitzel „Wiener Art“
vom glücklichen Schwein aus der Bodenseeregion,
nicht BIO – jedoch wohl erzogen mit genügend Auslauf...
dazu Pommes frites 15,80
gemischter Beilagensalat 4,80



Rumpsteak (200 g)
sehr mager vom Grill mit Kräuterbutter oder Bratensoße 25.-

Beilagenauswahl
Bratkartoffeln bunt Gemüse
Wedges, Pommes Brokkoli
Butterspätzle & Soße je 4,10



Lamm Mafé - Domoda
Lammeintopf aus der senegalesischen Küche mit Erdnusssoße,
dezent gewürzt und leicht scharf, mit Gemüse und Mango
dazu Basmatireis 22.-
selbstgemachtes Naan Brot 3,30

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 21,50

Fisch

Auf Wunsch



Lachsforelle & Basilikumrisotto

gebratenes Filet von der Lachsforelle im knusprigen Polenta- Mantel auf Safransoße mit Basilikum- Risotto dazu Rucola und Datteltomaten 23.-

Vegetarisch und Vegan

Kässpätzlen

mit altem Bergkäse vom Käsladen "jamei Laibspeis" in Kempten dazu selbst gemachte Röstzwiebel 14,50
gemischter Beilagensalat dazu 4,80

Auf Wunsch



„Sayur Goreng“ vegan

verschiedene frische Gemüse im Wok gebraten mit selbstgemachter Tamarinden- Sojasoße, dazu Basmatireis oder gebratene Nudeln 17,80



„Kath Katha“ vegan

scharf gewürztes Gemüsecurry mit Hülsenfrüchten, Zitronengras, Kaffirlimettenblättern, Kreuzkümmel und Kardamom dazu Basmatireis 17,80
selbstgemachtes Naan Brot 3,30

Hausgemachte Desserts



Mini Dessert – zur Auswahl stehen:

Crème Brûlée mit Tonkabohne & ein Espresso

Schokoladentörtchen dazu ein Espresso oder eine Kugel Vanilleeis

jeweils 7,50



Apfelstrudel mit Vanilleeis 5,90

Kaiserschmarren machen wir gerne bis 21.00 Uhr 13,70

mit Zwetschgenröster oder Vanilleeis als Hauptgang 17.-



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

| | |
|--|------|
| Weißburgunder Kabinett trocken - WG Sasbach - Baden Weißburgunder | 22,- |
| Grauer Burgunder Silberberg - Pfaffmann - Pfalz Grauburgunder | 24,- |
| „Porphyr“ - Wagner-Stempel - Rheinhessen Riesling | 33,- |
| „St. Nikolaus GG“ Großes Gewächs - Spreitzer - Rheingau Riesling Großes Gewächs | 46,- |
| Leiwener Riesling feinherb - J. Rosch - Mosel Riesling | 20,- |
| Chardonnay - ST. Antony - Rheinhessen Riesling | 24,- |
| Weissburgunder „Stadtmauer“ - Kirchner - Pfalz Weißburgunder | 24,- |

Österreich

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

Italien

| | |
|--|------|
| "Winkl" - Cantina Terlan - Südtirol Sauvignon Blanc | 34,- |
| "Quarz" - Cantina Terlan - Südtirol Sauvignon Blanc | 70,- |

Spanien

| | |
|--|------|
| "Vina Esmeralda" - Miguel Torres - Katalonien Gewürztraminer, Muskateller | 23,- |
| "Sons de Prades" - Miguel Torres - Katalonien Chardonnay | 44,- |

Flaschenweine rot

Deutschland

| | |
|---|------|
| XXL -Kirchner - Pfalz Cabernet, Merlot | 36,- |
| Steinwiege Lemberger -Schnaitmann - Würtemberg Lemberger | 29,- |
| Lämmler 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 | 65,- |
| Château Chasse-Spleen 2020 – Bordeaux Cabernet, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc | 52,- |

Spanien

| | |
|--|------|
| „Vina Palau“ – Jean Leon - Penedès Merlot | 40,- |
| Rioja Gran Reserva “Viña Imas”- Barón de Ley - Rioja Tempranillo & Cabernet | 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,- |
| Washington State The Velvet Devil – Charles Smith Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Syrah | 30,- |
| Washington State Hedges Red Mountain Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah | 57,- |
| Walla Walla Valley L'Ecole N° 41 – Perigee Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot & Malbec | 75,- |
| Columbia Valley Betz Family Winery – Père de Famille Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot | 80,- |
| Californien Private Selection Zinfandel – Robert Mondavi Zinfandel (Primitivo) | 26,- |
| Californien "Lodi" Old Vine – Ravenswood Zinfandel (Primitivo) | 27,- |
| Südafrika Cabernet Sauvignon Reserve - Vergelegen - Stellenbosch Cabernet Sauvignon | 31,- |