

# 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

## Schlutzkrapfen

selbstgemacht

zwei selbstgemachte Nudelteigtaschen in Butter gebraten

gefüllt mit Steinpilzen und Parmesan, dazu Salat mit Kräuter- Dressing

12.50

Schlutzkrapfen als Hauptgang 23.-

## Ziegenkäse & Linsen

gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf mariniertem Linsensalat  
mit geröstetem Baguette

10.-

Auf  
Wunsch



## Kalbsleber

auf einem Rucolabett mit Bodenseeäpfeln,  
Preiselbeeren und Röstzwiebeln  
dazu Bratkartoffel

15.-

19.-

Auf  
Wunsch



# Bunte Salatteller

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

mit gebackener Hähnchenbrust 19.-

mit paniertem Ziegenkäse, gebacken mit flüssigem Kern 17.-

frisches Knoblauchbaguette 4,20

Alle Salate  
auf  
Wunsch



Zur Auswahl stehen Ihnen hausgemachtes Preiselbeer-, Senf-,  
Essig-Öl, oder ein mediterranes Kräuter- Tomaten -Dressing

## Burger gibt es 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 23.-

# Hauptspeisen

## Fleisch

Auf  
Wunsch



### Rindersteak mit Knoblauch-Kräuterkruste

heimisches Rindersteak mit einer Knoblauch-Kräuterkruste auf einem Soßenspiegel,  
dazu ein Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel 30.-

### Hirschgulasch

zart geschmortes Allgäuer Hirschgulasch mit Preiselbeersöße,  
dazu Haselnusspätzle und Vanille - Blaukraut 27,-

Auf  
Wunsch



### Teriyaki Chicken

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit selbstgemachter Teriyaki Soße  
auf buntem Wokgemüse  
mit Basmatireis oder gebratenen Nudeln 22.-

### Burrito „Costariqueño“

faschiertes Rindfleisch von der Bayerischen Färsche mit buntem Gemüse aus der Pfanne,  
pikanten Jalapeños, Guacamole und Cheddarsoße in einem Tortillafladen  
wahlweise Pommes oder Wedges 25.-

### Schnitzel „Wiener Art“

vom glücklichen Schwein aus der Bodenseeregion,  
nicht BIO – jedoch wohl erzogen mit genügend Auslauf...  
dazu Pommes 18.-  
gemischter Beilagensalat 4,80

### Lumberjack



mariniertes Steak vom Landschweinnacken mit Bratkartoffeln,  
Speck, Röstzwiebel und dunkler Jus 24.-

### Miso - Ramen

Fernöstliche Rinderbrühe mit frischem Gemüse, Mie -Nudeln,  
Spiegelei, geschmorter Rinderbrust und Surimi Naruto  
verfeinert mit Sesamöl 19.-



### Marokkanischer Feuertopf

scharfer Lammeintopf mit orientalischen Gewürzen, Koriander, Kreuzkümmel, Chili und  
frischem Koriander - dazu Basmatireis 24.-  
selbstgemachtes Naan Brot 3,30

# Fisch

Auf  
Wunsch



## Lachsfilet

gebratenes Filet vom Norweger Lachs auf Weissweinsauce  
mit Kartoffelgratin und Brokkoli 25,-

# Vegetarisch und Vegan



## Caribbean Curry

vegan

fruchtiges karibisches Mango - Kokoscurry mit Gemüse,  
Kichererbsen, roten Linsen, frischem Koriander und Basmatireis  
selbstgemachtes Naan Brot nicht vegan 3,30

18.-

Auf  
Wunsch



## „Hop Sing Gemüse“

auf Wunsch vegan

knackiges Gemüse mit Basmatireis oder Mie Nudeln im Wok gebraten,  
aromatisiert mit Sesamöl 18,50

## Kässpätzlen

mit altem Bergkäse vom Käsladen "jamei Laibspeis" in Kempten  
dazu selbst gemachte Röstzwiebel 15,50  
gemischter Beilagensalat dazu 4,80

## Allgäuer Krautkrapfen

vegan

geröstete Krautkrapfen mit selbstgemachten Schmelzzwiebeln,  
dazu ein Salat 17,50

# Hausgemachte Desserts

## Kaiserschmarren

machen wir gerne bis 21.00 Uhr

14.-

mit Zwetschgenröster oder Vanilleeis  
als Hauptgang

19.-

## Mini Dessert - zur Auswahl stehen:



„Steirer Eis“ - Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbis Crunch & Espresso  
Crème Brûlée mit Bourbon Vanille, Tonkabohne & Espresso  
Schokoladentörtchen und eine Kugel Vanilleeis

je 7,50

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

# 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 3,50

0,2 l 6,80

0,5 l 15,20

## 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 3,20

0,2 l 6,10

0,5 l 14.-

## Chardonnay „Kastanienbusch“ – Weingut Kleinmann

Anbaugebiet: Pfalz

Rebsorte: Chardonnay

In der Nase zeigen sich Aromen von knackigen Äpfeln, saftigen Zitrusfrüchten und einem Hauch von Honigmelone. Am Gaumen wirkt er erfrischend und harmonisch, mit einer feinen, gut eingebundenen Säure, die ihm Leichtigkeit und Trinkfluss verleiht. Sein angenehmer Abgang macht ihn zu einem Wein, von den man auch gerne ein zweites Glas genießt.

0,1 l 3,60

0,2 l 7,10

0,5 l 16.-

# Roséwein

## Gris Blanc - Gérard Bertrand

Anbaugebiet: Languedoc - Frankreich

Rebsorte: 100% Grenache

Grenache ist die Rebsorte für diesen hellen, fast transparenten und doch rosa schimmernden Wein von Südfrankreichs Winzerikone Gérard Bertrand. Gepresst wird er aus dunklen Trauben, verarbeitet wie ein Weißwein. Er hat ein duftiges Bouquet von frischen Erdbeeren, fein unterlegt mit einem Hauch Kräuterwürze. Frisch und fruchtig ist er am Gaumen, sehr elegant und mit feiner, frischer Säure im Finale.

0,1 l 3,60

0,2 l 7,10

0,5 l 16.-

# Offene Rotweine

## Cabernet - Merlot „Punktlandung“ – Lorenz & Söhne

Anbaugebiet: Nahe

Rebsorte: Cabernet Sauvignon & Merlot

Aromen von schwarzer Johannisbeere, Waldbeeren, hellroter Kirsche, Rauch mit kräuterwürzigen Noten und einem Hauch Kakao bestimmen diese Cuvée. Sehr trocken und zunehmend extraktreich geht es ins lange Finale mit beachtlichem Nachhall. Dieser Rotwein passt ideal zu kräftigen Gerichten mit dunklem Fleisch wie Rind oder Lamm.

0,1 l 3,80

0,2 l 7,30

0,5 l 17.-

## Tempranillo Crianza - El Meson

Anbaugebiet: Rioja

Rebsorte: 100% Tempranillo

Mit viel Frucht, einem feinen, weichen Tanningerüst und einer guten Länge begeistert dieser 12 Monate in neuen amerikanischen Barriques und 6 Monate in der Flasche gereifte Crianza. Das Bouquet erinnert an Kirschen und Pfeffer, der Geschmack ist vollmundig, rund und weich. Ein Wein, der richtig Spaß macht!

0,1 l 3,60

0,2 l 7,10

0,5 l 16.-

## Primitivo di Puglia - Centurio Minor

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 3,60

0,2 l 6,90

0,5 l 15,80

## Flaschenweine weiß Deutschland

|                                                                                                                          |      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Grauer Burgunder Silberberg - Pfaffmann – Pfalz<br>Grauburgunder                                                         | 2022 | 24,- |
| Gleisweiler Hölle Riesling – St. Annaberg - Pfalz<br>Riesling                                                            | 2020 | 33,- |
| „St. Nikolaus GG“ Großes Gewächs - Spreitzer - Rheingau<br>Riesling Großes Gewächs                                       | 2018 | 46,- |
| „Falkenberg GG“ Großes Gewächs -<br>Brüder Dr. Becker - Rheinhessen<br>Riesling Großes Gewächs ++Demeter zertifiziert ++ | 2019 | 39,- |
| Herr Doktor feinherb – Dr. Köhler Rheinhessen<br>Scheurebe, Sauvignon Blanc, Weißburgunder                               | 2024 | 24,- |
| Weissburgunder – Brüder Dr. Becker - Rheinhessen<br>Weißburgunder ++Demeter zertifiziert ++                              | 2023 | 21,- |

## Österreich

|                                                                           |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Himmelstiege Grüner Veltliner Smaragd – Domäne Wachau<br>Grüner Veltliner | 2020 | 27,- |
| Chardonnay „Ried Hasel“ - Hans Topf - Kamptal<br>Chardonnay               | 2018 | 43,- |

## Italien

|                                                       |            |      |
|-------------------------------------------------------|------------|------|
| "Winkl"– Cantina Terlan – Südtirol<br>Sauvignon Blanc | 2025       | 42,- |
| "Quarz"– Cantina Terlan – Südtirol<br>Sauvignon Blanc | 2017- 2024 | 79,- |

## Spanien

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| "Vina Esmeralda" - Miguel Torres – Katalonien<br>Gewürztraminer, Muskateller | 2023 | 24,- |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|

## Südafrika

|                                                       |      |      |
|-------------------------------------------------------|------|------|
| Chardonnay - Mulderbosch – Stellenbosch<br>Chardonnay | 2022 | 35,- |
|-------------------------------------------------------|------|------|

## Flaschenweine rot Deutschland

|                                                                         |             |      |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------|------|
| Steinwiege Lemberger -Schnaitmann - Würtemberg<br>Lemberger             | 2018 - 2022 | 29,- |
| Lämmle Spätburgunder GG 2019 -Schnaitmann - Würtemberg<br>Spätburgunder | 2018 - 2021 | 75,- |
| „Das Kreuz“<br>Cabernet Sauvignon Merlot, Cabernet Franc, St. Laurent,  | 2009 - 2020 | 75,- |

## Österreich

|                                                                                                |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Tetuna Reserve - Robert Goldenits - Neusidlersee<br>Blafränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon | 2022 | 27,- |
| Mephisto- Robert Goldenits - Neusidlersee<br>Syrah, Cabernet, Merlot                           | 2019 | 40,- |

## Frankreich

|                                                                                                                                 |             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|
| Château Gloria 2014 – Bordeaux<br>Cabernet, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot                                                | 2014        | 65,- |
| Château Chasse-Spleen 2020 – Bordeaux<br>Cabernet, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc                                         | 2018 - 2022 | 52,- |
| Cigalus Rouge – Gérard Bertrand – Languedoc Roussillon<br>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache, Merlot, Syrah | 2019        | 44,- |

## Spanien

|                                                                |      |      |
|----------------------------------------------------------------|------|------|
| „Vina Palau“ – Jean Leon - Penedès<br>Merlot                   | 2018 | 40,- |
| Rioja Reserva - Barón de Ley - Rioja<br>Tempranillo & Cabernet | 2019 | 33,- |
| Campillo Reserva – Bodegas Campillo - Rioja<br>Tempranillo     | 2016 | 29,- |

## Italien

|                                                                       |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|------|
| "Torcicoda" Primitivo Salento IGT - Tormaresca – Apulien<br>Primitivo | 2020 | 28,- |
| Pèpoli Chianti Classico - Marchese Antinori - Toskana<br>Sangiovese   | 2020 | 32,- |
| Campofiorin – Masi – Venetien<br>Corvina, Rondinella, Molinara        | 2019 | 28,- |

## Übersee

Washington State

|                                                                                                                    |             |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|
| H3 Horse Heaven Hills - Columbia Crest<br>Merlot                                                                   | 2019        | 26,- |
| Washington State<br>Hedges Red Mountain<br>Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah                                       | 2019        | 57,- |
| Walla Walla Valley<br>L'Ecole N° 41 – Perigee<br>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot & Malbec | 2019        | 75,- |
| Columbia Valley<br>Betz Family Winery – Père de Famille<br>Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot                | 2018        | 80,- |
| Californien<br>Private Selection Merlot – Robert Mondavi<br>Merlot                                                 | 2019        | 26,- |
| Californien<br>Private Selection Merlot – Robert Mondavi<br>Cabernet Sauvignon                                     | 2019        | 26,- |
| Californien<br>"Lodi" Old Vine – Ravenswood<br>Zinfandel ( Primitivo)                                              | 2017        | 27,- |
| Californien<br>Patz & Hall - Gap´s Crown<br>Pinot Noir                                                             | 2014 - 2015 | 66,- |
| Californien<br>Coppola - Diamond Collection<br>Merlot                                                              | 2021        | 33,- |
| Südafrika<br>Christine - Buitenverwachting – Western Cape<br>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot            | 2018        | 36,- |