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.-

Auf Wunsch

Ziegenkäse & Linsen
gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf mariniertem Linsensalat
mit geröstetem Baguette 10.-

Auf Wunsch

Kalbsleber
auf einem Rucolabett mit Bodenseeäpfeln,
Preiselbeeren und Röstzwiebeln 15.-
dazu Bratkartoffel 19.-

Bunte Salatteller

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

Alle Salate auf Wunsch

mit gebackener Hähnchenbrust 19.-

mit paniertem Ziegenkäse, gebacken mit flüssigem Kern 17.-

frisches Knoblauchbaguette 4,20

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

<u>Burger gibt es nur am Donnerstag</u>

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 Preiselbeersoße,
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 Färse 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

Lachsfilet

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

Vegetarisch und Vegan

Caribbean Curry vegan

fruchtiges karibisches Mango - Kokoscurry mit Gemüse,
Kichererbsen, roten Linsen, frischem Koriander und Basmatireis 18.-
selbstgemachtes Naan Brot nicht vegan 3,30

„Hop Sing Gemüse“ auf Wunsch vegan

Auf Wunsch

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

Kässpatzen

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 Kässpatzen

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

Österreich

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

Italien

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

Spanien

"Vina Esmeralda" - Miguel Torres – Katalonien Gewürztraminer, Muskateller	2023	24,-

Südafrika

Chardonnay - Mulderbosch – Stellenbosch Chardonnay	2022	35,-

Flaschenweine rot

Deutschland

Steinwiege Lemberger -Schnaitmann - Würtemberg 29,-
Lemberger 2018 - 2022

Lämmler Spätburgunder GG 2019 -Schnaitmann - Würtemberg 75,-
Spätburgunder 2018 - 2021

„Das Kreuz“ 75,-
Cabernet Sauvignon Merlot, Cabernet Franc, St. Laurent,
2009 - 2020

Österreich

Tetuna Reserve - Robert Goldenits - Neusidlersee 2022 27,-
Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

Mephisto- Robert Goldenits - Neusidlersee 2019 40,-
Syrah, Cabernet, Merlot

Frankreich

Château Gloria 2014 – Bordeaux 2014 65-
Cabernet, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Château Chasse-Spleen 2020 – Bordeaux 2018 - 2022 52-
Cabernet, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Cigalus Rouge – Gérard Bertrand – Languedoc Roussilon 2019 44,-
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache, Merlot, Syrah

Spanien

„Vina Palau“ – Jean Leon - Penedès 2018 40,-
Merlot

Rioja Reserva - Barón de Ley - Rioja 2019 33,-
Tempranillo & Cabernet

Campillo Reserva – Bodegas Campillo - Rioja Tempranillo 2016 29.-

Italien

"Torcicoda" Primitivo Salento IGT - Tormaresca – Apulien 2020 28,-
Primitivo

Pèpoli Chianti Classico - Marchese Antinori - Toskana 2020 32,-
Sangiovese

Campofiorin – Masi – Venetien 2019 28,-
Corvina, Rondinella, Molinara

Übersee

Washington State

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