

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, Sonnenterrasse, 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

Kartoffelsuppe

mit kross gebratenem Speck 6,20

Kalbsleber

auf einem Rucolabett mit Bodenseeäpfeln,
Preiselbeeren und Röstzwiebeln 14.-
dazu Bratkartoffel 18.-



Schlutzkrapfen

selbstgemacht

zwei selbstgemachte Nudelteigtaschen in Butter gebraten
gefüllt mit Steinpilzen und Parmesan,
dazu Salat mit Kräuter- Dressing 12.50
als Hauptgang 23.-

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

Hauptspeisen

Fleisch

„Hirschnüsschen

gebratene Medaillons aus der Keule vom Allgäuer Rotwild auf Preiselbeer Jus mit Haselnusspätzle und Vanille - Blaukraut 26,-

Auf
Wunsch



Teriyaki Chicken

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit selbstgemachter Teriyaki Soße auf buntem Wokgemüse mit Basmatireis oder gebratenen Nudeln 20.-

Hirtenschmaus

zarte gesottenes Ochsenfleisch, gegrillt mit Speck – Bratkartoffeln, Dunkelbiersoße und Schmelzzwiebeln 24.-

Burrito de Res“

Rindfleisch von der Familie Blanz aus Hinterstein faschiertes Rindfleisch von der Bayerischen Färsen mit buntem Gemüse aus der Pfanne, Guacamole und Cheddarsoße in einem Tortillafladen wahlweise Pommes oder Wedges 24,-
auch Vegetarisch möglich 19.-

Schnitzel „Wiener Art“

vom glücklichen Schwein aus der Bodenseeregion, nicht BIO – jedoch wohl erzogen mit genügend Auslauf... dazu Pommes frites 17.-
gemischter Beilagensalat 4,80



Rumpsteak (200 g)

sehr mager vom Grill mit Kräuterbutter oder Bratensoße 27,-

Beilagen Auswahl

Bratkartoffeln

Wedges, Pommes

Butterspätzle & Soße

buntes Gemüse

Brokkoli

je 4,10

Burger gibt es nur am Donnerstag

Beef -Burger

Rindfleisch von der Familie Blanz aus Hinterstein 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 22.-

Marokkanischer Feuertopf

scharfer Lammeintopf mit orientalischen Gewürzen, Koriander, Kreuzkümmel und Chili dazu Basmatireis 23.-
selbstgemachtes Naan Brot 3,30

Fisch

Bachforelle von der Fischzucht Link in Heimertingen
gebratene Bachforelle mit Kräutern gefüllt,
dazu Bratkartoffel 24.-

Vegetarisch und Vegan

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

Dal Curry

vegan



Pikantes gelbes Dal Curry mit Belugalinsen in Kokoscurrysoße mit Kreuzkümmel,
Zitronengras, Koriander und Zimt dazu geschmortes Gemüse
und Basmatireis 18.-
selbstgemachtes Naan Brot nicht vegan 3,30

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:

Crème Brûlée mit Bourbon Vanille, Tonkabohne & Espresso
Steirer Eis- Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Kürbis Crunch & Espresso
Apfelstrudel mit Vanilleeis

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 3,40

0,2 l 6,60

0,5 l 15,-

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 3.10

0,2 l 5,90

0,5 l 14.-

Grüner Veltliner – Bründlmayer

Anbaugebiet: Kamptal
Österreich

Rebsorte: Grüner Veltliner

Bründlmayers Veltliner geht immer! Die Trauben stammen aus etwas früher gelesenen kühleren Weingärten verschiedener Lagen der Region. Frisch, mit charmanter Frucht und gut ausbalancierter Säure. Helles gelb, mit grünlichen Reflexen. Traubig und frisch, feine Zitrusaromatik und den klassischen weißen Pfeffer. Am Gaumen saftig und aromatisch.

0,1 l 3,50

0,2 l 6,80

0,5 l 15,50

Roséwein

Rosé - Pfaffmann

Anbaugebiet: Pfalz

Rebsorte: 100% Merlot

Die aus Merlot vinifizierten 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 3,40

0,2 l 6,60

0,5 l 15.-

Offene Rotweine

Sel ction – Finca Constancia

Anbaugebiet: Kastilien
Spanien

Rebsorte: Cabernet Franc, Petit Verdot,
Syrah, Cabernet Sauvignon
Tempranillo und Graciano

Ein fruchtiges Cuvee internationaler Sorten gepaart mit Spanischer Tradition ergibt her einen tiefdunklen, aromatischen Wein mit Noten von Rosmarin und Pfeffer. Am Gaumen angenehm seidig mit spürbarem Tannin, aromatisch, strukturiert und lang anhaltend mit warmen Anklängen von Gewürzen.

0,1 l 3,70

0,2 l 7,10

0,5 l 17.-

Tempranillo Crianza - Beronia

Anbaugebiet: Rioja

Rebsorte: 100% Tempranillo

Tiefe kirschrote Farbe mit leuchtendem granatrotem Rand. Komplexes Bouquet mit ausgeprägten Kirsch- und Himbeeraromen und Anklängen an Rosmarin und Thymian. Dieser Crianza ist voll von frischen, reifen Beerenfruchtaromen mit einem Hauch von s  en Backgew rzen. Vollmundig mit einem langen, ausgewogenen Abgang.

0,1 l 3,60

0,2 l 6,90

0,5 l 16.-

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 s   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 3,50

0,2 l 6,80

0,5 l 16.-

Flaschenweine weiß

Deutschland

Grauer Burgunder Silberberg - Pfaffmann – Pfalz Grauburgunder	24,-
Gleisweiler Hölle Riesling – St. Annaberg - Pfalz Riesling	33,-
„St. Nikolaus GG“ Großes Gewächs - Spreitzer - Rheingau Riesling Großes Gewächs	46,-
Herr Doktor feinherb – Dr. Köhler Rheinhessen Scheurebe, Sauvignon Blanc, Weißburgunder	24,-
Weissburgunder vom Löss – Landerer - Baden Weißburgunder	22,-

Österreich

Himmelstiegen Grüner Veltliner Smaragd – Domäne Wachau – Wachau Grüner Veltliner	27,-
---	------

Italien

"Winkl"– Cantina Terlan – Südtirol Sauvignon Blanc	35,-
"Quarz"– Cantina Terlan – Südtirol Sauvignon Blanc	75,-

Spanien

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

Südafrika

Chardonnay - Mulderbosch – Stellenbosch Chardonnay	35,-
---	------

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“	75,-

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

Spanien

„Vina Palau“ – Jean Leon - Penedès Merlot	40,-
Rioja Gran Reserva “Viña Imas”- Barón de Ley - Rioja Tempranillo & Cabernet	38,-
Campillo Reserva – Bodegas Campillo - Rioja Tempranillo	29,-

Italien

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

Übersee

Washington State H3 Horse Heaven Hills - Columbia Crest Merlot	26,-
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 Merlot – Robert Mondavi Merlot	26,-
Californien "Lodi" Old Vine – Ravenswood Zinfandel (Primitivo)	27,-
Südafrika Christine - Buitenverwachting – Western Cape Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	36,-