

## *Suppen*

<b><i>Gaisburger Marsch</i></b>	<i>klein</i>	<b>5,00</b>
<i>schwäbisches Eintopfgericht mit Wurzelgemüse, Spätzle und Tafelspitzwürfeln in Rinderbrühe</i>	<i>groß</i>	<b>8,50</b>
<b><i>Pikante Zitronengras-Curry-Suppe</i></b>		<b>5,90</b>
<i>mit Riesengarnele</i>		
<b><i>Badische Kartoffelcrèmesuppe</i></b>		<b>5,50</b>
<i>mit Crôutons</i>		

## *Lust auf Vorspeisen*

<b><i>Kleiner gemischter Salat</i></b>	<b>4,80</b>
<b><i>Fitness Salat</i></b>	<b>12,80</b>
<i>knackige Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</i>	
<b><i>Fischermann Salat</i></b>	<b>13,80</b>
<i>knackige Blatt- und Rohkostsalate mit gegrillten Fischfilets</i>	
<b><i>Hirschschinken „hauchdünn geschnitten“</i></b>	<b>10,50</b>
<i>mit Preiselbeeren und Feldsalatbouquet</i>	
<b><i>6 Riesengarnelen</i></b>	<b>11,50</b>
<i>in Knoblauch-Kräuterbutter mit Baguette</i>	
<b><i>Rindercarpaccio</i></b>	<b>11,50</b>
<i>mit Rucola-Pesto, Parmesan und Olivenöl</i>	

*Unsere Salate werden mit French-Dressing angemacht. Auf Wunsch gerne auch mit Essig & Öl.*

## ***Vegetarische Küche***

<b><i>Thailändisches Gemüsecurry</i></b> (Laktosefrei, Glutenfrei, Vegan) <i>frisches Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysauce, dazu Basmatireis</i>	<b>12,80</b>
<b><i>Bandnudeln mit frischen Pilzen</i></b> <i>Bandnudeln im Champignon- Kräuterrahmsößle mit frischem Ruccola</i>	<b>12,60</b>
<b><i>Allgäuer Kässpätzle</i></b> <i>mit Röstzwiebeln und buntem Beilagensalat</i>	<b>11,50</b>
<b><i>Spanisches Omelette</i></b> <i>aus Landeiern mit Zwiebeln, Kartoffeln und frischen Kräutern</i>	<b>9,50</b>

## ***Fleischspezialitäten***

<b><i>Bootshaus Cheeseburger</i></b> <i>mit saftigem Rindfleisch, Cheddar, sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken und dazu Pommes frites</i>	<b>11,50</b>
<b><i>Double Burger</i></b> (zwei Patties)	<b>13,50</b>
<b><i>Schwäbische Maultaschen „Hausfrauen Art“</i></b> <i>an Zwiebelsauce, mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur</i>	<b>11,50</b>
<b><i>Thailändisches Hähnchencurry</i></b> (Laktosefrei, Glutenfrei) <i>mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysauce, dazu Basmatireis</i>	<b>15,50</b>
<b><i>Barbarie Entenbrust</i></b> <i>an Orangensauce, glacierten Karotten und cremigem Kartoffelgratin</i>	<b>19,50</b>
<b><i>Bootshaus-Pfännle</i></b> <i>Schweinelendchen an Champignonrahm-Sauce auf Kässpätzle</i>	<b>18,00</b>
<b><i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</i></b> <i>mit Bratensauce, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<b>19,50</b>

**Argentinisches Rumpsteak vom Grill** **20,50**  
*mit Kräuterbutter und einem großen gemischten Salat*

### **Fisch - die leichte Variante**

**Felchenfilet „Müllerin Art“** **19,00**  
*Felchenfilets in Butter gebraten, mit Blattspinat,  
dazu Dampfkartoffeln*

**Fischvariation „Bootshaus“** **19,50**  
*Zander-, Felchen- und Forellenfilet vom Grill  
an Riesling-Sauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln*

**Zanderfilet vom Grill** **18,90**  
*Zanderfilets in Mandelbutter gebraten, mit Brokkoli und  
Petersilienkartoffeln*

### **Vesper**

**Schweizer Wurstsalat mit Bergkäse** **9,00**  
*mit roten Zwiebeln und Essiggurke*  
*...auf Wunsch auch mit extra Bratkartoffeln* **3,50** *Mehrpreis*

**Handkäs mit Musik** **8,50**  
*marinierter Limburger mit Essig und Öl, dazu rote Zwiebeln*

**Hohenzollern Wildvesperplatte** **10,50**  
*wird auf unserer urigen Holzplatte mit Wild-Kaminwurzeln,  
Wild-Salami, Wild-Landjäger, Leber- und Jagdwurst serviert  
und reichlich garniert*

**Rindfleischsalat** **9,50**  
*vom Tafelspitz an Radieschen-Vinaigrette und roten Zwiebeln*

## *Zum guten Schluss*

### *Dessert für einen guten Zweck...*

<b><i>Affogato</i></b>	<b>3,90</b>
<i>kaltes Vanilleeis trifft auf heißen Espresso</i>	
<b><i>Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl</i></b>	<b>3,50</b>
<i>und karamellisierten Kürbiskernen</i>	
<b><i>Crème brûlée</i></b>	<b>6,50</b>
<i>mit frischen Früchten</i>	
<b><i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i></b>	<b>7,50</b>
<i>mit flüssigem Kern dazu Walnusseeis</i>	
<b><i>Raffaello Parfait</i></b>	<b>7,50</b>
<i>mit Früchten garniert</i>	
<b><i>Gebackene Apfelküchle</i></b>	<b>7,00</b>
<i>in Zimt und Zucker dazu Vanillesoße</i>	
<b><i>Kaiserschmarrn</i></b>	<b>7,50</b>
<i>mit Rosinen, zarten Mandelblättchen und Apfelmus</i>	
<b><i>Käsevariation</i></b>	<b>9,50</b>
<i>Weich- und Hartkäse mit Feigensenf und Walnüssen</i>	

**.... 1,00 € von Ihrer Nachspeise spenden wir an den Lassbergkindergarten in Sigmaringen.**

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

<i>Peters Tafelwasser in der Karaffe</i>	0,5l / 1l	<b>3,40 / 4,70</b>
<i>Peters Tafelwasser im Glas</i>	0,2l / 0,4l	<b>1,70 / 2,90</b>
<i>Teinacher Gourmet Med./Naturell</i>	0,25 l	<b>2,40</b>
<i>Teinacher Gourmet Med./Naturell</i>	0,75 l	<b>4,60</b>
<i>Cola American Style</i> <sup>1,2</sup>	0,2l / 0,4l	<b>1,90 / 3,40</b>
<i>Orangen-Limonade</i> <sup>1</sup>	0,2l / 0,4l	<b>1,90 / 3,40</b>
<i>Zitronen Limonade</i> <sup>3</sup>	0,2l / 0,4l	<b>1,90 / 3,40</b>
<i>Colamix</i> <sup>2,3,5</sup>	0,2l / 0,4l	<b>1,90 / 3,40</b>
<i>Coca Cola Light</i> <sup>1,2</sup>	0,33l	<b>2,60</b>
<i>Tonic Water</i> <sup>4</sup>	0,2l	<b>2,60</b>
<i>Bitter Lemon</i> <sup>3,4</sup>	0,2l	<b>2,60</b>
<i>Ginger Ale</i> <sup>2</sup>	0,2l	<b>2,60</b>
<i>Eistee Pfirsich</i> <sup>3</sup>	0,2l / 0,4l	<b>1,90 / 3,40</b>

## **FRUCHTSÄFTE UND SCHORLE**

<i>Apfelsaft Naturtrüb BIO</i>	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>Orangensaft</i>	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>Johannisbeere Nektar</i>	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>Traubensaft</i>	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>Maracuja Nektar</i>	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>Holunderblüten Schorle</i>	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>Rhabarber Nektar</i>	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>
<i>...alle Säfte auch als Schorle</i>	0,2l / 0,4l	<b>2,40 / 3,50</b>

## **HEISSE GETRÄNKE**

<i>Espresso</i>	<b>1,90</b>
<i>Espresso Macchiato</i>	<b>2,10</b>
<i>Doppelter Espresso</i>	<b>2,90</b>
<i>Kleine Tasse Kaffee</i>	<b>2,50</b>
<i>Große Tasse Kaffee</i>	<b>2,90</b>
<i>Cappuccino</i>	<b>2,90</b>
<i>Milchkaffee</i>	<b>2,90</b>
<i>Latte Macchiato</i>	<b>2,90</b>
<i>Heiße Schokolade</i>	<b>2,90</b>
<i>.....mit Sahne</i>	<b>3,40</b>

## ***Eilles Tea Blatt- und Broken Tee***

*Unseren Qualitätstee servieren wir aromaverpackt im Pyramidenbeutel*

<b><i>Darjeeling Royal Second Flush</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Earl Grey Premium Blatt</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Grüntee - Sonne Asiens</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Rooibos Vanilla</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Kräutergarten</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Vita Orange + 7 Vitamine</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Pfefferminzblätter</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Kamillenblüten</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Kaminfeuer Früchtetee mit Zimt</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Spicy Black Chai Broken</i></b>	<b>2,60</b>
<b><i>Heiße Zitrone</i></b>	<b>2,30</b>

## ***ZOLLER-HOF FASSBIER***

<b><i>Fürsten Pils</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,60</b>
<b><i>Spezial Export</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Fidelis Hefeweizen hell</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,60</b>
<b><i>Fidelis Hefeweizen hell</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Radler süß/sauer</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,60</b>
<b><i>Radler süß/sauer</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Colaweizen</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Russ süß/sauer</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>

## ***ZOLLER-HOF FLASCHENBIER***

<b><i>Fidelis Kristallweizen</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Fidelis Hefeweizen, alkoholfrei</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Fidelis Hefeweizen dunkel</i></b>	<b>0,5l</b>	<b>3,20</b>
<b><i>Zwickel, naturtrüb</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,60</b>
<b><i>Export, alkoholfrei</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,60</b>
<b><i>Old Fred Craft beer</i></b>	<b>0,3l</b>	<b>2,90</b>

## ***APERITIF***

<b><i>Bodensee Secco, trocken</i></b> <i>Markgraf von Baden</i>	<i>0,1l</i>	<b><i>3,40</i></b>
<b><i>Bodensee Secco Rotling</i></b> <i>Markgraf von Baden</i>	<i>0,1l</i>	<b><i>3,40</i></b>
<b><i>Kessler Gold Cuvee, trocken</i></b>	<i>0,1l</i>	<b><i>3,60</i></b>
<b><i>Holunderblüten - Secco</i></b>	<i>0,1l</i>	<b><i>3,90</i></b>
<b><i>Hibiskusblüten – Secco</i></b> <i>Mit eingelegter Hibiskusblüte</i>	<i>0,1l</i>	<b><i>4,90</i></b>
<b><i>Kir Royal</i></b> <i>Creme de Cassis mit Secco</i>	<i>0,1l</i>	<b><i>3,90</i></b>
<b><i>Martini Bianco / Rosso 2</i></b>	<i>4 cl</i>	<b><i>4,00</i></b>
<b><i>Campari Soda / Orange 2</i></b>	<i>4 cl</i>	<b><i>4,80</i></b>
<b><i>Aperol „Spritz“<sup>2</sup></i></b> <i>Aperol mit Secco</i>	<i>0,25l</i>	<b><i>5,20</i></b>
<b><i>Hugo</i></b>	<i>0,25l</i>	<b><i>5,20</i></b>
<b><i>Lillet Wildberry</i></b>	<i>0,25l</i>	<b><i>5,20</i></b>
<b><i>Alkoholfreier Aperitif</i></b> <i>Bitter, Orange</i>	<i>0,2 l</i>	<b><i>4,20</i></b>

## **SEKT & PERLWEIN**

<b><i>Bodensee Secco weiss, trocken</i></b>	<i>0,75l</i>	<b>20,50</b>
<i>Markgraf von Baden</i>		
<i>Fruchtig, frech, erfrischend</i>		
<b><i>Bodensee Secco Rotling</i></b>	<i>0,75</i>	<b>20,50</b>
<i>Markgraf von Baden</i>		
<i>Feinfruchtig mit ansprechender Säure</i>		
<b><i>Kessler Gold Cuvée Sekt, trocken</i></b>	<i>0,75l</i>	<b>21,50</b>
<i>Ausgeprägtes Fruchtaromen von</i>		
<i>Limette und Minze</i>		

## **Weine im Offenausschank**

### **WEISS**

	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>
<b><i>Müller-Thurgau, trocken</i></b>	<b>2,30</b>	<b>4,50</b>
<i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl</i>		
<b><i>Müller-Thurgau, halbtrocken</i></b>	<b>2,30</b>	<b>4,50</b>
<i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl</i>		
<b><i>Grauburgunder, trocken</i></b>	<b>2,30</b>	<b>4,50</b>
<i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl</i>		
<b><i>Riesling, QbA, trocken</i></b>	<b>2,40</b>	<b>4,70</b>
<i>Durbacher Klingelberger</i>		
<b><i>Weisswein Cuvée vom Gardasee</i></b>	<b>2,40</b>	<b>4,70</b>
<i>Bianco di Custoza, DOC</i>		



## **ROSE**

	0,1l	0,2l
<b>Spätburgunder Weißherbst, QbA, trocken</b> <i>Hagnauer</i>	<b>2,50</b>	<b>4,90</b>
<b>Rosé, trocken</b> <i>Durbacher Kochberg</i>	<b>2,30</b>	<b>4,50</b>
<b>Rosé, DOC, trocken</b> <i>Bardolino</i>	<b>2,30</b>	<b>4,50</b>

## **ROT**

<b>Spätburgunder, trocken</b> <i>Meersburger</i>	<b>2,50</b>	<b>4,90</b>
<b>Merlot delle Venezie IGT</b> <i>Endrizzi</i>	<b>2,40</b>	<b>4,70</b>
<b>Bordeaux Rouge AC</b> <i>Chatellier</i> <i>Cuvée aus Cabernet-Sauvignon</i> <i>und Merlot</i>	<b>2,40</b>	<b>4,70</b>

## **Weinschorle**

<b>Weinschorle weiß</b>	<i>sauer / süß</i>	0,25l	<b>3,70</b>
<b>Weinschorle rosé</b>	<i>sauer / süß</i>	0,25l	<b>3,70</b>
<b>Weinschorle rot</b>	<i>sauer / süß</i>	0,25l	<b>3,70</b>

## ***Flaschenweine 0,75L***

### ***WEISS***

- Grauer Burgunder Kabinett, trocken*** **19,50**  
***Weingut Hiss, Kaiserstuhl, Baden***  
*Ein typischer Grauburgunder mit einem erfrischenden Aroma von Birne, Aprikose, Ananas und Honig*
- Müller-Thurgau, QbA, feinherb*** **19,50**  
***Staatsweingut Meersburg, Baden***  
*Verlockender Duft, an Muskatblüte, reife Südfrüchte und Melone erinnernd*
- Lugana DOC*** **21,50**  
***Cantine Colli al Lago Srl, Lobardei, Italien***  
*Weißweinspezialität der Autochthonen Rebe Turbiana Zartduftend, an Blüten erinnernd, fein strukturiert. Bouquet von Äpfeln, Birnen, Blumen und Heu*
- Weisser Burgunder Kabinett, trocken*** **19,50**  
***Weingut Hiss, Kaiserstuhl, Baden***  
*Fruchtige Komponenten aus Aprikose, Quitte und Apfel. Nach ein paar Minuten Reife entwickelt sich ein runder Mandelton und ein würziges Aroma von Johannisbeere*
- Seehas Weissweincuvée, trocken / spritzig*** **23,50**  
***Aufricht, Stetten, Baden***  
*Komposition von ausgesuchten Rivaner- und weißen Pinot-Trauben. Jung, trocken, frisch und saftig schmeckt diese Cuvée*

**Weisser Burgunder, trocken** **23,50**  
**Dr. von Basseman Jordan, Deidesheim**  
*Überzeugend durch seine frische, spritzige Art.  
Zarter Duft nach Zitrusfrüchten, einer feinen  
Mineralität und floralen Aromen*

## **ROSE**

**Colombelle Rosé** **18,50**  
**Cotes de Gascogne, Frankreich**  
*Merlot, Tannat, Cab. Sauvignon  
Intensiv aromatischer Rosé, mit Noten an Waldbeeren  
und Sauerkirsche erinnernd*

**Spätburgunder rosé, trocken** **19,50**  
**Weingut Hiss, Kaiserstuhl, Baden**  
*Am Gaumen süße Erdbeerkomponenten, sowie  
ein Duft nach reifen Pfirsichen, etwas weiße Lilie  
und leichtem Honig*

**Seegucker Rotling, trocken / spritzig** **23,50**  
**Aufrichts, Stetten, Baden**  
*Zart schimmernde Rosefarbe, ein Duft nach  
Frühlingslieder, erinnert an eine gerade erblühte  
Wiese im Frühling*

## ROT

<b>Spätburgunder , QbA</b>	<b>21,50</b>
<b>Hagnauer Burgstall, Winzerverein Haugau</b>	
<i>Warmtöniger Burgunder mit Aromen von Sauerkirschen, getrockneter Pflaume und zarte Noten von grünem Pfeffer. Abgerundet und vom süffigem Charakter</i>	
<b>Serpaiolo Rosso</b>	<b>21,50</b>
<b>Maremma Toscana</b>	
<i>Merlot, Sangiovese, Cabernet, Rubinrot Bukett Feine Würznote, körperreich strukturierte gut eingebundene Tannine</i>	
<b>Bordeaux Rouge</b>	<b>21,50</b>
<b>Chateau laville, Biowein</b>	
<i>aus dem Entre-Deux-Mers Gebiet. Mit viel Charme dabei relativ leicht. Merlot und Cabernet</i>	
<b>Primitivo Salento IGT</b>	<b>21,00</b>
<b>Castello Monaci, Salento Apulien, Italien</b>	
<i>Intensives, lebhaftes Rot, am Gaumen angenehm, samtig, feine Tannine, Teilbarrique</i>	
<b>Tempranillo Rioja</b>	<b>21,50</b>
<b>Finca Labarca D.O Granza, Spanien</b>	
<i>Reifung 12 Monate in der „barrica“ Bukett von reifen Waldbeeren, etwas Vanille, Kakao und eine Würznote</i>	

## DIGESTIF & DESTILLATE

<b>Ramazotti</b>	4cl.	<b>3,90</b>
<b>Fernet Branca</b>	4cl.	<b>3,90</b>
<b>Cynar</b>	4cl.	<b>3,90</b>
<b>Malteser Aquavit</b>	2cl	<b>3,70</b>
<b>Hennessy</b>	2cl.	<b>3,70</b>
<b>Grappa 18 Lune</b>	2cl	<b>3,90</b>
<b>Salemer Cöxchen</b>	2cl.	<b>2,80</b>

<i>Prinz Alte Williams Birne</i> -Holzfassgereift-	2cl.	<b>3,50</b>
<i>Prinz Alte Marille</i> -Holzfassgereift-	2cl.	<b>3,50</b>
<i>Prinz Alte Wald-Himbeere</i> -Holzfassgereift-	2cl.	<b>3,50</b>
<i>Josefslust</i> Kräuterlikör	2cl.	<b>3,50</b>
<i>Amarula</i> Marula-Beere-Sahne-Likör	4cl.	<b>3,90</b>

## **COCKTAILS & LONGDRINKS**

<i>Mojito</i>	<b>6,00</b>
<i>frische Minze, Rum, Soda, brauner Zucker, Limette</i>	
<i>Caipirinha</i>	<b>6,00</b>
<i>frische Limette, brauner Zucker, Pitu</i>	
<i>Cuba Libre</i> 1,2	<b>6,00</b>
<i>Gin Tonic</i> 4	<b>6,00</b>
<i>Vodka Lemon/Orange</i> 3,4	<b>6,00</b>
<i>Moscow Mule</i>	<b>6,90</b>
<i>Vodkacocktail mit Ginger Beer</i>	
<i>Vitaminbombe (alkoholfrei)</i>	<b>5,50</b>
<i>Säfte, Mandelsirup, Grenadine</i>	
<i>Mojo Club (alkoholfrei)</i>	<b>5,50</b>
<i>Frische Limette, frische Minze, Lime Juice, brauner Zucker, Ginger Ale</i> 2	

### **Hinweis:**

Gemäß der neuen EU-Lebensmittelinformationsverordnung, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen gerne, auf Wunsch, unsere Speisekarte mit Allergenkennzeichnung zur Verfügung stellen.

Zusatzstoffe: 1- mit Farbstoff, 2- konserviert, 3- mit Nitrat, 4- mit Antioxidationsmitteln, 5-mit Geschmackskern, 6- geschwefelt, 7- geschwärtzt, 8- mit Phosphat

*Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.*