








Suppen

 Feine Petersilienwurzelsuppe  		5,00
<i>mit Chips und Petersilienöl</i>		
 Gaisburger Marsch 	<i>klein</i>	5,50
<i>schwäbisches Eintopfgericht mit Wurzelgemüse,</i>		
<i>Spätzle und Tafelspitzwürfeln in Rinderbrühe</i>		
	<i>groß</i>	9,50
Pikante Zitronengras-Curry-Suppe	 	5,00
<i>.....mit einer Riesengarnele dazu</i>		
		6,70

 = Vegetarisch   = Vegan

Lust auf Vorspeisen und Salate

Sizilianischer Brotsalat		8,90
<i>Brotcheiben mit Tomaten, Rucola und Mozzarella</i>		
<i>in Balsamico-Dressing</i>		
Rindercarpaccio mit Trüffelpaste mariniert		12,50
<i>mit Rucola und Parmesan</i>		
6 Riesengarnelen		11,50
<i>in Knoblauch-Kräuterbutter mit Baguette</i>		
 Kleiner gemischter Salat 		5,50
<i>knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate</i>		
<i>Kresse und Sprossen</i>		
 Großer gemischter Salat 		9,00
<i>knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate</i>		
<i>Kresse und Sprossen</i>		
 Fitness Salat 		12,90
<i>knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit gebratener</i>		
<i>Hähnchenbrust</i>		
 Fischermann Salat 		13,90
<i>knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit gegrillten Fischfilets</i>		

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

Vegetarische Küche - die gesunde Alternative

Würziges Rotes Curry mit Tofu und Basmatireis		12,90
Thailändisches Gemüsecurry (Laktosefrei, Glutenfrei) frisches buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten gelben Currysauce, dazu Basmatireis		12,90
Bandnudeln mit frischen Champignon Tagliatelle im Champignonrahmsößle mit Kirschtomaten und Rucola		12,90
 Allgäuer Kässpätzle  mit Röstzwiebeln und buntem Beilagensalat		11,50
 Vegi - Burger  Gemüsebratling mit sonnengereiften Tomaten, knackigem Salat im Vollkornbrot dazu Pommes frites		11,50





Unsere schwäbischen Klassiker und mehr...

 Provenzalisches Cordon bleu  mit Kartoffel-Gurken-Salat		14,90
Bootshaus Cheeseburger mit saftigem Rindfleisch, Cheddar, sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken und Pommes frites		11,80
Double Burger (zwei Patties)		13,80
Thailändisches Hähnchencurry (Laktosefrei, Glutenfrei) mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysauce, dazu Basmatireis		16,50
 Bootshaus-Pfännle  Schweinelendchen im Champignonrahmsößle auf Kässpätzle		18,50
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat		22,50
 Schwäbischer Zwiebelrostbraten  mit Bratensauce, Röstzwiebeln und Kässpätzle		20,50
 Rehragout vom Hohenzollern Wild nach „Großmutter's Art“ in Spätburgunder gegart, mit Pfifferlingen, Spätzle und Preiselbeerbirne		19,50

Fisch - die leichte Variante

 Felchenfilet „Müllerin Art“ 	19,50
<i>Felchenfilets in Butter gebraten, mit Blattspinat, dazu Dampfkartoffeln</i>	
Zanderfilet	19,50
<i>Zanderfilets in Mandelbutter gebraten, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat</i>	
 Fischvariation „Bootshaus“ 	20,50
<i>Zander-, Felchen- und Forellenfilet vom Grill an Riesling-Sauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	
Garnelen-Mango-Curry	17,80
<i>Riesengarnelen mit frischem buntem Gemüse in pikanter Currysauce dazu Basmatireis</i>	

Vesper

 Schweizer Wurstsalat 	9,00
<i>Lyoner und würziger Bergkäse in Streifen geschnitten mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brot</i>	
<i>...auf Wunsch auch mit extra Bratkartoffeln</i>	<i>Mehrpreis</i> 3,50
Handkäs mit Musik	8,50
<i>marinierter Limburger mit Essig und Öl, dazu rote Zwiebeln</i>	
 Rindfleischsalat 	9,50
<i>vom Tafelspitz an Radieschen-Vinaigrette und roten Zwiebeln</i>	
<i>...auf Wunsch auch mit extra Bratkartoffeln</i>	<i>Mehrpreis</i> 3,50

Zum guten Schluss

<i>Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl</i> <i>und karamellisierten Kürbiskernen</i>	3,50
<i>Affogato</i> <i>kaltes Vanilleeis trifft auf heißen Espresso</i>	3,90
<i>Fruchtsorbet</i> <i>erfrischendes Fruchtsorbet mit prickelndem</i> <i>Bodensee Secco aufgegossen</i>	5,00
 <i>Crème brûlée</i>  <i>mit frischen Früchten</i>	6,50
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i> <i>mit flüssigem Kern dazu Haselnusseis</i>	7,50
<i>Raffaello Parfait</i> <i>mit Früchten garniert</i>	7,50
 <i>Gebackene Apfelküchle</i>  <i>in Zimt und Zucker dazu Vanillesoße</i>	7,00
 <i>Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus</i>  <i>und Vanilleeis</i>	8,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND FRUCHTSÄFTE

<i>Peters Tafelwasser in der Karaffe</i>	0,5l / 1l	3,40 / 4,70
<i>Peters Tafelwasser im Glas</i>	0,2l / 0,4l	1,70 / 2,90
<i>Teinacher Gourmet Med./Naturell</i>	0,25 l	2,40
<i>Teinacher Gourmet Med./Naturell</i>	0,75 l	4,60
<i>Cola American Style</i> ^{1,2}	0,2l / 0,4l	1,90 / 3,40
<i>Orangen-Limonade</i> ¹	0,2l / 0,4l	1,90 / 3,40
<i>Zitronen Limonade</i> ³	0,2l / 0,4l	1,90 / 3,40
<i>Colamix</i> ^{2,3,5}	0,2l / 0,4l	1,90 / 3,40
<i>Coca Cola Light</i> ^{1,2}	0,33l	2,60
<i>Thomas Henry Tonic Water</i> ⁴	0,2l	2,90
<i>Thomas Henry Bitter Lemon</i> ^{3,4}	0,2l	2,90
<i>Thomas Henry Ginger Ale</i> ²	0,2l	2,90
<i>Eistee Pfirsich</i> ³	0,2l / 0,4l	1,90 / 3,40
<i>Apfelsaft Naturtrüb</i> BIO	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,50
<i>Orangensaft</i>	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,50
<i>Johannisbeere Nektar</i>	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,50
<i>Traubensaft</i>	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,50
<i>Maracuja Nektar</i>	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,50
<i>Holunderblüten Schorle</i>	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,50
<i>Rhabarber Nektar</i>	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,50
<i>...alle Säfte auch als Schorle</i>	0,2l / 0,4l	2,40 / 3,50

HEISSE GETRÄNKE

<i>Espresso</i>	2,00
<i>Espresso Macchiato</i>	2,20
<i>Doppelter Espresso</i>	3,00
<i>Kleine Tasse Kaffee</i>	2,60
<i>Große Tasse Kaffee</i>	3,00
<i>Cappuccino</i>	3,00
<i>Großer Cappuccino</i>	3,60
<i>Milchkaffee</i>	3,00
<i>Latte Macchiato</i>	3,00
<i>Heiße Schokolade</i>	3,00
<i>.....mit Sahne</i>	3,50
<i>Moccacino Warmer Schoki + Espresso + Sahne</i>	4,10
<i>Cappuccino oder Schokolade mit Amaretto</i>	4,10

Eilles Tea Blatt – und Broken Tea

Unseren Qualitätstee servieren wir aromaverpackt im Pyramidenbeutel

<i>Darjeeling Royal Second Flush</i>	2,70
<i>Earl Grey Premium Blatt</i>	2,70
<i>Grüntee - Sonne Asiens</i>	2,70
<i>Rooibos Vanilla</i>	2,70
<i>Kräutergarten</i>	2,70
<i>Vita Orange + 7 Vitamine</i>	2,70
<i>BIO Früchtetee</i>	3,00
<i>Pfefferminzblätter</i>	2,70
<i>Kamillenblüten</i>	2,70
<i>Spicy Black Chai Broken</i>	2,70
<i>Kaminfeuer Früchtetee mit Zimtaroma</i>	2,70
<i>Tee mit Rum</i>	3,50
<i>Heiße Zitrone</i>	2,40

ZOLLER-HOF FASSBIER

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

ZOLLER-HOF FLASCHENBIER

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

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

APERITIF

<i>Meersburger Secco, trocken</i> <i>Staatsweingut Meersburg</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,50</i>
<i>Meersburger Secco Rotling</i> <i>Staatsweingut Meersburg</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,50</i>
<i>Kessler Gold Cuvee, trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,80</i>
<i>Holunderblüten - Secco</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,10</i>
<i>Hibiskusblüten - Secco</i> <i>Mit eingelegter Hibiskusblüte</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,90</i>
<i>Kir Royal</i> <i>Crème de Cassis mit Secco</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,10</i>
<i>Bellini</i> <i>Pêcher Mignon Pfirsichlikör mit Secco aufgegossen</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,10</i>
<i>Martini Bianco / Rosso 2</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,20</i>
<i>Campari Soda / Orange 2</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,90</i>
<i>Aperol „Spritz“2</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,60</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,60</i>
<i>Lillet Wildberry</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,60</i>
<i>Ramazzotti Rosato Mio</i> <i>Ramazzotti Rosato + Prosecco und Tonic Water</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,60</i>
<i>Alkoholfreier Aperitif</i> <i>Bitter, Orange</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,50</i>

SEKT & PERLWEIN

Schloss Affaltrach Sekt, trocken Sektkellerei Schloss Affaltrach - der schwäbische Bestseller -	0,75l	18,50
Meersburger Secco weiss, trocken Staatsweingut Meersburg fruchtig, frech, erfrischend Müller-Thurgau und Kerner	0,75l	20,50
Meersburger Secco Rotling, trocken Staatsweingut Meersburg Müller-Thurgau und Regent nach Erdbeere duftend	0,75l	20,50
Kessler Gold Cuvée Sekt, trocken ausgeprägte Fruchtaromen von Limette und Minze	0,75l	21,50

Weine im Offenausschank

WEISS

	0,1l	0,2l
Müller-Thurgau, trocken Weingut Hiss, Kaiserstuhl	2,40	4,70
Müller-Thurgau, halbtrocken Weingut Hiss, Kaiserstuhl	2,40	4,70
Grauburgunder, trocken Weingut Hiss, Kaiserstuhl	2,50	4,90
Riesling, QbA, trocken Durbacher Klingelberger	2,50	4,90
Weisswein Cuvée vom Gardasee Bianco di Custoza, DOC	2,40	4,70

ROSE

	0,1l	0,2l
Spätburgunder Weißherbst, QbA, trocken Hagnauer	2,50	4,90
Rosé Weingut Kress	2,90	5,70
Spätburgunder Weißherbst, trocken Weingut Hiss, Kaiserstuhl	2,40	4,70

ROT

Spätburgunder, trocken Meersburger	2,50	4,90
Merlot delle Venezie IGT Endrizzi	2,50	4,90
Tempranillo tinto DO Bodegas Alconde, Navarra	2,50	4,90
Primitivo il Mio Apulien IGT	2,50	4,90

Weinschorle

Weinschorle weiß	sauer / süß	0,25l	3,70
Weinschorle rosé	sauer / süß	0,25l	3,70
Weinschorle rot	sauer / süß	0,25l	3,70

Flaschenweine 0,75L

WEISS

Weissweincuvée Cantina di Custoza, Italien	18,50
Friulano, Gargenga, Trebbiano Toscano und Riesling Italico. Die Aromabombe im Glas. Intensive floreale Nase, fein fruchtig.	

<i>Grauer Burgunder Kabinett, trocken</i>	20,50
<i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl, Baden</i>	
<i>ein typischer Grauburgunder mit einem erfrischenden Aroma von Birne, Aprikose und Ananas</i>	
<i>Weisser Burgunder Kabinett, trocken</i>	20,50
<i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl, Baden</i>	
<i>fruchtige Komponenten aus Aprikose, Quitte und Apfel. Nach ein paar Minuten Reife entwickelt sich ein runder Mandelton und Johannisbeere</i>	
<i>Sauvignon Blanc AOC, trocken</i>	21,50
<i>Domaine Octavie, Loire, Frankreich</i>	
<i>Zitronen- und Stachelbeeraroma</i>	
<i>Lugana DOC</i>	21,50
<i>Cantine Colli al Lago Srl, Lombardei, Italien</i>	
<i>Weißweinspezialität der Autochthonen Rebe Turbiana zartduftend, an Blüten erinnernd, fein strukturiert. Bouquet von Äpfeln, Birnen, Blumen und Heu</i>	
<i>Riesling 90° Südwest QbA trocken</i>	22,50
<i>Weingut Christian Hirsch, Leingarten</i>	
<i>schwäbischer Riesling</i>	
<i>Seehas Weissweincuvée, trocken / spritzig</i>	23,50
<i>Aufricht, Stetten, Baden</i>	
<i>Komposition von ausgesuchten Rivaner- und weißen Pinot-Trauben. Jung, trocken, frisch und saftig schmeckt diese Cuvée</i>	

ROSE

<i>Bardolino Chiaretto</i>	18,50
<i>Cantina di Custoza</i>	
<i>ein Rosé zum verlieben. Sattes Kirschrosa, sortentypisch feine Kirschnoten</i>	
<i>Colombelle Rosé</i>	19,50
<i>Cotes de Gascogne, Frankreich</i>	
<i>Merlot, Tannat, Cab. Sauvignon Intensiv aromatischer Rosé, mit Noten an Waldbeeren und Sauerkirsche erinnernd</i>	
<i>Spätburgunder rosé, trocken</i>	20,50
<i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl, Baden</i>	
<i>am Gaumen süße Erdbeerkomponenten</i>	

Seegucker Rotling, trocken / spritzig **23,50**
Aufricht, Stetten, Baden
*zart schimmernde Rosefarbe, ein Duft nach
Frühlingslieder*

ROT

Rotweincuvée aus Caber. Sauvignon und Merlot **18,50**
Cantina de Custoza
*Duftnoten reifer Früchte, leichte Kräuteraromen,
voll, weich und ausgeglichen*

Cuvée aus Merlot und Cabernet, ROT UND WILD **22,50**
Weingut Christian Hirsch Leingarten
*der Name ist das Programm! Würzig, vollmundig und
schön ausbalanciert. Ein Rotwein von internationalem
Format*

Primitivo Salento IGT **21,00**
Castello Monaci, Salento Apulien, Italien
*intensives, lebhaftes Rot, am Gaumen angenehm,
samtig, feine Tannine, Teilbarrique*

Hagnauer Burgstall Spätburgunder, QbA **21,50**
Winzerverein Hagnau
*warmtöniger Burgunder mit Aromen von Sauerkirschen,
getrockneter Pflaume und zarte Noten von grünem
Pfeffer*

Tempranillo Rioja **21,50**
Finca Labarca D.O Granza, Spanien
*Reifung 12 Monate in der „barrica“ Bukett
von reifen Waldbeeren, etwas Vanille und Kakao*

Serpaiolo Rosso **21,50**
Maremma Toscana
*Merlot, Sangiovese, Cabernet, Rubinrot Bukett
feine Würznote, körperreich
strukturierte gut eingebundene Tannine*

Bordeaux Rouge **21,50**
Chateau laville, Biowein
*aus dem Entre-Deux-Mers Gebiet,
mit viel Charme dabei relativ leicht.
Merlot und Cabernet*

DIGESTIF & DESTILLATE

Ramazotti	4cl.	3,90
Fernet Branca	4cl.	3,90
Cynar	4cl.	3,90
Malteser Aquavit	2cl	3,70
Hennessy	2cl.	3,70
Amarula Marula-Beere-Sahne-Likör	4cl.	3,90
Josefslust Kräuterlikör	2cl.	3,50
Grappa 18 Lune	2cl	3,90
SENFT Williams Birne	2cl.	3,80
SENFT Mirabelle	2cl.	3,80
SENFT Cöxchen	2cl.	3,50
SENFT Haselnusss-Likör	2cl.	3,50
SENFT Himbeer-Geist	2cl.	3,80
SENFT Sauerkirsch-Likör	2cl.	3,20
SENFT Zwetschgen-Likör	2cl.	3,20
SENFT Rum	4cl.	6,90
SENFT Wodka auf Barrique	4cl.	6,50
SENFT Whisky	4cl.	8,50

Seit über 25 Jahren besteht das Familienunternehmen Senft am Bodensee. Modernste Brenntechnik, Obst- und Getreide aus eigenem Anbau, kombiniert mit dem Wissen und der Erfahrung in der Herstellung von Destillaten, sind das Rezept der modernen Familien Destillerie.

COCKTAILS & LONGDRINKS

Moscow Mule <i>frische L Ingwer, Wodka, Ginger Beer</i>	6,50
Mojito <i>frische Minze, Rum, Soda, brauner Zucker, und Limette</i>	6,50
Caipirinha <i>frische Limette, brauner Zucker und Pitu</i>	6,50
Cuba Libre 1,2 <i>frische Limette, Rum und Cola</i>	6,50
Gordon's Gin mit Thomas Henry Tonic Water 4	6,50
SENFT Gin mit Thomas Henry Tonic Water 4	8,50
Absolut Wodka Lemon/Orange 3,4	6,50
SENFT Wodka Lemon/Orange	8,50
Vitaminbombe (alkoholfrei) <i>Säfte, Mandelsirup und Grenadine</i>	5,50
Mojo Club (alkoholfrei) <i>FrISChe Limette, frISChe Minze, Lime Juice, brauner Zucker und Ginger Ale 2</i>	5,50

Hinweis:

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

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

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