



Suppen

 Flädlesuppe 	5,50	
<i>in Rinderkraftbrühe mit Gemüseswürfel</i>		
 Zwei Maultaschen in der Brühe 	8,90	
<i>Handgemachte Maultaschen in Rinderkraftbrühe</i>		
Pikante Zitronengras-Curry-Suppe	 	5,20
<i>.....mit einer Riesengarnele dazu</i>		6,70

 = Vegetarisch   = Vegan

Lust auf Vorspeisen und Salate

Rindercarpaccio	11,50
<i>mit Rucola und gehobeltem Grand Padano</i>	
6 Riesengarnelen	11,50
<i>in Knoblauch-Kräuterbutter mit Baguette</i>	
 Kleiner gemischter Salat 	5,50
<i>knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate Kresse und Sprossen</i>	
 Großer gemischter Salat 	9,00
<i>knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate Kresse und Sprossen</i>	
 Fitness Salat 	12,90
<i>knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit gebratener Hähnchenbrust</i>	
 Fischermann Salat 	13,90
<i>knackige Blatt- und bunte Rohkostsalate mit gegrillten Fischfilets</i>	

Vegetarische Küche - die gesunde Alternative

Thailändisches Gemüsecurry (Laktosefrei, Glutenfrei) <i>frisches buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten gelben Currysauce, dazu Basmatireis</i>		12,90
Bandnudeln mit frischen Champignon <i>Tagliatelle im Champignonrahmsöble mit Kirschtomaten und Rucola</i>		12,90
 Allgäuer Kässpätzle  <i>mit Röstzwiebeln und buntem Beilagensalat</i>		11,90
 Kartoffel-Gemüse-Gratin  <i>mit Käse überbacken und buntem Beilagensalat</i>		12,90

Unsere schwäbischen Klassiker und mehr...

 Schwäbische Maultaschen  <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur</i>		11,90
 Schweineschnitzel „Wiener Art“  <i>vom Schweinerücken mit Pommes frites</i>		13,50
Bootshaus Cheeseburger <i>mit saftigem Rindfleisch, Cheddar, sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken und Pommes frites</i>		11,90
Double Burger (zwei Patties)		13,90
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Züricher Art“ <i>in Champignonrahmsauce und Kartoffelrösti</i>		18,90
 Bootshaus-Pfännle  <i>Schweinelendchen im Champignonrahmsöble auf Kässpätzle</i>		18,50
Thailändisches Hähnchencurry (Laktosefrei, Glutenfrei) <i>mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse an einer fruchtigen, pikanten Currysauce, dazu Basmatireis</i>		16,50
Argentinisches Rumpsteak vom Grill <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat</i>		22,50
 Schwäbischer Zwiebelrostbraten  <i>mit Bratensauce, Röstzwiebeln und Kässpätzle</i>		20,50

Fisch - die leichte Variante

 Felchenfilet „Müllerin Art“ 	19,50
<i>Felchenfilets in Butter gebraten, mit Blattspinat, dazu Dampfkartoffeln</i>	
Zanderfilet in Mandelbutter	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
 Rindfleischsalat 	10,90
<i>vom Tafelspitz an Radieschen-Vinaigrette und roten Zwiebeln</i>	
<i>...auf Wunsch auch mit extra Bratkartoffeln</i>	<i>Mehrpreis</i> 3,50
Räucherfischteller	13,50
<i>geräucherte Forellenfilets, gebeizter und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Salatgarnitur</i>	
Belegtes Bauernbrot	8,50
<i>zwei Scheiben Bauernbrot, wahlweise mit gekochtem/rohem Schinken oder Käse, reichhaltig garniert</i>	

Zum guten Schluss

Etwas Süßes...

Affogato **3,90**
kaltes Vanilleeis trifft auf heißen Espresso

Fruchtsorbet **5,00**
erfrischendes Fruchtsorbet mit prickelndem
Bodensee Secco aufgegossen

Vanille Panna Cotta **2,80**
mit Beeren Grütze im Glas

...Für die Naschkatzen

 **Crème brûlée von der weißen Schokolade**  **6,50**
mit frischen Erdbeeren und Früchten garniert

Lauwarmer Schokoladenkuchen **7,50**
mit flüssigem Kern dazu Haselnusseis

Erdbeerparfait **7,50**
auf Rhabarber-Grütze

 **Gebackene Apfelküchle**  **7,00**
in Zimt und Zucker dazu Vanillesoße

Dessertvariation **9,80**
von allem etwas - lassen Sie sich überraschen

Hinweis: Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der Eiskarte oder der
aktuellen Kuchenauswahl.

Hinweis:

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

UNSERE HAUSGEMACHTEN LIMOS

Erdbeer-Rhabarber-Limo *Holunderblüten-Limo* *Sommerliomo*



0,4l 3,50 € 1l 6,90.

0,4l 3,50 € 1l 6,90

0,4l 3,50 € 1l 6,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND FRUCHTSÄFTE

<i>Peters Tafelwasser in der Karaffe</i>	1l	4,80
<i>Peters Tafelwasser im Glas</i>	0,2l / 0,4l	1,80 / 3,10
<i>Teinacher Gourmet Med./Naturell</i>	0,25 l	2,70
<i>Teinacher Gourmet Med./Naturell</i>	0,75 l	4,90
<i>Cola American Style^{1,2}</i>	0,2l / 0,4l	2,10 / 3,70
<i>Orangen-Limonade¹</i>	0,2l / 0,4l	2,10 / 3,70
<i>Zitronen Limonade³</i>	0,2l / 0,4l	2,10 / 3,70
<i>Colamix^{2,3,5}</i>	0,2l / 0,4l	2,10 / 3,70
<i>Coca Cola Light^{1,2}</i>	0,33l	2,90
<i>Thomas Henry Tonic Water⁴</i>	0,2l	2,90
<i>Thomas Henry Bitter Lemon^{3,4}</i>	0,2l	2,90
<i>Thomas Henry Ginger Ale²</i>	0,2l	2,90
<i>Eistee Pfirsich³</i>	0,2l / 0,4l	2,10 / 3,70
<i>Apfelsaft Naturtrüb BIO</i>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,70
<i>Orangensaft</i>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,70
<i>Johannisbeere Nektar</i>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,70
<i>Traubensaft</i>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,70
<i>Maracuja Nektar</i>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,70
<i>Holunderblüten Schorle</i>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,70
<i>Rhabarber Nektar</i>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,70
<i>...alle Säfte auch als Schorle</i>	0,2l / 0,4l	2,60 / 3,70

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

HEISSE GETRÄNKE

<i>Espresso</i>	2,20
<i>Espresso Macchiato</i>	2,40
<i>Doppelter Espresso</i>	3,20
<i>Kleine Tasse Kaffee</i>	2,80
<i>Große Tasse Kaffee</i>	3,40
<i>Cappuccino</i>	3,20
<i>Großer Cappuccino</i>	3,50
<i>Milchkaffee</i>	3,20
<i>Latte Macchiato</i>	3,20
<i>Heiße Schokolade</i>	3,20
<i>.....mit Sahne</i>	3,50
<i>Moccacino</i> Warmer Schoki + Espresso + Sahne	4,30
<i>Cappuccino oder Schokolade</i> mit Amaretto	4,30

Eilles Tea Blatt – und Broken Tea

Unseren Qualitätstee servieren wir aromaverpackt im Pyramidenbeutel

<i>Darjeeling</i> Royal Second Flush	2,90
<i>Earl Grey</i> Premium Blatt	2,90
<i>Grüntee</i> - Sonne Asiens	2,90
<i>Rooibos</i> Vanilla	2,90
<i>Kräutergarten</i>	2,90
<i>Vita Orange</i> + 7 Vitamine	2,90
<i>BIO</i> Früchtetee	2,90
<i>Pfefferminzblätter</i>	2,90
<i>Kamillenblüten</i>	2,90
<i>Spicy Black Chai</i> Broken	2,90
<i>Kaminfeuer</i> Früchtetee mit Zimtaroma	2,90
<i>Tee mit Rum</i>	3,50
<i>Heiße Zitrone</i>	2,40

ZOLLER-HOF FASSBIER

<i>Fürsten Pils</i>	0,3l	2,90
<i>Spezial Export</i>	0,5l	3,50
<i>Fidelis Hefeweizen hell</i>	0,3l	2,90
<i>Fidelis Hefeweizen hell</i>	0,5l	3,50
<i>Radler</i> süß / sauer	0,3l	2,90
<i>Radler</i> süß / sauer	0,5l	3,50
<i>Colaweizen</i>	0,5l	3,50
<i>Russ</i> süß / sauer	0,5l	3,50

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

ZOLLER-HOF FLASCHENBIER

Fidelis Kristallweizen	0,5l	3,50
Fidelis Hefeweizen , alkoholfrei	0,5l	3,50
Fidelis Hefeweizen dunkel	0,5l	3,50
Zwickel , naturtrüb	0,3l	3,00
Export , alkoholfrei	0,3l	2,90
Old Fred Craft Beer	0,3l	3,00

APERITIF

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

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

SEKT & PERLWEIN

Schloss Affaltrach Sekt weiss, trocken	0,75l	20,50
<i>Sektkellerei Schloss Affaltrach</i>		
<i>- der schwäbische Bestseller -</i>		
Schloss Affaltrach Sekt rosé, trocken	0,75l	20,50
<i>Sektkellerei Schloss Affaltrach</i>		
<i>- der schwäbische Bestseller -</i>		
Meersburger Secco weiss, trocken	0,75l	21,50
<i>Staatsweingut Meersburg</i>		
<i>fruchtig, frech, erfrischend</i>		
<i>Müller-Thurgau und Kerner</i>		
Meersburger Secco Rotling, trocken	0,75l	21,50
<i>Staatsweingut Meersburg</i>		
<i>Müller-Thurgau und Regent</i>		
<i>nach Erdbeere duftend</i>		
Kessler Gold Cuvee Sekt, trocken	0,75l	23,50
<i>ausgeprägte Fruchtaromen von</i>		
<i>Limette und Minze</i>		

Weine im Offenausschank

WEISS

	0,1l	0,2l
Müller-Thurgau, trocken	2,50	4,90
<i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl</i>		
Müller-Thurgau, halbtrocken	2,50	4,90
<i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl</i>		
Grauburgunder, trocken	2,60	5,10
<i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl</i>		

Riesling, QbA, trocken	2,60	5,10
<i>Durbacher Klingelberger</i>		

Weißburgunder	2,90	5,70
<i>Weingut Kress, Bodensee</i>		

ROSE

	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>
--	-------------	-------------

Spätburgunder Weißherbst, trocken	2,60	5,10
<i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl</i>		

Spätburgunder Weißherbst, QbA, trocken	2,70	5,30
<i>Hagnauer</i>		

Rosé	2,90	5,70
<i>Weingut Kress</i>		

ROT

Chianti	2,50	4,90
<i>Melini, Rosa del Venti</i>		

Spätburgunder, trocken	2,60	5,10
<i>Meersburger</i>		

Merlot delle Venezie IGT	2,60	5,10
<i>Endrizzi</i>		

Primitivo il Mio	2,60	5,10
<i>Apulien IGT</i>		

Weinschorle

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

Sauvignon Blanc

20,50

Chemin de la Piné

*Eine intensive Note von Citrus und Tropischenfrüchten
Ein hervorragender Aperitif*

Grauer Burgunder Kabinett, trocken

21,50

Weingut Hiss, Kaiserstuhl, Baden

*ein typischer Grauburgunder mit einem
erfrischenden Aroma von Birne, Aprikose und Ananas*

Weisser Burgunder Kabinett, trocken

21,50

Weingut Hiss, Kaiserstuhl, Baden

*fruchtige Komponenten aus Aprikose, Quitte und
Apfel. Nach ein paar Minuten Reife entwickelt sich
ein runder Mandelton und Johannisbeere*

Lugana DOC

22,50

Cantine Colli al Lago Srl, Lombardei, Italien

*Weißweinspezialität der Autochthonen Rebe Turbiana
zartduftend, an Blüten erinnernd, fein strukturiert.
Bouquet von Äpfeln, Birnen, Blumen und Heu*

Riesling 90° Südwest QbA trocken

23,50

Weingut Christian Hirsch, Leingarten

schwäbischer Riesling

Seehas Weissweincuvée, trocken / spritzig

24,50

Aufricht, Stetten, Baden

*Komposition von ausgesuchten Rivaner- und
weißen Pinot-Trauben. Jung, trocken, frisch*

ROSE

Bardolino Chiaretto

18,50

Cantina di Custoza

ein Rosé zum verlieben.

Sattes Kirschrosa, sortentypisch feine Kirschnoten

<i>Colombelle Rosé</i>	20,50
<i>Cotes de Gascogne, Frankreich</i>	
<i>Merlot, Tannat, Cab. Sauvignon</i>	
<i>Intensiv aromatischer Rosé, mit Noten an Waldbeeren und Sauerkirsche erinnernd</i>	
<i>Spätburgunder rosé, trocken</i>	21,50
<i>Weingut Hiss, Kaiserstuhl, Baden</i>	
<i>am Gaumen süße Erdbeerkomponenten</i>	
<i>Seegucker Rotling, trocken / spritzig</i>	24,50
<i>Aufricht, Stetten, Baden</i>	
<i>zart schimmernde Rosefarbe, ein Duft nach Frühlingstlieder</i>	

ROT

<i>Rotweincuvée aus Caber. Sauvignon und Merlot</i>	18,50
<i>Cantina de Custoza</i>	
<i>Duftnoten reifer Früchte, leichte Kräuteraromen, voll, weich und ausgeglichen</i>	
<i>Hagnauer Burgstall Spätburgunder, QbA</i>	21,50
<i>Winzerverein Hagnau</i>	
<i>warmtöniger Burgunder mit Aromen von Sauerkirschen, getrockneter Pflaume und zarte Noten von grünem Pfeffer</i>	
<i>Serpaiolo Rosso</i>	21,50
<i>Maremma Toscana</i>	
<i>Merlot, Sangiovese, Cabernet, Rubinrot Bukett</i>	
<i>feine Würznote, körperreich</i>	
<i>Primitivo Salento IGT</i>	22,50
<i>Castello Monaci, Salento Apulien, Italien</i>	
<i>intensives, lebhaftes Rot, am Gaumen angenehm, samtig, feine Tannine, Teilbarrique</i>	
<i>Cuvée aus Merlot und Cabernet, ROT UND WILD</i>	23,50
<i>Weingut Christian Hirsch Leingarten</i>	
<i>der Name ist das Programm! Würzig, vollmundig und schön ausbalanciert.</i>	

DIGESTIF & DESTILLATE

<i>Ramazotti</i>	4cl.	4,00
<i>Fernet Branca</i>	4cl.	4,00
<i>Cynar</i>	4cl.	4,00
<i>Malteser Aquavit</i>	2cl.	3,80
<i>Hennessy</i>	2cl.	3,80
<i>Amarula Marula-Beere-Sahne-Likör</i>	4cl.	3,90
<i>Josefslust Kräuterlikör</i>	2cl.	3,60
<i>Grappa 18 Lune</i>	2cl.	4,00
<i>SENFT Williams Birne</i>	2cl.	3,90
<i>SENFT Mirabelle</i>	2cl.	3,90
<i>SENFT Cöxchen</i>	2cl.	3,60
<i>SENFT Haselnusss-Likör</i>	2cl.	3,60
<i>SENFT Himbeer-Geist</i>	2cl.	3,90
<i>SENFT Sauerkirsch-Likör</i>	2cl.	3,30
<i>SENFT Zwetschgen-Likör</i>	2cl.	3,30
<i>SENFT Rum</i>	4cl.	7,00
<i>SENFT Wodka auf Barrique</i>	4cl.	6,60
<i>SENFT Whisky</i>	4cl.	8,60

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

<i>Moscow Mule</i>	6,90
<i>frische L Ingwer, Wodka, Ginger Beer</i>	
<i>Mojito</i>	6,90
<i>frische Minze, Rum, Soda, brauner Zucker, und Limette</i>	
<i>Caipirinha</i>	6,90
<i>frische Limette, brauner Zucker und Pitu</i>	
<i>Cuba Libre 1,2</i>	6,90
<i>frische Limette, Rum und Cola</i>	
<i>Gordon 's Gin mit Thomas Henry Tonic Water 4</i>	6,90
<i>SENFT Gin mit Thomas Henry Tonic Water 4</i>	8,90
<i>Absolut Wodka Lemon/Orange 3,4</i>	6,90
<i>SENFT Wodka Lemon/Orange</i>	8,90
<i>Vitaminbombe (alkoholfrei)</i>	5,90
<i>Säfte, Mandelsirup und Grenadine</i>	
<i>Mojo Club (alkoholfrei)</i>	5,90
<i>FrISChe Limette, frISChe Minze, Lime Juice, brauner Zucker und Ginger Ale 2</i>	