



## APERITIFS

### LILLET BERRY

Lillet Blanc<sup>1)</sup>, Schweppes Wild Berry<sup>2,9</sup>, verschiedene Beeren  
8,90

### LILLET PEACH

Lillet Blanc<sup>1)</sup>, Schweppes Peach Tonic<sup>9</sup>, Pfirsich, Rosmarin  
8,90

### LILLET MAGIQUE

Lillet Blanc<sup>1)</sup>, Tonic Water<sup>9</sup>, Cranberrynektar<sup>5</sup>, verschiedene Beeren, Minze  
8,90

### APEROL SPRITZ

Aperol<sup>2,9</sup>, Secco Bianco<sup>1)</sup>, Soda, Orange  
8,90

### LIMONCELLO SPRITZ- **AUCH ALKOHOLFREI**

Limuncello<sup>2</sup> (auch alkoholfrei), Secco Bianco<sup>1)</sup> oder alkoholfreier Sekt<sup>1)</sup>, Soda, Minze, Zitrone  
8,90

### CRODINO SPRITZ – **ALKOHOLFREI**

Crodino<sup>2,9</sup>, alkoholfreier Sekt<sup>1)</sup>, Soda, Orange, Rosmarin  
8,90

### CASSIS ROYAL - **AUCH ALKOHOLFREI**

Cassissirup<sup>9</sup>, Secco Bianco<sup>1)</sup> oder alkoholfreier Sekt<sup>1)</sup>, Soda, verschiedene Beeren, Minze  
8,90

### CAMPARI SPRITZ

Campari<sup>1,2</sup>, Secco Bianco<sup>1)</sup>, Soda, Limette  
8,90

### SANBITTER-TONIC **ALKOHOLFREI**

Sanbitter<sup>2</sup>, Tonic Water<sup>9</sup>, Zitrone  
8,20

### NEGRONI

Bombay Sapphire Gin<sup>9 1)</sup>, Campari<sup>1,2</sup>, Martini Rosso<sup>1)</sup>, Orangenzeste  
9,50

## ZUM APERITIF

### MARINIERTE OLIVEN<sup>2</sup>

Schwarze Kalamata und grüne Donna Rosa Oliven | Citrus | mediterrane Kräuter 4,00  
black and green marinated olives | citrus | herbs

### GEGRILLTE PEPPERONI<sup>1), 1)</sup> **VEGAN**

Knoblauchsauce | Blatt Petersilie 4,00  
grilled pepperoni | garlic sauce | parsley

### BROT | BUTTER <sup>aW), g), hW), hH)</sup>

Unser Brot kann Spuren von Nüssen enthalten.

Brotauswahl von Tan's Brotboutique | Knäckebrot | Pane Carasatu | Meersalzbutter 6,00  
bread | Crispbread | Pane Carasatu | salted butter  
Our bread may contain traces of nuts



# VORSPEISE

Zu allen Vorspeisen servieren wir eine Brotauswahl von Tan's Brotboutique<sup>aW)</sup>. Unser Brot kann Spuren von Nüssen enthalten.  
All starters are served with bread selection from Tan's Brotboutique. Our bread may contain traces of nuts.

## KLEINER MARKTSALAT<sup>i),j)</sup>

Blattsalate | Hausdressing | Gemüsejulienne | Kirschtomaten 6,50  
leaf salad | homemade dressing | vegetable julienne | cherry tomatoes

## ANTIPASTI TELLER<sup>aW),c),d),j)</sup>

10 Monate gereifter Serranoschinken | Grillgemüse | Manchego | mariniertes Rucola  
| Thunfischdip | Oliven | Peperoni 12,90  
10 months aged Serrano ham | grilled vegetables | manchego cheese | marinated arugula  
| tuna dip | olives | pepperoni

## FRITTIERTE AUSTERNPILZE<sup>f),k),j)</sup> **VEGAN**

Sesam-Misodressing | Kimchie | Togarashi Crumble 9,90  
fried oyster mushrooms | sesame-miso dressing | kimchie | Togarashi crumble

# SALATE

Zu allen Vorspeisen servieren eine Brotauswahl von Tan's Brotboutique<sup>aW)</sup>. Unser Brot kann Spuren von Nüssen enthalten.  
All starters are served with bread selection from Tan's Brotboutique. Our bread may contain traces of nuts.

## BOOTSHAUS MARKTSALAT<sup>i),j)</sup>

Blattsalate | Hausdressing | Karotten- und Krautsalat | Kirschtomaten | Gemüsejulienne 14,10  
leaf salad | homemade dressing | carrot- and vegetables | cherry tomatoes | vegetable julienne

## CAESAR`S SALAD<sup>aW),c),d),f),g)</sup>

Romanasalat | Caesar-Dressing | Sardelle | Kapern | Croutons | Parmesan Flakes  
| gekochtes Ei | gebackene Hähnchenbrust 21,00  
romana salad | ceasar dressing | anchovy | capers | croutons | parmesan cheese flakes  
| boiled egg | fried chickenbreast

## GREEN BOWL<sup>f),j)</sup> **VEGAN**

Buchweizen | Edamame | Kerne | Brokkoli-Reis | Erbsen | Blattspinat | Avocado | grüner Spargel  
| Rucola | Agavendicksaft-Senfdressing | Sojabohnen-Kräuterfalafel | Green Goddess Dip 19,40  
buckwheat | edamame | seeds | brokkoli rice | peas | leaf spinach | avocado | green asparagus | arugula | agave  
syrup mustard dressing | soybean falafel with herb | green goddess dip

## THE ITALIAN JOB<sup>aW),c),g),d)</sup>

Gegrillte Scheibe Pane Bruschetta | Mailänder Schweineschnitzel | Mortadella | Grillgemüse  
| Büffelmozzarella | Rucola | Italienisches Spezialdressing | Parmigiano Reggiano 23,10  
grilled pane bruschetta | milano porke schnitzel | mortadella | grilled vegetables | buffalo mozzarella | arugula  
| italien dressing | Parmigiano Reggiano



# HAUPTGÄNGE

## OFENGERÖSTETER BLUMENKOHL<sup>f),k)</sup> **VEGAN**

gebratener Pak Choi | Jalapeno Ketchup | Blumenkohlpüree 23,00  
roasted cauliflower | Jjalapeño ketchup | fried pak choy | smashed cauliflower

## GEGRILLTE FJORDLACHSTRANCHE<sup>d),F)</sup>

spicy smashed Zucchini | Kräuter | Knoblauch-Sesam Crunch | geröstete Drillingskartoffeln 28,50  
grilled salmon | spicy smashed zucchini | herbs | garlic-sesame crunch | roasted potatoes

## STEAK FRITES<sup>(ca. 250g)<sup>g),i)</sup></sup>

gegrilltes argentinisches Rumpsteak | Sauce Café de Paris | bootshaus Pommes 37,00  
steaks frites | grilled rumpsteaks | sauce Café de Paris | french fries

## MAFALDINE PRIMAVERA<sup>aW), f), g)</sup>

Frühlingskräutercrema | Babyspinat | grüner Spargel | Brokkolini | Erbsen | Zuckerschoten | Edamame  
| Frühlingsmorcheln | gerösteten Brotbrösel | Stracciatella di Buffola | Parmigiano Reggiano 21,00  
Spring herb cream | Baby spinach | Green asparagus | Broccolini | Peas | Sugar snap peas | Edamame | Spring  
morels | Toasted breadcrumbs | Stracciatella di Bufala | Parmigiano Reggiano

## PLAT DU JOUR

Wechselndes Angebot - bitte fragen Sie unser Servicepersonal oder beachten unsere Tafeln.  
Our service team will be happy to inform you about the current plate of the day.

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Kleiner Marktsalat<sup>i),j)</sup>

Blattsalate | Hausdressing | Gemüsejulienne | Kirschtomaten 6,50  
leaf salad | homemade dressing | vegetable julienne | cherry tomatoes

Gemüse des Tages<sup>g)</sup>

Tagespreis

Vegetables / price of the day

bootshaus Pommes 6,00

french fries

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER KINDERKARTE.



bootshaus

# Schnitzel Love

## ORIGINAL WIENER SCHNITZEL <sup>aW),c),d),j)</sup>

Klassische Panierung | Zitrone | Preiselbeeren | hausgemachter Kartoffelsalat\*  
schnitzel | classically breaded | Viennese garnish | cranberries | homemade potatoe salad

VOM SCHWEIN / PORK 22,00

VOM KALB / VEAL 31,50

## STEIRISCHES SCHNITZEL <sup>1,4,6,aW),c),j)</sup>

Kürbiskern-Panierung | Zitrone | Preiselbeeren | hausgemachter Kartoffelsalat\*  
Styrian schnitzel | pumpkin breading | lemon | cranberries | homemade potatoe salad

VOM SCHWEIN / PORK 22,00

VOM KALB / VEAL 31,50

## ALTBAYERISCHES SCHNITZEL <sup>8,aW),c),j)</sup>

Süßer Senf-Meerrettich-Brezel-Panierung | Zitrone | Preiselbeeren | hausgemachter Kartoffelsalat\*  
old Bavarian schnitzel | sweet mustard-horseradish-prezel breading | lemon | cranberries  
| homemade potatoe salad

VOM SCHWEIN / PORK 22,00

VOM KALB / VEAL 31,50

## ODENWÄLDER SCHNITZEL <sup>aW),c),g),j)</sup>

Klassische Panierung | Zitrone | Kochkäse & „Musik“ | hausgemachter Kartoffelsalat\*  
Odenwaelder schnitzel | classically breaded | lemon | cooked cheese | onions in oil and vinegar  
| homemade potatoe salad

VOM SCHWEIN / PORK 22,00

VOM KALB / VEAL 31,50

IHR WEIN ZUM  
SCHNITZEL

Weingut RABL  
Grüner Veltliner trocken  
Kamptal, Österreich  
0,2 l – 7,70 €

## EXTRAS ZU UNSEREN SCHNITZELN

### SIDE DISHES

Gemüse des Tages <sup>g)</sup>

Tagespreis

Vegetables / price of the day

Kleiner Marktsalat <sup>i),j)</sup>

Blattsalate | Hausdressing | Gemüsejulienne | Kirschtomaten 6,50  
leaf salad | homemade dressing | vegetable julienne | cherry tomatoes

bootshaus Pommes 6,00

french fries

Rahmsauce <sup>4,g),i),j),m)</sup> | Rotweinjus <sup>4,i),j),m)</sup> | Cremige Waldpilzsauce <sup>4,g),i),j),m)</sup> 3,50  
cream sauce | sauce bordelaise | creamy mushroomsauce



# bootshaus

# Schnitzel Love

## SCHNITZELTASTING FÜR ZWEI<sup>1,4,6,8,aW),c),j),g),d)</sup>

schnitzeltasting for two

1 Wiener Schnitzel | 1 Altbayerisches Schnitzel | 1 Steirisches Schnitzel  
| Wiener Garnitur | Preiselbeeren | Zitrone | Kochkäse & „Musik“  
1 wiener schnitzel | 1 old Bavarian schnitzel | 1 Styrian schnitzel | Viennese garnish | cranberries | lemon  
| cooked cheese | onions in oil and vinegar  
- mit hausgemachtem Kartoffelsalat\* und bootshaus Pommes  
- with homemade potato salad and bootshaus french fries

Vom Schwein / pork 31,00 pro Person / per person

Vom Kalb / veal 41,00 pro Person / per person

## SAUCENTASTING ZU UNSEREN SCHNITZELN<sup>4,g),i),j),m)</sup>

Rahmsauce | Rotweinjus | Cremige Waldpilzsauce 9,00  
sauce tasting with cream sauce | sauce bordelaise | creamy mushroomsauce

\*Unser Kartoffelsalat wird täglich frisch hausgemacht, daher nur solange der Vorrat reicht.  
Danach gibt es unsere bootshaus Pommes.  
Our potato salad is made fresh daily and only available until sold out. Afterwards we'll be more than  
happy to offer our french fries.

## KINDERSCHNITZEL<sup>aW),c),g)</sup>

paniertes Schweineschnitzel | bootshaus Pommes 8,50  
breaded pork schnitzel | french fries



# DESSERT

## AFFOGATO<sup>10, aW), c), g)</sup>

Vanilleeis von der Eismanufaktur Fontanella | Espresso | Schokostick | Amaretto oder Baileys 8,00  
affogato | vanilla ice cream | espresso | chocolate-stick | amaretto or baileys

## MINI CHEESECAKE<sup>AW), c), g)</sup>

Zimt-Crumble | Blaubeerragout | Schokostick 9,50  
mini cheese cake | cinnamon crumble | blueberry-ragout | chocolate-stick

## PANNA COTTA<sup>g)</sup>

Erdbeer-Rhababerragout | Minze | Schokostick 8,50  
strawberries-rhubarb-ragout | mint | chocolate stick

## EIS<sup>c), g)</sup> - UND SORBETSORTEN

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuellen Sorten. Je Kugel 3,00  
Our service team will be happy to inform you about the current ice cream and sorbet varieties.

# DIGESTIFS

## BORGMANN 1772<sup>®)</sup>

Borgmann1772 deutscher Premium-Kräuterlikör mit über 150jähriger Geschichte.  
2 cl | 6,10

## GRAPPA ANTICA CUVÉE, NONINO<sup>®)</sup>

2 cl | 7,20

## LANTENHAMMER – EDELBRÄNDE VOM SCHLIERSEE

Haselnussgeist<sup>HD)</sup>, Mirabellenbrand unfiltriert, Waldhimbeergeist unfiltriert  
2 cl | 8,10

## BRENNEREI HUBERTUS VALLENDAR, QUITTE

2 cl | 8,10

## NUSBAUMER EDELBRÄNDE AUS DEM ELSASS

Framboise, Kirsch, Mirabelle, Zwetschge, Williams Christ  
2 cl | 5,60

## ZIEGLER EDELBRÄNDE

Alte Zwetschge  
2 cl 10,10

No.1 Wildkirsch  
2 cl 16,70

## BAILEYS IRISH CREAM<sup>2,10 c) g) l)</sup>

4 cl | 5,40



## Liste der Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Farbstoff
- (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, Phenylalaninquelle
- 7 Mit Phosphat
- 8 Geschwefelt
- 9 Chininhaltig
- 10 koffeinhaltig
- 11 mit Geschmacksverstärker
- 12 geschwärzt
- 13 gewachst
- 14 genetisch verändert

## Allergieauslöser

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.  
Rohes oder nicht durchgegartes Fleisch/Fisch kann zu gesundheitlichen  
Beeinträchtigungen führen.  
Kreuzkontamination können wir nicht ausschließen!

- a) Glutenhaltiges Getreide
  - W = Weizen
  - R = Roggen
  - G = Gerste
  - H = Hafer
  - D = Dinkel
  - K = Kamut
  - HY = Hybridstämme
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse mit Laktose
- h) Schalenfrüchte
  - M = Mandel
  - H = Haselnüsse
  - W = Walnüsse
  - C = Cashew
  - P = Pecanüsse
  - Pa = Paranüsse
  - Pi = Pistazien
  - Mc = Macadamianüsse
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j) Senf und Senferzeugnisse
- k) Sesam und Sesamerzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite
- m) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- n) Weichtiere

Alle Preise sind in EURO ausgezeichnet und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

