

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	€ 4.90
Klare Rindsbrühe mit Markklößchen	€ 4.90
Felchenrahmsuppe mit Fleuron	€ 5.90
Klare Gemüsesuppe mit Zanderklößchen	€ 5.40
Klare Fischsuppe mit Knoblauchbrot	€ 6.40
Klare Fischsuppe Als große Portion mit Knoblauchbrot	€ 10.90

Vorspeisen

Fischterriner mit Cognacsauce, Toast und Butter (keine Suppe, sondern kalte Fischvorspeise)	€ 8.20
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	€ 8.90
Geeiste Honigmelone mit Schwarzwälder Rauchfleisch 1,5	€ 7.90
6 Weinbergschnecken in Knoblauchbutter, mit Weißbrot	€ 8.90
Fischklößchen an Rieslingsauce mit Gemüsestreifen und Butterreis	€ 8.90

Fischspezialitäten

Ganzes Felchen „Müllerin“ gebraten mit Salzkartoffeln und Salat vom Büffet	€ 21.90
Felchenfilet „nach Art der Hörifischer“ an Weißweinsauce mit Tomatenwürfel, Gemüse und Salzkartoffeln	€ 20.90
Eglifilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salat vom Büffet	€ 21.90
Egli- & Felchenfilet „Feinschmecker Art“ mit Champignons und Garnelen an leichter Kräutersauce, dazu Nudeln und Salat vom Büffet	€ 20.90
Hausgemachte Fischklößchen & Lachsforelle an Weißweinsauce mit Butterreis und Salat vom Büffet	€ 19.90
Gedünstetes Zander- & Forellenfilet an Currysauce mit Früchten, Butterreis und Salat vom Büffet	€ 19.90

Wenn ich den See seh,
brauch ich kein Meer mehr

Hauptgerichte

Portion Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat vom Büffet	€ 14.90
Schweinesteak „Jäger Art“ mit Pommes frites und Salat vom Büffet	€ 15.90
Zigeunerschnitzel vom Schwein, mit Pommes frites und Salat vom Büffet	€ 15.90
Rahmschnitzel vom Schwein, mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Büffet	€ 15.90
Rumpsteak mit feiner Würzbutter, Pommes und Salat vom Büffet	€ 22.90
Wiener Zwiebelrostbraten mit Kartoffelkroketten und Salat vom Büffet	€ 22.90

Die Salat- und Gemüse- Ecke

Fitnesssteller: Bunte Salatvariation mit gebratenen Putenstreifen und Brot	€ 15.90
Bunte Salatvariation mit gerauchtem Forellenfilet und Brot	€ 15.90
Bunte Salatvariation mit Zanderknusperle und Brot	€ 17.90
Bunte Salatvariation mit gebratenem Garnelenspieß und Brot	€ 17.90
Reichhaltiger Gemüseteller mit Salzkartoffeln (bitte weisen Sie bei der Bestellung darauf hin, wenn es vegetarisch sein darf)	€ 15.90
Gemüseteller mit gebratener Putenbrust und Salzkartoffeln	€ 17.90
Gemüseteller mit gebratenem Garnelenspieß und Salzkartoffeln	€ 18.90
Gemüsebratling mit Tomatenconcassé (vegan) und Salat vom Büffet	€ 15.90
Gemüsemaultaschen mit Zwiebelschmälze (vegan) und Salat vom Büffet	€ 15.90

Spezialitäten

Schwäbischer Filetteller mit Schweinefilet, Champignons, Röstzwiebeln, Käsespätzle und Salat vom Büffet	€ 19.90
Schweinelendchen „Försterin“ in Pilzrahm, hausgemachte Spätzle und feines Gemüse	€ 19.90
Schweinerückenmedaillon in Pfefferrahm mit Gemüsebukett und Pommes frites	€ 17.90
Putenschnitzel „Florida“ an sämiger Currysauce mit Cocosflocken, glasierte Pfirsiche, Butterreis und Salat vom Büffet	€ 19.90
Lammrückenmedaillon vom Grill mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Pommes Makkaire	€ 21.90
Pfeffersteak „Art des Hauses“ mit Pommes frites und Salat vom Büffet	€ 22.90
Schiffplatte ab 2 Personen Von Allem was dabei! Salat vom Büffet, Steaks vom Rind und Schwein, große Gemüseauswahl, Spätzle, Pommes frites, Kroketten und verschiedene Saucen	€ 21.90 pro Person

Für unsere kleinen Gäste

Rotkäppchen Kleines Steak mit Kroketten	€ 7.80
Max und Moritz Schnitzel mit Pommes frites	€ 7.80
Wicki Schweinefilet an Pilzsauce mit Spätzle	€ 8.80
Asterix 1 paar Wienerle mit Pommes frites und Ketchup	€ 6.80
Arielle Zanderknusperle mit Pomme	€ 8.80

Aus der kalten Küche

Mooser Salatteller mit Ei	€ 8.90
Schwarzwälder Rauchschinken mit Brot 1,5	€ 11.90
Käseplatte mit Brot und Butter	€ 11.90
Vesper Teller mit Schinken, Wurst, Käse, Brot und Butter 1;3;4;5	€ 11.90
Portion gekochter Schinken mit Ei Scheiben und Brot 1,5	€ 10.90
Wurstsalat mit Brot 1;3;5	€ 10.90
Schweizer Wurstsalat mit Salaten garniert und Brot 1;3;5	€ 11.90
Schinkenbrot mit gekochtem oder rohem Schinken 1,5	€ 10.90

Unsere Toasts

Hawaii – oder Champignon – Toast 1,5	€ 10.90
Rassiger Schiffstoast Schweinesteak mit Früchten in Curryrahm und Mandeln	€ 12.90

Zu Ihrer Information: Alle Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion,
wir schreiben Ihnen dafür € 1.50 gut.

1:mit Konservierungsstoff ; 2:mit Farbstoff ; 3:mit Antioxidationsmittel ;
4:mit Geschmacksverstärker ; 5:mit Phosphat ; 6:Koffeinhaltig ; 7: Chininhaltig

Das Dessert: lassen sie sich verführen

Gemischtes Eis	€ 3.70
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4.20
Wiener Eiskaffee mit Sahne	€ 4.40
Eisschokolade mit Sahne	€ 4.40
Sanfter Engel Orangensaft und Eis mit Vanillegeschmack	€ 4.40
Früchtebecher: zartschmelzendes Eis mit marinierten Früchten und Sahne	€ 4.90
Schweizer Eismeringue mit Sahne	€ 4.50
Bananensplit: Eis mit Vanillegeschmack, Schokosauce und Sahne	€ 5.20
Hausgemachte Eistorte "Lukullus"	€ 4.20
Kinderbecher : Eis mit Schoko- und Vanillegeschmack mit Früchten und Sahne	€ 3.50
Eis - Clown Erdbeereis mit Waffeltüte und Sahne	€ 3.20
Eis - Biene	€ 3.20
Zitronen – Eisflipp: erfrischendes Zitroneneis, mit Sekt aufgefüllt	€ 5.50
Coupe "Copabanana": eine Variation aus Eis mit Schoko- und Vanillegeschmack mit Bananenscheiben, Eierlikör und Sahne	€ 5.50
Coupe Sommertraum: mit Fruchtsalat, Zitroneneis, Erdbeermark und Sahne	€ 5.50
Schwarzwaldbecher: Eis mit Schoko- und Vanillegeschmack, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	€ 5.50
Haselnuß - Eiscocktail : mit Bananenstückchen, Krokant, Bananenlikör und Sahne	€ 5.20

Bodensee Eisschiffchen	Hausgemachtes Schokoladenparfait, Meringue, Eierlikör und Sahne	€ 4.80
Coupe Dänemark:	Eis mit Vanillegeschmack mit warmer Schokoladensauce und Sahne	€ 5.20
Heiße Liebe:	Eis mit Vanillegeschmack mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 5.20

Zum Dessert servieren

wir Ihnen unsere Eisspezialitäten gerne auch als kleine Portion

Beim Vanilleeis, handelt es sich um Eis mit gemahlene Vanilleschoten, somit in der Definition Eis mit Vanillegeschmack

Getränke

Aperitifs

Martini weiß oder rot	4 cl.	€ 3.90
Sherry	5 cl.	€ 3.90
Campari 2	4 cl.	€ 4.40
Campari – Orange 2	4 cl.	€ 4.40
Cynar	4 cl.	€ 4.80
Kir Royal	0,1 l.	€ 4.60
Pêcher Mignon	0,1 l.	€ 4.60
Kir Framboise	0,1 l.	€ 4.90

Faßbiere, frisch gezapft

Hirsch Export	0,3 l.	€ 2.80
Hirsch Export	0,5 l.	€ 3.60
Hirsch Pilsener	0,3 l.	€ 3.10
Hirsch Pilsener	0,4 l.	€ 3.60
Hirsch Hefeweizen	0,5 l.	€ 3.90

Flaschenbiere

Hirsch Kristallweizen	0,5 l.	€ 3.90
Hirsch Hefeweizen dunkel	0,5 l.	€ 3.90
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l.	€ 3.90
Pils alkoholfrei	0,33 l.	€ 2.90

Alkoholfreie Getränke

Ice Tea, Fanta 1;2;3, Pepsi – Cola 1;2;3;6, Spezi 1;2;3;6	0,2 l.	€ 2.80
Ice Tea, Fanta, Pepsi-Cola, Spezi	0,4 l.	€ 3.90
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,2 l.	€ 2.80
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l.	€ 2.80
Mineralwasser, Schwarzwaldsprudel	0,25 l.	€ 2.80
	0,5 l.	€ 3.80
	0,75 l.	€ 4.80
Stilles Wasser, Schwarzwaldsprudel	0,25 l.	€ 2.20
	0,5 l.	€ 3.20
Grander Wasser (belebtes Wasser)	0,25 l.	€ 2.20
Still oder spritzig	0,5 l.	€ 3.20
	1,0 l.	€ 4.20
Bitter Lemon 7	0,2 l.	€ 2.80
Tonic Water 7	0,2 l.	€ 2.80

Offene Weine weiß

Hauswein „Gasthaus Schiff“ Sonderabfüllung Riesling -trocken- QbA (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	0,25 l. € 6.50
Weingut Aufricht - Scheurebe Ob dem See 470 Baden am Bodensee, Meersburger Sängeralde -trocken- QbA (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	€ 8.50
Meersburger Weißer Burgunder Baden, Bereich Bodensee -trocken- QbA (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	€ 7.50
Baden Badener Yburg Müller Thurgau Baden, Bereich Ortenau -halbtrocken- QbA	€ 5.90
Baden Badener Yburg Weißer Burgunder Baden, Bereich Ortenau -trocken- QbA	€ 5.90
Hagnauer Müller Thurgau Baden, Bereich Bodensee -trocken- oder -lieblich- QbA	€ 5.90
Hagnauer Pinot Blanc de Noirs Baden, Bereich Bodensee -trocken- QbA	€ 6.50
Chardonnay del Veneto Villa Rocca, Italien I.G.T.	€ 5.90
Reichenauer Gutedel Baden, Bereich Bodensee -trocken- QbA	€ 6.90
Reichenauer Grauer Burgunder Baden, Bereich Breisgau -trocken- QbA	€ 6.90
Steinbacher Riesling Baden, Bereich Ortenau -trocken- QbA	€ 5.90

Offene Weine rot

Affentaler Spätburgunder Rotwein	€ 5.90
Baden, Bereich Ortenau -trocken- QbA	
Merlot del Veneto	€ 5.90
Villa Rocca, Italien I.G.T.	
Primitivo Puglia	€ 6.50
Casal Dell' Albero, Italien I.G.T.	
Château les Bouzigues,	€ 8.90
Bordeaux Supérieur , Frankreich (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	
Valpolicella Classico	€ 7.90
Campo Reale, Italien I.G.T. (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	
Königschaffhausener Spätburgunder Rotwein	€ 5.90
Baden, Bereich Kaiserstuhl -trocken- QbA	
Heilbronner Staufenberg Trollinger	€ 5.90
Württemberg QbA	
Meersburger Spätburgunder Rotwein	€ 6.90
Baden, Bereich Bodensee -trocken- oder -lieblich- QbA	
Weingut Aufricht - Spätburgunder „Sophia“	€ 8.90
Baden am Bodensee, -trocken- QbA (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	
Meersburger Spätburgunder Weißherbst	€ 6.90
Baden, Bereich Bodensee -halbtrocken – QbA	
Baden Badener Spätburgunder Weißherbst	€ 5.90
Baden, Bereich Ortenau -trocken – QbA	

Flaschenweine

Hauswein „Gasthaus Schiff“ Sonderabfüllung Riesling –trocken- QbA <i>Fruchtig frischer Riesling, leichter Zitrusduft, vollmundig im Geschmack</i>	0,75 l. € 19.50
Meersburger Weißer Burgunder Baden, Bereich Bodensee -trocken- QbA <i>Feines, nach Zitrusfrüchten du Birne errinderndes Fruchtaroma eingebettet in einem animierenden Frucht-Säurespiegel</i>	€ 22.50
Baden-Badener Pinot Gris Baden, Bereich Ortenau –trocken- QbA <i>Duft nach Pfirsich, Apfel und Birne mit einem Hauch Nussaroma. Voll und kräftig mit weichem Abgang.</i>	€ 19.80
Weingut Aufricht - Scheurebe Ob dem See 470 Baden am Bodensee, Meersburger Sängeralde -trocken- QbA <i>Für unsere höchsten Weinlagen, 470 Meter über dem Meeresspiegel haben wir die feinste Rebsorte ausgewählt. Die Scheurebe zeigt eine große Saftigkeit und Fruchtigkeit bei vollem, aromatischem Geschmack nach tropischen Früchten wie Ananas und Mango.</i>	€ 25.50
Hagnauer Sonnenufer Müller - Thurgau Baden, Bereich Bodensee, -trocken- QbA <i>Verspielte frische Nase. Saftige Zitrusfrüchte und Kiwi begleitet von zartwürzigen Noten aus dem Kräutergarten Feine Präsenz am Gaumen. Schlank, keck und trinkfreudig.</i>	€ 19.90
Meersburger Spätburgunder Weißherbst Baden, Bereich Bodensee QbA Zarter Duft nach Himbeeren und Erdbeeren verbunden mit einem nachhaltig feinfruchtigen Abgang.	€ 21.90
Hagnauer Burgstall Spätburgunder Weißherbst Baden, Bereich Bodensee, -trocken- QbA Im Duft rote Beeren und saftige Pflaume. Mit fruchtig-weicher Präsenz	€ 21.90

Meersburger Spätburgunder Rotwein € 22.80

Baden, Bereich Bodensee, -trocken- QbA

Samtig weiche Kirsch- und Beerenaromaen begleitet mit einer sehr bekömmlichen Fruchtsäure und einem anhaltenden Abgang.

Weingut Aufricht - Spätburgunder „Sophia“ € 25.50

Baden am Bodensee, -trocken- QbA

Der "legendäre" Bodensee Pinot Noir. Tiefes Rubinrot. Elegante und finessenreiche Anklänge von Schwarzkirsche und Kakao. Der Speisebegleiter zu dunklen Fleischgerichten und zum Käsebuffet. Ein samtiger Wein!

Affentaler Spätburgunder Rotwein im Holzfass gereift € 20.80

Baden, Bereich Ortenau -trocken- QbA

Spannende Aromatik mit dunklen Kirschen und Pfeffer, leichte Unterlegung von Holzfassreife, kräftig mit weichem Gerbstoff, herzhaft mit Biss.

Château les Bouzigues, € 26.70

Bordeaux Supérieur, Frankreich

Dieser Bordeaux ist ein heller Rotwein mit kraftvollem Körper, wenig Säure und weich.

Valpolicella Classico € 23.70

Campo Reale, Italien I.G.T.

Farbe brillantes Rubinrot mit violetten Reflexen, gefälliger und intensiver Duft nach Kirschen. Dieser Wein zeichnet sich durch einen mittleren Körper, weichen Geschmack und eine hervorragende Trinkreife aus.

Sekt

Hausherrensekt 0,2 l. € 5.50

Piccolo -halbtrocken-

„Hausmarke“ Bernard Massard Tradition 0,75 l. € 17.20

Jahrgangssekt -trocken-

Neuweierer Schloss Rodeck Rieslingsekt 0,75 l. € 20.50

Winzergenossenschaft Baden Baden -trocken-

Baden Baden Secco Rosé 0,75 l. € 19.80

Perlwein -trocken-

Meersburger Edition Pinot Blanc de Noir 0,75 l. € 24.00

-trocken-

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2.50
Kännchen Kaffee	€ 4.60
Espresso	€ 2.50
Cappuccino	€ 2.80
Espresso Macchiato	€ 2.50
Latte Macchiato	€ 3.20
Glas Tee	€ 2.50
Kännchen Tee	€ 4.60
Unsere Tee-Sorten: Ceylon, Earl Grey, Pfefferminz, Kamille Früchte, Kräuter, Rooibos, Hagebutte	
Heiße Schokolade	€ 2.50
Glas Tee mit 4 cl. Rum	€ 4.50
Grog von 4 cl.	€ 4.50
Glas Glühwein	€ 4.50
Kaffee Kirsch oder Baileys	€ 4.90
Irish Coffee (Kaffee und Whiskey)	€ 4.90
Rüdesheimer Kaffee (Kaffee und Asbach-Uralt)	€ 4.90
Heiße Tante (Kaffee und Eierlikör)	€ 4.90
Lumumba (Schoki und Brandy)	€ 4.90

Spirituosen

Brände aus dem Schwarzwald von Weis:	2 cl.
Obstbranntwein, Kirschwasser, Williams Christ - Birne Zwetschgenwasser , Weinhefebranntwein, Himbeergeist	€ 2.90
Edelbrände vom Bodensee von Senft mit Fruchtauszug: Williams, Mirabell, Cöxchen und Himbeerbrand	€ 3.70
Grappa	€ 3.50
Jägermeister	€ 2.90
Asbach Uralt, Weinbrand	€ 2.90
Remy Martin, Cognac	€ 5.80
Linie Aquavit	€ 3.90
Malteser Aquavit	€ 2.90
Fernet Branca	€ 2.90
Ramazotti	€ 3.50
Underberg	€ 2.90
Kirschlikör	€ 2.90
Eierlikör	€ 2.90
Grand Marnier	€ 4.20
Calvados	€ 4.20
Plantation Rum von Barbados 20 Jahre	€ 6.90
	4 cl.
Bodensee Whisky der Brennerei Senft	€ 6.90
Wodka	€ 3.90
Gordens – Gin mit Schweppes Tonic ;7	€ 6.40
Monkey - Gin mit Schweppes Tonic ;7	€ 7.90
Whisky - Johnny Walker	€ 4.20
Bacardi – Cola 1;2;3;6	€ 5.80