

# Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	€ 5.90
Klare Rindsbrühe mit Markklößchen	€ 5.90
Felchenrahmsuppe mit Fleuron	€ 6.90
Klare Gemüsesuppe mit Zanderklößchen	€ 6.90
Klare Fischsuppe mit Knoblauchbrot	€ 7.90
Klare Fischsuppe Als große Portion mit Knoblauchbrot	€ 12.90

# Vorspeisen

Fischterriner mit Cognacsauce, Toast und Butter (keine Suppe, sondern kalte Fischvorspeise)	€ 9.80
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	€ 9.90
Geeiste Honigmelone mit Schwarzwälder Rauchfleisch 1,5	€ 9.90
6 Weinbergschnecken in Knoblauchbutter, mit Weißbrot	€ 9.90
Fischklößchen an Rieslingsauce mit Gemüsestreifen und Butterreis	€ 10.40

# Fischspezialitäten

Felchen, Saibling oder Forelle „Müllerin“ (je Verfügbarkeit) im Ganzen gebraten und serviert mit Salzkartoffeln und Salat vom Büffet	€ 26.90
Forellenfilet „nach Art der Hörifischer“ an Weißweinsauce mit Tomatenwürfel, Gemüse und Salzkartoffeln	€ 24.90
Eglifilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salat vom Büffet	€ 25.90
Egli- & Forellenfilet „Feinschmecker Art“ mit Champignons und Garnelen an leichter Kräutersauce, dazu Nudeln und Salat vom Büffet	€ 25.90
Hausgemachte Fischklößchen & Lachsforelle an Weißweinsauce mit Butterreis und Salat vom Büffet	€ 23.90
Gedünstetes Zander- & Forellenfilet an Currysauce mit Früchten, Butterreis und Salat vom Büffet	€ 23.90

Liebe Gäste, wir bitten um Verständnis, dass es bei Süßwasserrundfischen aufgrund der Seitengräten sein kann, dass Sie auch in einem Filet Gräten vorfinden. Wenn Sie Gräten freien Fisch genießen möchten, empfehlen wir unsere Fischklößchen.

Wenn ich den See seh,  
brauch ich kein Meer mehr

# Hauptgerichte

<b>Portion Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und Salat vom Büffet	€ 17.90
<b>Schweinesteak „Jäger Art“</b> mit Pommes frites und Salat vom Büffet	€ 18.90
<b>Zigeunerschnitzel</b> vom Schwein, mit Pommes frites und Salat vom Büffet	€ 18.90
<b>Rahmschnitzel</b> vom Schwein, mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Büffet	€ 18.90
<b>Rumpsteak</b> mit feiner Würzbutter, Pommes und Salat vom Büffet	€ 27.90
<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b> mit Kartoffelkroketten und Salat vom Büffet	€ 27.90

# Die Salat- und Gemüse- Ecke

<b>Fitnesssteller: Bunte Salatvariation</b> mit gebratenen Putenstreifen und Brot	€ 17.90
<b>Bunte Salatvariation</b> mit gerauchtem Forellenfilet und Brot	€ 17.90
<b>Bunte Salatvariation</b> mit Zanderknusperle und Brot	€ 19.90
<b>Bunte Salatvariation</b> mit gebratenem Garnelenspieß und Brot	€ 19.90
<b>Reichhaltiger Gemüseteller</b> mit Salzkartoffeln (bitte weisen Sie bei der Bestellung darauf hin, wenn es vegetarisch sein darf)	€ 17.90
<b>Gemüseteller mit gebratener Putenbrust</b> und Salzkartoffeln	€ 19.90
<b>Gemüseteller mit gebratenem Garnelenspieß</b> und Salzkartoffeln	€ 20.90
<b>Gemüsebratling</b> mit Tomatenconcassé (vegan) und Salat vom Büffet	€ 17.90
<b>Gemüsemaultaschen</b> mit Zwiebelschmälze (vegan) und Salat vom Büffet	€ 17.90

# Spezialitäten

**Schwäbischer Filetteller** € 23.90  
mit Schweinefilet, Champignons, Röstzwiebeln,  
Käsespätzle und Salat vom Büffet

**Schweinelendchen „Försterin“** € 23.90  
in Pilzrahm, hausgemachte Spätzle und feines Gemüse

**Schweinerückenmedaillon in Pfefferrahm** € 21.90  
mit Gemüsebukett und Pommes frites

**Putenschnitzel „Florida“** € 23.90  
an sämiger Currysauce mit Cocosflocken,  
glasierte Pfirsiche, Butterreis und Salat vom Büffet

**Lammrückenmedaillon vom Grill** € 26.90  
mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Pommes Makkaire

**Pfeffersteak „Art des Hauses“** € 27.90  
mit Pommes frites und Salat vom Büffet

**All unsere Steak Gerichte sind auch in XL mit  
350g Rumpsteak erhältlich, Aufpreis 13.00 €**

**Schiffplatte ab 2 Personen** € 25.90  
Von Allem was dabei! gemischter Salat,  
Steaks vom Rind und Schwein, große Gemüseauswahl,  
Spätzle, Pommes frites, Kroketten und verschiedene Saucen  
pro Person

## Für unsere kleinen Gäste

**Rotkäppchen** € 8.80  
Kleines Steak mit Kroketten

**Max und Moritz** € 8.80  
Chicken Nuggets mit Pommes frites

**Wicki** € 9.80  
Schweinefilet an Pilzsauce mit Spätzle

**Asterix** € 7.80  
1 paar Wienerle mit Pommes frites und Ketchup 5

**Arielle** € 9.80  
Zanderknusperle mit Pomme

# Aus der kalten Küche

Mooser Salatteller serviert oder vom Buffet	€ 9.90
Großer Mooser Salatteller vom Buffet	€ 12.90
Käseplatte mit Brot und Butter	€ 12.90
Rustikales Vesperbrett mit Schinken, Wurst, Käse, Brot und Butter 1,3,4,5	€ 14.90
Wurstsalat mit Brot 1,3,5	€ 11.90
Schweizer Wurstsalat mit Salaten garniert und Brot 1,3,5	€ 12.90

# Unsere Toasts

Hawaii – Toast 1,5	€ 13.90
Champignon – Toast 1,5	€ 13.90
Rassiger Schiffstoast Schweinesteak mit Früchten in Curryrahm und Mandeln	€ 15.90

**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	€ 5.90
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 6.40
Wiener Eiskaffee mit Sahne	€ 6.50
Eisschokolade mit Sahne	€ 6.50
Sanfter Engel Orangensaft und Vanilleeis	€ 6.50
Früchtebecher: zartschmelzendes Eis mit marinierten Früchten und Sahne	€ 7.50
Schweizer Eismeringue mit Sahne	€ 6.90
Bananensplit: Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	€ 6.90
Hausgemachte Eistorte "Lukullus"	€ 6.90
Kinderbecher : Vanille- und Schokoladeneis mit Früchten und Sahne	€ 4.90
Eis - Clown Erdbeereis mit Waffeltüte und Sahne	€ 4.90
Eis - Biene	€ 4.90
Zitronen – Eisflipp: erfrischendes Zitroneneis, mit Sekt aufgefüllt	€ 7.50
Coupe "Copabanana": eine Variation aus Vanille- und Schokoladeneis mit Bananenscheiben, Eierlikör und Sahne	€ 7.50
Coupe Sommertraum: mit Fruchtsalat, Zitroneneis, Erdbeermark und Sahne	€ 7.50
Schwarzwaldbecher: mit Schoko- und Vanilleeis, Kirschwasser, Sauerkirschen und Sahne	€ 7.50
Haselnuß - Eiscocktail : mit Bananenstückchen, Krokant, Bananenlikör und Sahne	€ 7.50

<b>Bodensee Eisschiffchen</b>	Hausgemachtes Schokoladenparfait, Meringue, Eierlikör und Sahne	€ 7.50
<b>Coupe Dänemark</b>	:Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne	€ 7.50
<b>Heiße Liebe:</b>	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 7.50

## Aperitif

Martini weiß oder rot	4 cl.	€ 4.90
Sherry	5 cl.	€ 4.90
Campari 2	4 cl.	€ 4.90
Campari – Orange 2	4 cl.	€ 4.90
Kir Royal	0,1 l.	€ 4.90
Pêcher Mignon	0,1 l.	€ 4.90
Kir Framboise	0,1 l.	€ 6.50
Aperol Schorle	0,25l	€ 6.50
Hugo	0,25l	€ 6.50

## Fassbiere, frisch gezapft

Hirsch Export	0,3 l.	€ 3.80
Hirsch Export	0,5 l.	€ 4.50
Hirsch Pilsener	0,3 l.	€ 3.90
Hirsch Pilsener	0,4 l.	€ 4.50
Hirsch Hefeweizen	0,5 l.	€ 5.50

## Flaschenbiere

Hirsch Kristallweizen	0,5 l.	€ 4.80
Hirsch Hefeweizen dunkel	0,5 l.	€ 4.80
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l.	€ 4.80
Pils alkoholfrei	0,33 l.	€ 3.80



## Bodensee-Obst im Glas genießen

Birnoh der Bodensee Aperitif	4 cl.	€ 4,80
Bodensee BIO – Obst Most vom Fass	0,25l.	€ 3,80
Most -Schorle	0,25l.	€ 3,20
Brisanti rot – Fruchtlimonade mit Holundersaft	0,33l.	€ 3,90
Brisanti grün – Fruchtlimonade mit Zitronenverbene	0,33l.	€ 3,90

## Alkoholfreie Getränke

Ice Tea, Fanta <sup>1;2;3</sup> , Pepsi – Cola <sup>1;2;3;6</sup>	0,2 l.	€ 3.00
Spezi <sup>1;2;3;6</sup>	0,4l	€ 4.20
Saftschorle: Quitte / Apfel / Traube / Johannisbeer	0,2 l. 0,4 l	€ 3.00 € 4.40
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l.	€ 3.00
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l.	€ 3.00
Mineralwasser, Schwarzwaldsprudel	0,25 l.	€ 3.00
Still oder spritzig	0,5 l. 0,75 l.	€ 4.20 € 5.20
Grander Wasser (belebtes Wasser)	0,25 l.	€ 2.50
Still, medium oder spritzig	0,5 l. 1,0 l.	€ 3.80 € 4.80
Bitter Lemon <sup>7</sup>	0,2 l.	€ 3.20
Tonic Water <sup>7</sup>	0,2 l.	€ 3.20

# Offene Weine weiß

Hauswein „Gasthaus Schiff“ Sonderabfüllung Riesling -trocken- QbA (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	0,25 l. € 6.90
Weingut Aufricht - Scheurebe Ob dem See 470 Baden am Bodensee, Meersburger Sängerhalde -trocken- QbA (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	€ 8.90
Aufrichts Cuve Grauburgunder & Chardonnay Baden, Bereich Bodensee, -trocken- QbA (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	€ 8.90
Meersburger Weißer Burgunder Baden, Bereich Bodensee -trocken- QbA (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	€ 7.90
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	€ 6.90
Reichenauer Gutedel Baden, Bereich Bodensee -trocken- QbA	€ 6.90
Reichenauer Grauer Burgunder Baden, Bereich Bodensee -trocken- QbA	€ 6.90
Steinbacher Riesling Baden, Bereich Ortenau -trocken- QbA	€ 5.90

# Offene Weine rot

<b>Affentaler Spätburgunder Rotwein</b> Baden, Bereich Ortenau -trocken- QbA	€ 5.90
<b>Merlot del Veneto</b> Villa Rocca, Italien I.G.T.	€ 5.90
<b>Primitivo Puglia</b> Casal Dell' Albero, Italien I.G.T.	€ 6.90
<b>Château les Bouzigues,</b> Bordeaux Supérieur , Frankreich (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	€ 8.90
<b>Valpolicella Classico</b> Campo Reale, Italien I.G.T. (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	€ 7.90
<b>Aufrichtig Rot Cuve Cabernet &amp; Pinot Noir</b> Baden am Bodensee, -trocken- QbA (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	€ 7.90
<b>Heilbronner Staufenberg Trollinger</b> Württemberg QbA	€ 5.90
<b>Meersburger Spätburgunder Rotwein</b> Baden, Bereich Bodensee -trocken- oder -lieblich- QbA	€ 6.90
<b>Weingut Aufricht - Spätburgunder „Sophia“</b> Baden am Bodensee, -trocken- QbA (Ausschank aus der 0,7l Flasche)	€ 8.90
<b>Meersburger Spätburgunder Weißherbst</b> Baden, Bereich Bodensee -halbtrocken – QbA	€ 6.90
<b>Baden Badener Spätburgunder Weißherbst</b> Baden, Bereich Ortenau -trocken – QbA	€ 5.40

# Flaschenweine

<b>Hauswein „Gasthaus Schiff“</b> Sonderabfüllung Riesling –trocken- QbA <i>Fruchtig frischer Riesling, leichter Zitrusduft, vollmundig im Geschmack</i>	0,75 l. € 19.90
<b>Meersburger Weißer Burgunder</b> Baden, Bereich Bodensee -trocken- QbA <i>Feines, nach Zitrusfrüchten und Birne erinnerndes Fruchtaroma eingebettet in einem animierenden Frucht-Säurespiegel</i>	€ 22.90
<b>Baden-Badener Pinot Gris</b> Baden, Bereich Ortenau –trocken- QbA <i>Duft nach Pfirsich, Apfel und Birne mit einem Hauch Nussaroma. Voll und kräftig mit weichem Abgang.</i>	€ 19.90
<b>Weingut Aufricht - Scheurebe Ob dem See 470</b> Baden am Bodensee, -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>	€ 25.90
<b>Aufrichts Cuve Grauburgunder &amp; Chardonnay</b> Baden, Bereich Bodensee, -trocken- QbA Wundervolle Aromen von Quitte und Mango machen diesen Wein zu einem sinnlichen Trinkvergnügen.	€ 25.90
<b>Hagnauer Sonnenufer Müller - Thurgau</b> 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
<b>Meersburger Spätburgunder Weißherbst</b> Baden, Bereich Bodensee -trocken- QbA <i>Zarter Duft nach Himbeeren und Erdbeeren verbunden mit einem nachhaltigen feinfruchtigen Abgang.</i>	€ 21.90
<b>Hagnauer Burgstall Spätburgunder Weißherbst</b> Baden, Bereich Bodensee, -trocken- QbA <i>Im Duft rote Beeren und saftige Pflaume. Mit fruchtig-weicher Präsenz</i>	€ 21.90
<b>Aufrichts Seegucker Rotling, Magnum Flasche 1,5l</b> Baden, Bereich Bodensee, -trocken- QbA <i>Ein Gute Laue Rose! Zarter Duft nach Frühlingslieder, erinnert an eine gerade erblühte Wiese im Frühling</i>	€ 45.90

<b>Meersburger Spätburgunder Rotwein</b> Baden, Bereich Bodensee, -trocken- QbA <i>Samtig weiche Kirsch- und Beerenaromaen begleitet mit einer sehr          bekömmlichen Fruchtsäure und einem anhaltenden Abgang.</i>	€ 22.90
<b>Weingut Aufricht - Spätburgunder „Sophia“</b> Baden am Bodensee, -trocken- QbA <i>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!</i>	€ 25.90
<b>Affentaler Spätburgunder Rotwein im Holzfass gereift</b> Baden, Bereich Ortenau -trocken- QbA <i>Spannende Aromatik mit dunklen Kirschen und Pfeffer, leichte Unterlegung von          Holzfassreife, kräftig mit weichem Gerbstoff, herzhaft mit Biss.</i>	€ 20.90
<b>Château les Bouzigues,</b> Bordeaux Supérieur , Frankreich <i>Dieser Bordeaux ist ein heller Rotwein mit kraftvollem Körper, wenig          Säure und weich.</i>	€ 26.90
<b>Valpolicella Classico</b> Campo Reale, Italien I.G.T. <i>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.</i>	€ 23.90

## Sekt

<b>Hausherrensekt</b> Piccolo -halbtrocken-	0,2 l.	€ 5.50
<b>„Hausmarke“ Bernard Massard Tradition</b> Jahrgangssekt -trocken-	0,75 l.	€ 17.90
<b>Neuweierer Schloss Rodeck Rieslingsekt</b> Winzergenossenschaft Baden Baden -trocken-	0,75 l.	€ 20.90
<b>Baden Baden Secco Rosé</b> Perlwein -trocken-	0,75 l.	€ 19.90
<b>Meersburger Edition Pinot Blanc de Noir</b> -trocken-	0,75 l.	€ 24.90

# Warme Getränke

Tasse Kaffee / Cappuccino	€ 3.30
Große Tasse Kaffee / Großer Cappuccino	€ 4.80
Kännchen Kaffee	€ 5.50
Espresso oder Espresso Macchiato	€ 3.30
Latte Macchiato	€ 4.20
Glas Tee	€ 3.30
Kännchen Tee	€ 5.50
Unsere Tee-Sorten: Ceylon, Earl Grey, Pfefferminz, Kamille Früchte, Kräuter, Rooibos, Hagebutte	
Heiße Schokolade	€ 3.30
Glas Tee mit 4 cl. Rum	€ 5.90
Grog von 4 cl.	€ 5.90
Glas Glühwein	€ 5.90
Kaffee Kirsch oder Baileys	€ 5.90
Irish Coffee (Kaffee und Whiskey)	€ 5.90
Rüdesheimer Kaffee (Kaffee und Asbach-Uralt)	€ 5.90
Heiße Tante (Kaffee und Eierlikör)	€ 5.90
Lumumba (Schoki und Brandy)	€ 5.90

# Spirituosen

<b>Brände aus dem Schwarzwald von Weis:</b>	<b>2 cl.</b>
Obstbranntwein, Kirschwasser, Williams Christ - Birne Zwetschgenwasser , Weinhefebranntwein, Himbeergeist	€ 2.90
<b>Von der Brennerei Scheibel:</b>	
Altes Pflümle und Moor-Birne	€ 3.90
Gin original ( im Sherry-Fass gereift) und Apricot-Brandy	€ 5.90
Zibärtele	€ 6.90
<b>Edelbrände vom Bodensee von Senft mit Fruchtzug:</b>	
Williams, Mirabell, Cöxchen, Pfirsich und Himbeerbrand	€ 3.90
Grappa	€ 3.90
Prosecco Grappa 8 Jahre gereift	€ 6.90
Remy Martin, Cognac	€ 5.90
Linie Aquavit	€ 3.90
Malteser Aquavit	€ 2.90
Fernet Branca	€ 2.90
Ramazotti	€ 3.90
Underberg und Jägermeister	€ 2.90
Kirschlikör und Eierlikör	€ 2.90
Schokolikör der Brennerei Senft	€ 3.90
Grand Marnier und Calvados	€ 4.90
Plantation Rum von Barbados 20 Jahre	€ 6.90
	<b>4 cl.</b>
Bodensee Whisky der Brennerei Senft	€ 6.90
Wodka	€ 3.90
Gordens – Gin mit Schweppes Tonic ;7	€ 6.90
Monkey - Gin mit Schweppes Tonic ;7	€ 7.90
Whisky - Johnny Walker	€ 4.90
Bacardi – Cola 1;2;3;6	€ 5.90

