

# **Herzlich Willkommen bei uns im SCHIFF**

Wir freuen uns riesig endlich wieder schöne und Genussvolle  
Stunden mit Euch zusammen zu verbringen!

## **Aperitif:**

1 Flasche Prosecco Le Contesse Rose 0,7l 24,50

1 Flasche Prosecco Le Contesse 0,7l 24,50

## **Sekt Aperol**

Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe 5,90

## **Hugo**

Holundersirup, Sekt, Soda, Minze 5,90

## **Maria**

Lillet Bianco, Ginger Ale, Gurke 5,90

***Essen und Trinken  
gehören zu den drei  
schönsten Dingen im Leben.***

*Wir freuen uns das Ihr da seid  
Und wünschen guten Appetit!*

## **Vorspeisen**

### ***Rinder Carpaccio***

*Rucola, Parmesanspänen, Balsamico und Toast 12,90*

### ***Cremiges Bärlauch-Kürbiskernöl-Risotto***

*Rohschinken Chips, geriebenem Parmesan 8,90*

### ***Tomaten mit Mozzarella Bällchen***

*Basilikum Pesto und Brot 8,90*

***6 Weinbergschnecken*** mit Knoblauchbutter überbacken und Toastbrot 9,80

***Gemischter Salat*** 5,90

## **Aus dem Suppentopf**

***Kokos - Curry- Suppe*** mit Sahnehäubchen 5,90

***Rindsbouillon*** \* mit Kräuterflädle 4,70

\* mit Grießnockerl mit Gemüsewürfel 4,70

*Beilagen Änderung 1,-*

## **für den Fischliebhaber**

### **Fischplatte**

*gemischte Fischfilets und Riesengarnele  
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat 24,90*

### **Bodensee Oase „Provinciale“**

*gegrilltes Zanderfilet darüber Zwiebel, Tomaten, Knoblauch Ragout  
auf Gemüsekartoffeln 19,80  
kleine Portion 16,80*

### **Filet vom Seehecht**

*auf cremigen Bärlauch-Kübiskernöl-Risotto 18,90*

### **Filet vom Seehecht gebacken**

*mit Sauce Tartar und Lauchkartoffeln 17,90*

*Beilagenänderung 1.-*

## **für die Fleischliebhaber**

### **Grillteller**

*Schwein und Rinderrücken mit Pommes frites und Grillsaucen 19,90*

### **Schweinemedallions an einer Pfefferrahmsauce**

*mit Gemüse und hausgemachten Spätzle 19,90*

*kleine Portion 16,90*

### **Schweinemedallions auf Blattspinat und Gorgonzolasauce**

*dazu Schupfnudeln 20,50*

### **Wiener Schnitzel vom Schweinerücken**

*mit Pommes frites 14,90*

*kleine Portion 11,50*

### **Cordon Bleu vom Schweinerücken**

*mit Pommes frites und Preiselbeeren 17,80*

*Beilagenänderung 1.-*

**Förster Teller**

*Duo vom Rind und Schwein auf Käsknöpfe mit Röstzwiebeln 19,50*

**Hühnerbrüstchen**

*auf Bärlauch-Kürbisöl-Risotto und glasierte Paprikastreifen 17,90*

**Zwiebelrostbraten**

*ein Stück österreichische Tradition  
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen 21,50  
kleine Portion 17,90*

**Der fast schon berühmte Klassiker unseres Hauses  
das Ochsensteak**

*ein schönes großes rosa gebratenes Stück vom Hochripp  
mit Speckbohnen, Bratkartoffeln 25,90*

**Bunter Salat mit gebackene Hühnerfiletstreifen**

*Hausdressing, Früchte und Curry-Dip 17,90*

*Beilagenänderung 1.-*

# **Hausmannskost für Feinschmecker**

**Bregenzerwälder Käsknöpfle**  
mit gerösteten Zwiebeln und Salat 15,90  
kleine Portion 12,90

**Rösti Hawaii** mit Ananas, Schinken und Käse überbacken 14,50

**Äpler Rösti** mit Speck und Spiegelei 14,50

**Rösti Vegetarisch** mit Blattspinat und Käse gratiniert 14,50

**Spinat Berg Käselaiichen**  
auf Zucchini -Tomatenragout 15,90

Beilagenänderung 1.-

*und zum Abschluß*  
*die Krönung*

*gebackene Apfelküchle*  
*mit Vanilleeis und feiner Früchtegarnitur 9,50*

*Zimt- Parfait und*  
*Mascarponecreme mit Schokocookies und Rhabarber 8,90*

*Himbeer-Tiramisu*  
*mit cremigen Eis-Cappuccino 8,90*

*Kaiserschmarren*  
*mit Apfelmus 15,50*

*kleine Käseauswahl*  
*mit Früchte und Feigen-Senf 8,90*

*verlangen Sie nach unserer Eiskarte*

*Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiterin*