



RESTAURANT *Ahoi*

GENUSS PUR
DIREKT AM WASSER
EINMALIGE LAGE

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch und sorgen gerne für Ihr leibliches Wohl. Genießen Sie das maritime Ambiente unserer Anlage und verbringen Sie gemütliche Stunden bei uns.

Für Familienfeiern und Veranstaltungen aller Art bis 100 Personen ist unser Restaurant mit großer Sonnenterrasse direkt am Wasser bestens geeignet.

Produkte beziehen wir ausschließlich von regionalen Lieferanten.

Auf der Terrasse einen Sonnenuntergang zu erleben rundet Ihren Aufenthalt ab.

Das Haus verfügt über 45 moderne und komfortable Doppelzimmer, sowie mit neuester Technik ausgestattete Seminarräume, die wir Ihnen für verschiedene Veranstaltungen zur Verfügung stellen können.

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot!

Hinweis der Geschäftsleitung:

Unsere Speisen sind für Allergiker nicht geeignet, für Informationen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

Ihre Familie Schattmaier mit Team

RESTAURANT *Ahoi*

FRÜHSTÜCKEN DIREKT AM SEE

von 07:30 Uhr bis 10:30 Uhr

Frühstück pro Person	17,50 Euro
Kinder von 6 bis 12 Jahren	9,00 Euro
Kinder bis 5 Jahre sind unsere Gäste	

BBQ AHOI - AB MAI ALL YOU CAN EAT

ab 20 Personen und nach Absprache

Barbecue	25,00 Euro
Kinder von 8 bis 12 Jahren	11,00 Euro
Kinder bis 7 Jahre	6,00 Euro

Menü's

2-Gang	25,00 Euro
3-Gang	31,00 Euro

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

ABENDKARTE

von 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr

WIR BITTEN UM TISCHRESERVIERUNG

SUPPEN

Hausgemachte Tomatensuppe Sahnehaube Basilikum <small>C,H</small>	5,50 Euro
Hausgemachte Flädlesuppe <small>A1,H,C,I,J</small>	5,50 Euro
Hausgemachte Curry Kokossuppe mit Riesengarnelen <small>H,I,Jb;</small>	7,00 Euro

VORSPEISEN

Gebratene Riesengarnelen Knoblauch Chili Baguette <small>A1,B</small>	13,50 Euro
---	------------

SALATE

Kleiner gemischter Salat <small>A1,H,I,J,N,2,6</small>	5,00 Euro
Großer gemischter Salat Thunfisch Zwiebeln <small>A1,D,H,I,J,N,2,6</small>	11,90 Euro
gebratenen Putenstreifen <small>A1,H,I,J,N,1,2,6</small>	12,80 Euro
gebratenen Schweinemedallions <small>A1,H,I,J,N,1,2,6</small>	13,80 Euro
gebratenem Zanderfilet <small>A1,D,H,I,J,N,2,6</small>	14,40 Euro
Wurstsalat <small>A1,H,I,J,N,1,2,5,E,F</small>	9,50 Euro
Schweizer Wurstsalat <small>A1,H,I,J,N,1,2,5,E,F</small>	10,80 Euro

Wahlweise mit Joghurt N,J,H,A1,2,6 **Balsamico** N,J,A1,2,6 **oder Hausdressing** A1,J,N,2,6 oder
Zu allen Salaten servieren wir **Brot** A1,E

FISCH

Gebratenes Zanderfilet „Ahoi“

Salzkartoffeln | Kräutersauce A1,D,H,I,J,N

23,90 Euro

„Seemannsschmaus“

Zanderfilet | gebratene Garnelen |

Salzkartoffeln | Zitronen-Butter A1,B,D,H,I,J,N

24,90 Euro

FLEISCH

Putensteak „drei Beaufort“

Spätzle | Rahmsauce A1,C,H,I,J,N

18,90 Euro

Schweinemedallions „Vorsteven“

Spätzle | Rahmsauce A1,C,H,I,J,N

22,90 Euro

Surf & Turf „Zehn Beaufort“

argentinisches Rind | Riesengarnelen | Salat B H,I,J,N,1,2,5

27,90 Euro

KINDERGERICHTE

Spaghetti Napoli A,1,C,I,,J,H,N

4,00 Euro

Kartoffelpuffer (3)

Apfelmus A1,C,N,

5,00 Euro

Spätzle

Sauce A C,H,I,J,N

4,00 Euro

PASTA

Napoli <small>A1,C,H,I,J,N</small>	8,90 Euro
Chili I Knoblauch <small>A1,C,</small>	7,90 Euro
Bolognese Tomatensauce I gemischtes Hackfleisch <small>A1,C,I,J,N</small>	10,90 Euro
mit Meer gebratenen Garnelen I Chili I Knoblauch <small>A1,B,C</small>	14,50 Euro

STEAKS

Argentinisches Rumpsteak (200g Rohgewicht)	24,90 Euro
Argentinisches Rumpsteak (300g Rohgewicht)	28,90 Euro
Argentinisches Rumpsteak (400g Rohgewicht)	35,90 Euro

BEILAGEN

Rösti natur, <small>N</small>
Grill-Gemüse (Zucchini, Paprika, Mais)
Spätzle <small>A1,C,H</small>
Gemischter Salat <small>A1, H, I, J, N, 1,2,5</small>

SAUCEN & GARNITUREN

Hausgemachte Kräuterbutter <small>H,J,</small>
Pfefferrahmsauce <small>A1,I,N,H,J</small>
Speck, Chili und Knoblauch <small>F,I,J</small>

JEWELS EINE BEILAGE & SAUCE ODER GARNITUR ZUR WAHL ZU IHREM STEAK

SENIOREN GERICHTE

Schweinemedallions „Vorsteven“

Spätzle | Rahmsauce A1,C,H,I,J,N

18,90 Euro

Gebratenes Zanderfilet „Ahoi“

Salzkartoffeln | Kräutersauce A1,D,H,I,J,N

19,90 Euro

Spaghetti mit Meer

gebratenen Garnelen | Chili | Knoblauch A1,B,C

12,50 Euro

Spaghetti Napoli A1,C,H,I,J,N

7,90 Euro

Spaghetti Bolognese A1,C,H,I,J,N

9,90 Euro

Dessert

Gemischtes Eis 3 Kugeln <small>A1,C,H,E,G,F,N</small>	5,00 Euro
Gemischtes Eis 3 Kugeln Sahne <small>A1,C,H,E,G,F,N</small>	5,50 Euro
Schokoladen Soufflé Vanilleeis Sahne <small>A1,C,E,H,G,F,N</small>	8,10 Euro
Heiße Liebe Vanilleeis heißen Himbeeren Sahne <small>A1,C,E,F,G,H,N</small>	7,50 Euro
Apfelstrudel Vanilleeis Sahne <small>A1,C,E,H,G,F,I,N,5</small>	5,50 Euro
Blechkuchen verschiedene Sorten <small>A1,C,E,H,G,F,L,5,6</small>	3,30 Euro
Extra Portion Sahne <small>H</small>	0,60 Euro
Schokokuss Vanilleeis Schokoladensauce Sahne <small>A,1C,H,E,G,F,N</small>	7,50 Euro
Eiskaffee Vanilleeis Sahne <small>C,H,E,G,F,N</small>	5,20 Euro
Eisschokolade Vanilleeis Sahne <small>C,H,E,G,F,N</small>	5,20 Euro
Baileysbecher Vanilleeis Baileys Sahne <small>A1,C,H,E,G,F,N</small>	8,90 Euro
1 Kugel Eis nach Wahl <small>A1,C,H,E,G,F,N</small>	1,50 Euro
2 Kugeln Eis nach Wahl <small>A1,C,H,E,G,F,N</small>	2,90 Euro
Unsere Eissorten: Vanille Schokolade Erdbeere <small>A1,C,E,H,G,F,N</small>	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,68 Euro	4,40 Euro
Apfelsaft	2,80 Euro	4,40 Euro
Tafelwasser	2,10 Euro	2,80 Euro
Tafelwasser still	2,10 Euro	2,80 Euro
Coca-Cola ^{5,8}	2,60 Euro	3,90 Euro
Coca Cola Zero ^{3,8}	2,60 Euro	3,90 Euro
Fanta ^{1,6}	2,60 Euro	3,90 Euro
Spezi ^{1,6}	2,60 Euro	3,90 Euro
Zitronenlimonade	2,60 Euro	3,90 Euro
Schweppes Bitter Lemon ^{1,9}	3,50 Euro	
Schweppes Tonic Water ⁹	3,50 Euro	
Eistee Zitrone ¹		3,00 Euro

SAFTSCHORLE

Apfelschorle	2,60 Euro	3,90 Euro
Orangeschorle	2,60 Euro	3,90 Euro
Maracujaschorle	2,60 Euro	3,90 Euro
Ananasschorle	2,60 Euro	3,90 Euro
Johannisbeerschorle	2,60 Euro	3,90 Euro

FLASCHE WASSER

San Pellegrino medium	0,75 l	6,30 Euro
San Pellegrino naturell	0,75 l	6,30 Euro

APERITIF

Campari Soda / Orange ⁹	4 cl	7,00 Euro
Martini rot / weiß	5 cl	5,50 Euro
Sherry Medium	2 cl	4,10 Euro

ERFRISCHEND

Aperol Spritz ^{9,N}		7,50 Euro
Hugo (mit Limette und frischer Minze) ^{9,N}		7,80 Euro
Lillet (mit Limette und frischer Minze) ^{9,N}		7,80 Euro
Aperitivo Rosato (mit Limette)		7,80 Euro

PERLWEIN

Prosecco Zonin DOC Spezial cuvée, spumante	0,1 l	5,00 Euro
Prosecco Zonin DOC Spezial cuvée, spumante	0,75 l	28,00 Euro

SEKT

Hausmarke Bernard-Massard trocken	0,75 l	24,00 Euro
--------------------------------------	--------	------------

CHAMPAGNER

Heidsieck Monopole Brut Blue Top	0,75 l	65,00 Euro
----------------------------------	--------	------------

BIERE

Meckatzer Weiss-Gold	0,5 l	4,30 Euro
Meckatzer Radler süß oder sauer	0,5 l	4,40 Euro
Meckatzer Radler süß oder sauer	0,33 l	3,80 Euro
Tannenzäpfle	0,33 l	3,80 Euro
Meckatzer alkoholfrei	0,33 l	3,80 Euro
Erdinger Hefeweizen hell ^A	0,5 l	4,40 Euro
Erdinger Hefeweizen dunkel ^A	0,5 l	4,40 Euro
Erdinger Hefeweizen leicht ^A	0,5 l	4,40 Euro
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei ^A	0,5 l	4,40 Euro
Erdinger Kristallweizen ^A	0,5 l	4,40 Euro
Weizen mit Cola ^{5,8,A} , süßem Sprudel ^A	0,5 l	4,50 Euro
Weizen mit süßem Sprudel ^A	0,5 l	4,50 Euro

WEINKELLEREI STEINHAUSER

Steinhauser Briganta Single Malt vom Bodensee	43 %	2 cl	8,50 Euro
Steinhauser Bodensee Williams Nr. 1	38 %	2 cl	5,90 Euro
Steinhauser Bodensee Cöxle	38 %	2 cl	5,90 Euro
Steinhauser Bodensee Alte Zwetschge im Holzfass gereift	40 %	2 cl	5,90 Euro
Steinhauser Bodensee Himbeergeist	40 %	2 cl	5,90 Euro

SPIRITUOSEN

Williams	40%	2 cl	3,20 Euro
Obstler	40%	2 cl	3,20 Euro
Grappa Nonino	40%	2 cl	5,20 Euro
Malteser Aquavit	40%	2 cl	4,10 Euro
Ramazotti	30%	4 cl	5,00 Euro
Fernet Branca	40%	2 cl	3,90 Euro
Sierra Tequilla silver / gold	38%	2 cl	3,90 Euro
Linie Aquavit	41,5%	2 cl	5,10 Euro

COGNAC

Hennessy VS	40%	2 cl	6,50 Euro
Remy Martin VS	40%	2 cl	6,50 Euro

WHISKY

Jack Daniels Bourbon	40%	2 cl	5,90 Euro
----------------------	-----	------	-----------

LONGDRINKS

Gin Tonic Steinhauser See Gin		4 cl	10,40 Euro
Wodka Lemon ^{1,9}		4 cl	7,00 Euro
Bacardi Cola ^{5,8}		4 cl	7,00 Euro
Whiskey Cola ^{5,8}		4 cl	7,00 Euro

HEISSGETRÄNKE

Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	3,90 Euro
Espresso	2,20 Euro
Doppelter Espresso	3,30 Euro
Espresso Macchiato	3,30 Euro
Milchkaffee	4,00 Euro
Cappuccino	4,00 Euro
Latte Macchiato	4,00 Euro
Tasse Kaffee	3,00 Euro
Schokochino	4,00 Euro
Heiße Schokolade	3,40 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90 Euro

HEISSGETRÄNKE KOFFEINFREI

Milchkaffee	4,00 Euro
Cappuccino	4,00 Euro
Latte Macchiato	4,00 Euro
Tasse Kaffee	3,00 Euro

GLAS TEE

Teesorten von EILLES Schwarz, Früchte, Kräuter, Roibos- Vanille, Pfefferminz, Sommerbeeren, Kamille	3,10 Euro
Tee mit Rum (2cl)	5,90 Euro
Grog (4cl)	5,90 Euro

OFFENE WEIßWEINE

	0,25 l	0,5 l
Italien		
Le Anfore Pinot Grigio IGT _N	6,90 Euro	13,50 Euro
Weinschorle, weiß (Pinot Grigio) _N	4,60 Euro	9,10 Euro
Weinschorle, weiß (Wein nach Wahl) _N	4,90 Euro	9,60 Euro
Achtele (0,1L) Weißwein nach Wahl	4,30 Euro	
Württemberg		
Kressbronner Berghalde Müller-Thurgau QbA trocken _N	6,90 Euro	13,50 Euro
Kressbronner Berghalde Müller-Thurgau QbA halbtrocken _N	6,90 Euro	13,50 Euro
Weingut Andreas Knauß Riesling QbA trocken _N	7,20 Euro	13,90 Euro
Baden		
Bodensee Perle Weißburgunder QbA trocken _N	7,20 Euro	13,90 Euro

OFFENE ROTWEINE

	0,25 l	0,5 l
Italien		
Montepulciano D´Abruzzo DOC _N	6,90 Euro	13,50 Euro
Merlot, Vino Varietale DOC _N	6,90 Euro	13,50 Euro
Weinschorle, rot (Merlot) _N	4,60 Euro	9,10 Euro
Weinschorle (Wein nach Wahl) _N	4,90 Euro	9,60 Euro
Achtele Rotwein (0,1L) nach Wahl	4,30 Euro	
Württemberg		
Kressbronner Berghalde Spätburgunder QbA trocken _N	6,90 Euro	13,50 Euro
Weingut Merkle Ochsenbach Wild Spontan Trollinger Lemberger QW fruchtig	6,90 Euro	13,50 Euro

OFFENE ROSÉWEINE

Italien		
Rosato VdT _N	6,90 Euro	13,50 Euro
Rosatoschorle	4,60 Euro	9,10 Euro
Württemberg		
Kressbronner Berghalde Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken _N	7,20 Euro	13,90 Euro
Weißherbstschorle	4,90 Euro	9,60 Euro
Achtele (0,1 L) Roséwein nach Wahl	4,30 Euro	

WEIßWEINE

WEINGUT AUFRICHT

Aufrichts Riesling 0,75 l 33,90 Euro
saftig, frisch mit feinen Fruchtnuancen n

Aufrichts Grauburgunder, trocken 0,75 l 34,90 Euro
Spitzenwein mit zarten Aromen, nach reifer Birne und Melone n

WEINGUT MARKGRAF VON BADEN

Birnauer Kirchhalde Weißburgunder QbA trocken 0,75 l 33,90 Euro
Die eleganteste Sorte am See. Dichter, stoffiger Wein, exotische Frucht. Feine Aromen, raffinierte Säure n

ROSÉWEINE

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, ELLERSTADT-PFALZ

Rosé Saigner Qw. trocken 0,75 l 36,90 Euro
Syrah, Merlot, Cabernet franc, Blaufränkisch
nach einlagern im Gärtank wird eine völlig natürliche Konzentration des Lesegutes über den sogenannten Saftabzug erreicht n

WEINGUT AUFRICHT

Aufrichts Meersburger Sonnenufer Spätburgunder Rosé trocken 0,75 l 33,90 Euro
Ein prunkvolles Rosé mit lieblichem Duft von Himbeeren und Rosenblüte n

ROTWEINE

WEINGUT AUFRICHT

Aufrichts Spätburgunder Rotwein „Sophia“

Trocken, der „legendäre“ Bodensee Pinot Noir, tiefes rubinrot n

0,75 l 35,90 Euro

WEINGUT ANDREAS BENDER, PFALZ

Merlot QbA trocken

Ein stoffiger und feiner Merlot, der mit einem samtigen Körper verführt. Klassisch die weiche Frucht von Pflaume und Holunder mit der zartgrünen Note von Lorbeer n

0,75 l 35,90 Euro

COCKTAILS

mit Alkohol

Cuba Libre	7,20 Euro
Havana Club 40%, Limette, Zitronensaft, Cola 5,8	
Caipirinha	8,00 Euro
Pitu 40%, Limette, Rumsirup 6, Brauner Zucker	
Planter's Punch	9,00 Euro
Weißer Rum 40%, Brauner Rum 40%, Ananas-, Grapefruit- & Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine 5	
Pina Colada	9,00 Euro
Weißer Rum 40%, Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne	
Tequila Sunrise	9,00 Euro
Tequila 40%, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine 5	

ALLERGIEAUSLÖSER LAUT GESETZESTEXT

A glutenhaltiges Getreide

A1 Weizen

A2 Roggen

A3 Dinkel

A4 Gerste

A5 Hafer

B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C Eier und Eierzeugnisse

D Fisch und Fischerzeugnisse

E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F Soja und Sojaerzeugnisse

G Schalenfrüchte

G1 Walnüsse

G2 Mandeln

G3 Haselnüsse

G4 Cashewnüsse

G5 Pekanüsse

G6 Paranüsse

G7 Pistazien

G8 Macadamia

H Milch und Milcherzeugnisse

I Sellerie und Sellerieerzeugnisse

J Senf und Senferzeugnisse

K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

L Lupine und Lupinenerzeugnisse

M Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

N Schwefeloxid und Sulfid

ZUSATZSTOFFE

1 Antioxidationsmittel

2 Geschmacksverstärker

3 Süßungsmittel

4 Phosphat

5 Konservierungsstoff

6 Farbstoff

7 Vorderschinken

8 Koffeinhaltig

9 Chininhaltig

Hinweis der Geschäftsleitung unsere Speisen sind für Allergiker nicht geeignet