



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.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Schattmaier mit Team



RESTAURANT *Ahoi*

Frühstück direkt am See

von 07:30 Uhr bis 10:30 Uhr

Frühstück pro Person	24,00 Euro
Kinder von 6 bis 12 Jahren	13,00 Euro
Kinder bis 5 Jahre sind unsere Gäste	

BBQ - ab Mai

All you can eat
ab 20 Personen und nach Absprache

BBQ Erwachsene	36,00 Euro
BBQ Kinder von 8 bis 12 Jahren	17,00 Euro
BBQ Kinder bis 7 Jahre	9,00 Euro

Abendkarte

von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Die Event-Location am Bodensee in einmaliger Lage für Ihre Veranstaltung, Feierlichkeit, Event, Jubiläum und vieles. Bei Anfrage wenden Sie sich bitte an unser Rezeptions-Team. Wir beraten Sie gerne.

Wir bitten um Tischreservierung.



Unsere Empfehlung

Caprese
Tomaten Mozzarella mit hausgemachten Pesto
G

9,00 Euro

Seemannsschmaus
Zanderfilet und Riesengarnelen,
Kräuterbutter und Basmatireis

A1,G,M,N,I,D,B

32,00 Euro

Rumpsteak (200gr)
mit hausgemachter Kräuterbutter
und buntem Salat

H,I,M,1,2,4

31,00 Euro

Suppen / Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer	G,I,M	7,00	Euro
Kleiner gemischter Salat	A,I,J,N,3,4,2	7,00	Euro
Gebratene Garnelen mit Chili und Knoblauch	B	16,00	Euro
Caprese - Tomate Mozzarella mit hausgemachten Pesto	G	9,00	Euro



Salatvariationen

Salatvariation mit gebratenem Zanderfilet <small>G,D,I,M,N,4,1,3</small>	19,00 Euro
Salatvariation mit gebratenen Putenstreifen <small>G,I,M,N,4,1</small>	17,00 Euro
Salatvariation mit gebratenen Schweinemedallions <small>G,I,M,N,4,1</small>	18,00 Euro
Salatvariation mit Thunfisch und Zwiebeln <small>G,I,M,N,D,4,1</small>	16,00 Euro
Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Chili und Knoblauch <small>G,B,D,I,M,N,3,4,1</small>	19,00 Euro

Pasta

Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelen, Chili und Knoblauch <small>A1,B,C</small>	19,00 Euro
Pasta Bolognese <small>A1,C,I,M,O</small>	15,00 Euro
Pasta Napoli <small>A1,C,I,M,O</small>	11,00 Euro
Pasta Aglio olio <small>A1,C,I,M,O</small>	10,00 Euro

Fischgerichte

Seemannsschmaus Zanderfilet und Riesengarnelen, Kräuterbutter und Basmatireis <small>A1,G,M,N,I,D,B</small>	32,00 Euro
Zanderfilet mit Basmatireis und Kräutersauce <small>A1,G,D,I,M,O</small>	31,00 Euro

Dessert

Fragen Sie bitte unser Service-Team nach der Dessertkarte



Fleischgerichte

Schweinemedallions an Rahmsauce mit Spätzle	A,C,G,I,M,O	28,00	Euro
Putensteak „drei Beaufort“ an Rahmsauce mit Spätzle	A1,C,G,H,I,M,O	24,00	Euro
Rumpsteak vom Argentinischen Rind an Pfefferrahmsauce mit Rösti	A1,G,I,M,O	200 g / 31,00 300 g / 36,00	Euro Euro
Surf & Turf Rumpsteak vom Argentinischen Rind, Riesengarnelen, hausgemachte Kräuterbutter, gemischter Salat	A1,B,,G,I,M,1,2,4	35,00	Euro

Seniorengerichte

Schweinemedallions an Rahmsauce mit Spätzle	A1,C,G,I,M,O	25,00	Euro
Gebratenes Zanderfilet an Kräutersauce mit Basmatireis	A1,D,I,M,O	27,00	Euro
Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelen ,Chili und Knoblauch	A1,B,C	17,00	Euro
Pasta Napoli	A1,C,I,M,O	10,00	Euro
Pasta Bolognese	A1,C,I,M,O	13,00	Euro

Kindergerichte

Pasta mit Tomatensauce	G,I,M	6,00	Euro
Kartoffelrösti mit Apfelmus	G	7,00	Euro
Spätzle mit Rahmsauce	G,C,I,M,O	5,00	Euro
Pasta mit Butter	G,C	5,00	Euro



Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	3,50 Euro	5,00 Euro
Apfelsaft	3,50 Euro	5,00 Euro
Tafelwasser	2,30 Euro	3,20 Euro
Tafelwasser still	2,30 Euro	3,20 Euro
Coca-Cola 5,8	3,00 Euro	4,50 Euro
Coca Cola Zero 3,8	3,00 Euro	4,50 Euro
Fanta 1,6	3,00 Euro	4,50 Euro
Spezi 1,6	3,00 Euro	4,50 Euro
Zitronenlimonade	3,00 Euro	4,50 Euro
Schweppes Bitter Lemon 1,9	4,50 Euro	
Schweppes Tonic Water 9	4,50 Euro	
Eistee Zitrone 1		4,00 Euro

Saftschorle

Apfel	3,00 Euro	4,50 Euro
Orange	3,00 Euro	4,50 Euro
Ananas	3,00 Euro	4,50 Euro
Johannisbeere	3,00 Euro	4,50 Euro
Holunder	3,00 Euro	4,50 Euro



Flasche Wasser

San Pellegrino medium	0,75 l	7,00 Euro
San Pellegrino naturell	0,75 l	7,00 Euro

Aperitif

Campari Soda / Orange ⁹	4 cl	8,10 Euro
Martini rot / weiß	5 cl	6,50 Euro
Sherry Medium	2 cl	5,20 Euro

Erfrischend

Aperol Spritz ^{9,N}		8,00 Euro
Hugo (mit Limette und frischer Minze) ^{9,N}		8,00 Euro
Lillet (mit Limette und frischer Minze) ^{9,N}		8,00 Euro
Lillet Wild Berry (mit roten Früchten) ^{9,N}		9,00 Euro

Perlwein

Prosecco Zonin DOC Spezial cuvée, spumante	0,1 l	6,00 Euro
Prosecco Zonin DOC Spezial cuvée, spumante	0,75 l	36,00 Euro



Sekt

Hausmarke Bernard-Massard trocken	0,75 l	28,00 Euro
-----------------------------------	--------	------------

Champagner

Heidsieck Monopole Brut Blue Top	0,75 l	69,00 Euro
----------------------------------	--------	------------

Biere

Meckatzer Weiss-Gold ^{A3}	0,5 l	4,60 Euro
Meckatzer Radler süß oder sauer ^{A3}	0,5 l	4,70 Euro
Meckatzer Radler süß oder sauer ^{A3}	0,33 l	4,30 Euro
Tannenzäpfle ^{A3}	0,33 l	4,30 Euro
Meckatzer alkoholfrei ^{A3}	0,33 l	4,30 Euro
Erdinger Hefeweizen hell ^{A1,A3}	0,5 l	4,60 Euro
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei ^{A1,A3}	0,5 l	4,60 Euro
Erdinger Kristallweizen ^{A1,A3}	0,5 l	4,60 Euro
Weizen mit Cola ^{5,8,A1,A3}	0,5 l	4,80 Euro
Weizen mit süßem Sprudel ^{A1,A3}	0,5 l	4,80 Euro



Weinkellerei Steinhauser

Steinhauser Briganta Single Malt vom Bodensee	43 %	2 cl	9,80 Euro
Steinhauser Bodensee Williams Nr. 1	38 %	2 cl	6,90 Euro
Steinhauser Bodensee Cöxle	38 %	2 cl	6,90 Euro
Steinhauser Bodensee Alte Zwetschge im Holzfass gereift	40 %	2 cl	6,90 Euro
Steinhauser Bodensee Himbeergeist	40 %	2 cl	6,90 Euro

Spirituosen

Williams	40%	2 cl	3,90 Euro
Obstler	40%	2 cl	3,90 Euro
Grappa Nonino	40%	2 cl	6,10 Euro
Malteser Aquavit	40%	2 cl	4,80 Euro
Ramazotti	30%	4 cl	6,10 Euro
Fernet Branca	40%	2 cl	4,90 Euro
Sierra Tequilla silver / gold	38%	2 cl	4,90 Euro
Linie Aquavit	41,5%	2 cl	6,10 Euro

Cognac

Hennessy VS	40%	2 cl	8,50 Euro
Remy Martin VS	40%	2 cl	8,50 Euro

Whisky

Jack Daniels Bourbon	40%	2 cl	7,90 Euro
----------------------	-----	------	-----------



Longdrinks

Gin Tonic	4 cl	12,40 Euro
Steinhauser See Gin		
Wodka Lemon ^{1,9}	4 cl	9,00 Euro
Bacardi Cola ^{5,8}	4 cl	9,00 Euro
Whiskey Cola ^{5,8}	4 cl	9,00 Euro

Heißgetränke

Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	4,50 Euro
Espresso	2,60 Euro
Doppelter Espresso	3,90 Euro
Espresso Macchiato	3,90 Euro
Milchkaffee	4,60 Euro
Cappuccino	4,60 Euro
Latte Macchiato	4,60 Euro
Tasse Kaffee	3,50 Euro
Schokochino (Heiße Schokolade mit Espresso)	4,80 Euro
Heiße Schokolade	4,20 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne	4,80 Euro



Heißgetränke (koffeinfrei)

Milchkaffee	4,60 Euro
Cappuccino	4,60 Euro
Latte Macchiato	4,60 Euro
Tasse Kaffee	3,50 Euro

Glas Tee

Teesorten von EILLES Schwarz, Früchte, Kräuter, Roibos- Vanille, Pfefferminz, Sommerbeeren, Kamille	3,00 Euro
Tee mit Rum (2cl)	6,90 Euro
Grog (4cl)	6,90 Euro

Offene Weißwein

	0,25 l	0,5 l
Baden Württemberg		
Bodensee Seeperle Weißburgunder QbA trocken <small>N</small>	7,90 Euro	15,60 Euro
Bodensee Seeperle Grauburgunder QbA trocken <small>N</small>	8,20 Euro	15,90 Euro
Weinschorle, weiß (Grauburgunder) <small>N</small>	5,60 Euro	11,20 Euro
Weinschorle, weiß (Wein nach Wahl) <small>N</small>	5,90 Euro	11,70 Euro



Offene Weißwein

Baden Württemberg

Kressbronner Berghalde Müller-Thurgau QbA trocken _N	7,90 Euro	15,60 Euro
---	-----------	------------

Kressbronner Berghalde Müller-Thurgau QbA halbtrocken _N	7,90 Euro	15,60 Euro
---	-----------	------------

Offene Rotweine

	0,25 l	0,5 l
--	--------	-------

Italien

Montepulciano D´Abruzzo DOC _N	7,90 Euro	15,60 Euro
--	-----------	------------

Merlot, Vino Varietale DOC _N	7,90 Euro	15,60 Euro
---	-----------	------------

Weinschorle, rot (Merlot) _N	5,60 Euro	11,20 Euro
--	-----------	------------

Weinschorle (Wein nach Wahl) _N	5,90 Euro	11,70 Euro
---	-----------	------------

Achtele Rotwein (0,1L) nach Wahl	4,90 Euro	
----------------------------------	-----------	--

Baden Württemberg

Kressbronner Berghalde Spätburgunder QbA trocken _N	7,90 Euro	15,60 Euro
--	-----------	------------

Offene Rosèweine

Baden Württemberg

Kressbronner Berghalde Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken _N	7,90 Euro	15,60 Euro
---	-----------	------------

Weißherbstschorle	5,90 Euro	11,70 Euro
-------------------	-----------	------------



Weißweine

Weingut Aufricht

Aufrichts Riesling saftig, frisch mit feinen Fruchtnuancen N	0,75 l	36,90 Euro
Aufrichts Grauburgunder, trocken Spitzenwein mit zarten Aromen, nach reifer Birne und Melone N	0,75 l	37,90 Euro

Roséweine

WEINGUT AUFRICHT

Aufrichts Meersburger Sonnenufer Spätburgunder Rosé trocken Ein prunkvolles Rosé mit lieblichem Duft von Himbeeren und Rosenblüte N	0,75 l	36,90 Euro
--	--------	------------

Rotweine

Weingut Aufricht

Aufrichts Spätburgunder Rotwein „Sophia“ Trocken, der „legendäre“ Bodensee Pinot Noir, tiefes rubinrot N	0,75 l	36,90 Euro
---	--------	------------



Cocktails mit Alkohol

Cuba Libre	9,00 Euro
Havana Club 40%, Limette, Zitronensaft, Cola 5,8	
Caipirinha	10,00 Euro
Pitu 40%, Limette, Rumsirup 6, Brauner Zucker	
Planter´s Punch	12,00 Euro
Weißer Rum 40%, Brauner Rum 40%, Ananas-, Grapefruit- & Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine 5	
Tequila Sunrise	12,00 Euro
Tequila 40%, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine 5	

Cocktails ohne Alkohol

Ahoi	7,50 Euro
Ananas-, Apfel-, Orangen-, Zitronensaft	
Caipi Light	7,50 Euro
Apfelsaft, Bitter Lemon, Limette, Brauner Zucker, Rumsirup 6	
Tropical	7,50 Euro
Orangen-, Ananas-, Grapefruit-, Zitronensaft, Grenadine 5	



ALLERGIEAUSLÖSER LAUT GESETZESTEXT

A glutenhaltiges Getreide

A1 Weizen

A2 Roggen

A3 Gerste

A4 Hafer

B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C Eier und Eierzeugnisse

D Fisch und Fischerzeugnisse

E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F Soja und Sojaerzeugnisse

G Milch und Milcherzeugnisse

H Schalenfrüchte

H1 Mandeln

H2 Haselnüsse

H3 Walnüsse

H4 Cashewnüsse

H5 Pekanüsse

H6 Paranüsse

H7 Pistazien

H8 Macadamia

I Sellerie und Sellerieerzeugnisse

M Senf und Senferzeugnisse

N Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

P Lupine und Lupinenerzeugnisse

R Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

O Schwefeloxid und Sulfid

Z Sonstiges



Ausweispflichtige Lebensmittelzusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 Koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin
- 15 mit Nitritpökelsalz
- 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 17 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 18 mit Nitrat
- 19 gentechnisch veränderter Rohstoff

Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen und erholsamen Aufenthalt bei uns im Haus.

Ihre Familie Schattmaier mit Team