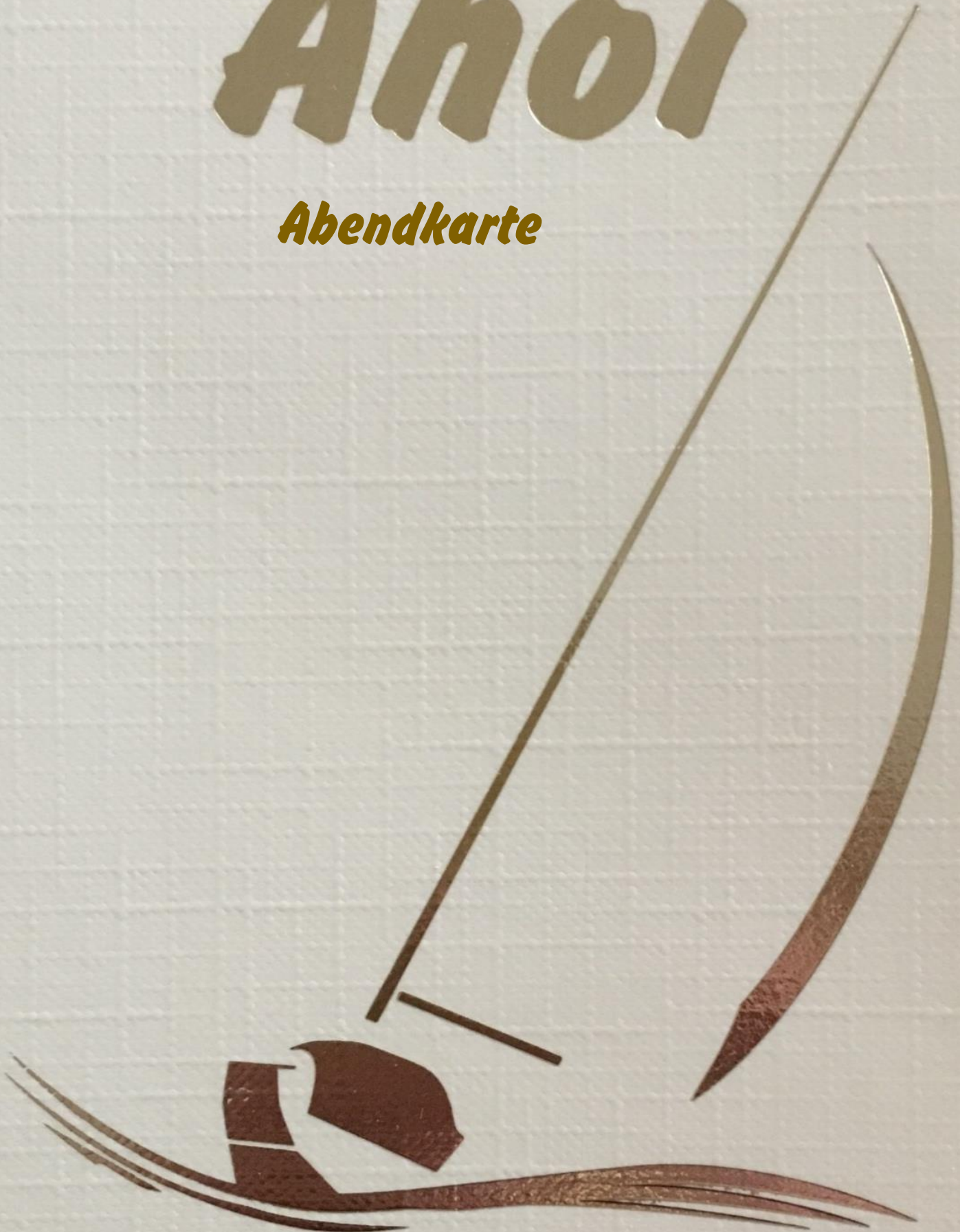


RESTAURANT

# Ahoi

*Abendkarte*





# 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	22,50 Euro
Kinder von 6 bis 12 Jahren	12,50 Euro
Kinder bis 5 Jahre sind unsere Gäste	

## BBQ - ab Mai

All you can eat

ab 20 Personen und nach Absprache

BBQ Erwachsene	33,50 Euro
BBQ Kinder von 8 bis 12 Jahren	14,50 Euro
BBQ Kinder bis 7 Jahre	7,50 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 Anfragen wenden Sie sich bitte an unser Rezeptions-Team. Wir beraten Sie gerne.

**Wir bitten um Tischreservierung.**



## Unsere Empfehlung

Curry-Kokos-Suppe mit gebratenen Garnelen

8,50 Euro

Seemannsschmaus  
Zanderfilet und Riesengarnelen,  
Kräuterbutter und Drillingskartoffeln

29,50 Euro

Rumpsteak (200gr)  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
und buntem Salat

28,50 Euro

## Suppen / Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer	5,50	Euro
Kleiner gemischter Salat	4,50	Euro
Gebratene Garnelen mit Chili und Knoblauch	14,50	Euro
Caprese - Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto	8,50	Euro
Antipastiteller mit Oliven, Paprika, Zucchini, Pilzen und Peperoni	11,50	Euro



## Salatvariationen

Salatvariation mit gebratenen Maultaschen	13,50 Euro
Salatvariation mit gebratenem Zanderfilet	15,50 Euro
Salatvariation mit gebratenen Putenstreifen	14,50 Euro
Salatvariation mit gebratenen Schweinemedallions	15,50 Euro
Salatvariation mit Thunfisch und Zwiebeln	13,50 Euro
Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Chili und Knoblauch	16,50 Euro

## Pasta

Pasta mit gebratenen Garnelen, Chili und Knoblauch	15,50 Euro
Pasta mit fruchtiger Currysauce und gebratenen Garnelen	16,50 Euro
Pasta Bolognese	13,50 Euro
Pasta Napoli	9,50 Euro
Pasta Aglio olio	9,50 Euro

## Heiße Seelen

mit Vorderschinken   Gewürzgurke   Käse	8,00 Euro
mit Salami   Gewürzgurken   Käse	8,00 Euro
mit Käse   Gewürzgurken	8,00 Euro
mit Thunfisch   Zwiebeln   Käse	8,00 Euro
mit Vorderschinken   Ananas   Käse	8,00 Euro
mit Tomaten   Mozzarella	8,00 Euro



## Fischgerichte

Seemannsschmaus Zanderfilet und Riesengarnelen, Kräuterbutter Drillingskartoffeln & Marktgemüse	29,50 Euro
Zanderfilet mit Basmatireis, Kräutersauce & Marktgemüse	25,50 Euro

## Fleischgerichte




Schweinemedallions an Rahmsauce mit Spätzle & Marktgemüse	23,50 Euro
Putensteak an Rahmsauce mit Spätzle & Marktgemüse	23,50 Euro
Putensteak an fruchtiger Currysauce mit Basmatireis & Marktgemüse	24,50 Euro
Rumpsteak vom Argentinischen Rind an Pfefferrahmsauce mit Rösti	200 g / 28,50 Euro 300 g / 34,50 Euro
Surf & Turf Rumpsteak vom Argentinischen Rind, Riesengarnelen, hausgemachte Kräuterbutter, gemischter Salat	32,50 Euro

## Seniorengerichte

Schweinemedallions an Rahmsauce mit Spätzle & Marktgemüse	21,50 Euro
Gebratenes Zanderfilet an Kräutersauce mit Basmatireis	23,50 Euro
Spaghetti mit gebratenen Garnelen, Chili und Knoblauch	13,50 Euro
Pasta Napoli	8,50 Euro
Pasta Bolognese	11,50 Euro



## Vegetarisch

Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer	5,50	Euro
Caprese - Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto	8,50	Euro
Antipastiteller mit Oliven, Paprika, Zucchini, Pilzen und Peperoni 	11,50	Euro
Pasta Napoli	9,50	Euro
Krautkrapfen mit gemischtem Salat 	12,50	Euro
Bunte Gemüseraispfanne 	10,50	Euro
Heiße Seele mit Tomaten   Mozzarella	8,00	Euro

## Kindergerichte

Pasta mit Tomatensauce	5,50	Euro
Kartoffelrösti mit Apfelmus	6,50	Euro
Spätzle mit Rahmsauce	4,50	Euro
Pasta mit Butter	4,50	Euro
Kleines Putensteak mit Wedges	8,50	Euro
Wedges	4,50	Euro



## Dessert

Schokokuss   Vanilleeis   Schokoladensauce   Sahne	8,50 Euro
Lauwarme Sauerkirschen   Vanilleeis   Sahne	8,50 Euro
Heiße Liebe Vanilleeis   heiße Himbeeren   Sahne	8,50 Euro
Baileys Becher Vanilleeis   Baileys   Sahne	9,50 Euro
Schokoladen Soufflé Vanilleeis   Sahne	9,50 Euro
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	7,00 Euro
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	8,00 Euro
Apfelstrudel   Vanilleeis   Sahne	7,50 Euro
Extra Portion Sahne	1,00 Euro
Unsere Eissorten: Vanille   Schokolade   Erdbeere	





## Alkoholfreie Getränke

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



## Wasser

San Pellegrino <b>medium</b>	0,75 l	7,50 Euro
San Pellegrino <b>naturell</b>	0,75 l	7,50 Euro
Karaffe Tafelwasser <b>medium</b>	0,5 l	4,50 Euro
Karaffe Tafelwasser <b>naturell</b>	0,5 l	4,50 Euro

## Aperitif

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

## Erfrischend

Aperol Spritz		7,50 Euro
Hugo (mit Limette und frischer Minze)		7,50 Euro
Lillet (mit Limette und frischer Minze)		7,50 Euro
Lillet Wild Berry (mit Beeren)		8,00 Euro

## Perlwein

Prosecco Zonin DOC Spezial cuvée, spumante	0,1 l	5,50 Euro
Prosecco Zonin DOC Spezial cuvée, spumante	0,75 l	33,50 Euro



## Sekt

Hausmarke Bernard-Massard trocken	0,75 l	27,50 Euro
-----------------------------------	--------	------------

## Champagner

Heidsieck Monopole Brut Blue Top	0,75 l	68,50 Euro
----------------------------------	--------	------------

## Biere

Meckatzer Weiss-Gold	0,5 l	4,50 Euro
----------------------	-------	-----------

Meckatzer Radler süß oder sauer	0,5 l	4,50 Euro
---------------------------------	-------	-----------

Meckatzer Radler süß oder sauer	0,33 l	4,00 Euro
---------------------------------	--------	-----------

Tannenzäpfle	0,33 l	4,00 Euro
--------------	--------	-----------

Meckatzer alkoholfrei	0,33 l	4,00 Euro
-----------------------	--------	-----------

Erdinger Hefeweizen hell	0,5 l	4,50 Euro
--------------------------	-------	-----------

Erdinger Hefeweizen leicht	0,5 l	4,50 Euro
----------------------------	-------	-----------

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 Euro
---------------------------------	-------	-----------

Erdinger Kristallweizen	0,5 l	4,50 Euro
-------------------------	-------	-----------

Weizen mit Cola	0,5 l	5,00 Euro
-----------------	-------	-----------

Weizen mit süßem Sprudel	0,5 l	5,00 Euro
--------------------------	-------	-----------

## Weinkellerei Steinhauser

Steinhauser Bodensee Williams Nr. 1	38 %	2 cl	5,50 Euro
-------------------------------------	------	------	-----------

Steinhauser Bodensee Cöxle	38 %	2 cl	5,50 Euro
----------------------------	------	------	-----------

Steinhauser Bodensee Alte Zwetschge im Holzfass gereift	40 %	2 cl	5,50 Euro
---	------	------	-----------

Steinhauser Bodensee Himbeergeist	40 %	2 cl	5,50 Euro
-----------------------------------	------	------	-----------



## Spirituosen

Williams	40%	2 cl	3,50 Euro
Obstler	40%	2 cl	3,50 Euro
Grappa Nonino	40%	2 cl	5,50 Euro
Ramazotti	30%	4 cl	5,00 Euro
Fernet Branca	40%	2 cl	5,00 Euro
Sierra Tequilla silver / gold	38%	2 cl	4,50 Euro
Linie Aquavit	41,5%	2 cl	5,00 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	7,50 Euro
----------------------	-----	------	-----------

## Longdrinks

Gin Tonic	4 cl	8,50 Euro
Wodka Lemon	4 cl	8,50 Euro
Bacardi Cola	4 cl	8,50 Euro
Whiskey Cola	4 cl	8,50 Euro



## Heißgetränke

Affogato ( Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	4,50 Euro
Espresso	2,50 Euro
Doppelter Espresso	4,00 Euro
Espresso Macchiato	4,00 Euro
Milchkaffee <b>groß</b>	4,50 Euro
Cappuccino <b>groß</b>	4,50 Euro
Latte Macchiato	4,50 Euro
Tasse Kaffee	3,50 Euro
Schokochino (Heiße Schokolade mit Espresso)	5,00 Euro
Heiße Schokolade	3,50 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 Euro

## Heißgetränke (koffeinfrei)

Milchkaffee <b>groß</b>	4,50 Euro
Cappuccino <b>groß</b>	4,50 Euro
Latte Macchiato	4,50 Euro
Tasse Kaffee	3,50 Euro

## Glas Tee

Teesorten von EILLES Schwarz, Früchte, Kräuter, Roibos- Vanille, Pfefferminz, Sommerbeeren, Kamille	3,50 Euro
Tee mit Rum ( 2cl)	6,50 Euro
Grog ( 4cl)	6,50 Euro



**Offene Weißwein >> Wir schenken 0,25 l aus!! <<**

	0,25 l	0,5 l
<b>Baden Württemberg</b>		
Bodensee Seeperle Weißburgunder QbA trocken	7,50 Euro	15,50 Euro
Bodensee Seeperle Grauburgunder QbA trocken	7,50 Euro	15,50 Euro
Weinschorle (Grauburgunder)	5,50 Euro	10,50 Euro
Weinschorle (Weißburgunder)	5,50 Euro	10,50 Euro

**Offene Weißwein**

**Baden Württemberg**

Kressbronner Berghalde Müller-Thurgau QbA trocken	7,50 Euro	14,50 Euro
Kressbronner Berghalde Müller-Thurgau QbA halbtrocken	7,50 Euro	14,50 Euro

**Offene Rotweine**

	0,25 l	0,5 l
<b>Italien</b>		
Montepulciano D´Abruzzo DOC	7,50 Euro	14,50 Euro
Merlot, Vino Varietale DOC	7,50 Euro	14,50 Euro
Weinschorle	5,50 Euro	10,50 Euro

**Baden Württemberg**

Kressbronner Berghalde Spätburgunder QbA trocken	7,50 Euro	14,50 Euro
---	-----------	------------



## Offene Rosèweine

### Baden Württemberg

Kressbronner Berghalde Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken	7,50 Euro	14,50 Euro
Weißherbstschorle	5,50 Euro	10,50 Euro

## Flaschenweine Weiß

### Weingut Aufricht

<b>Aufrichts Riesling</b> saftig, frisch mit feinen Fruchtnuancen	0,75 l	33,50 Euro
<b>Aufrichts Grauburgunder, trocken</b> Spitzenwein mit zarten Aromen, nach reifer Birne und Melone	0,75 l	33,50 Euro

## Flaschenwein Rosé

### Weingut Aufricht

<b>Aufrichts Meersburger Sonnenufer Spätburgunder Rosé trocken</b> Ein prunkvolles Rosé mit lieblichem Duft von Himbeeren und Rosenblüte	0,75 l	33,50 Euro
--	--------	------------

## Flaschenwein Rotwein

### Weingut Aufricht

<b>Aufrichts Spätburgunder Rotwein „Sophia“</b> Trocken, der „legendäre“ Bodensee Pinot Noir, tiefes rubinrot	0,75 l	34,50 Euro
---	--------	------------



## Cocktails mit Alkohol

<b>Cuba Libre</b> Havana Club 40%, Limette, Zitronensaft, Cola	8,00 Euro
<b>Caipirinha</b> Pitu 40%, Limette, Rumsirup 6, Brauner Zucker	8,00 Euro
<b>Planter´s Punch</b> Weißer Rum 40%, Brauner Rum 40%, Ananas-, Grapefruit- & Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	9,50 Euro
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila 40%, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	9,50 Euro

## Cocktails ohne Alkohol

<b>Ahoi</b> Ananas-, Apfel-, Orangen-, Zitronensaft	6,00 Euro
<b>Caipi Light</b> Apfelsaft, Bitter Lemon, Limette, Brauner Zucker, Rumsirup	6,00 Euro
<b>Tropical</b> Orangen-, Ananas-, Grapefruit-, Zitronensaft, Grenadine	6,00 Euro





## ALLERGIEAUSLÖSER LAUT GESETZESTEXT

A glutenhaltiges Getreide

A1 Weizen

A“ 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



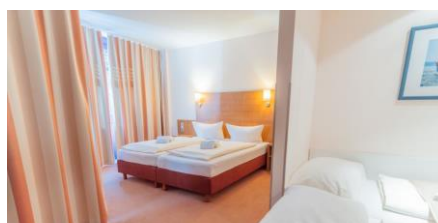
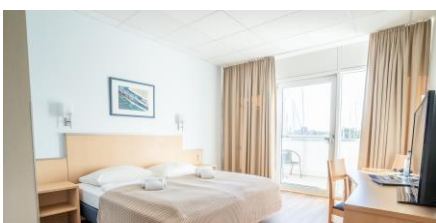
***Wir wünschen Ihnen erholsame Stunden bei uns im Haus. Genießen Sie unsere Köstlichkeiten. Bodensee-Weine sind die perfekte Abrundung für einen gemütlichen Abend.***

***Happy Hour Karte  
Fragen Sie unser Service-Team***

***Alle Informationen rund um unsere  
Wassersport - & Hotelanlage erhalten  
Sie an der Rezeption.***

***Einen angenehmen und entspannenden Aufenthalt,  
wünscht Ihnen  
Familie Schattmaier mit Team***

***Impressionen - Schattmaier Bodensee***





**Restaurant Ahoi**

Im Wassersportzentrum 12

88079 Kressbronn-Gohren

Tel.: + 49 (0) 7543 60540

[www.schattmaier.com](http://www.schattmaier.com)