RESTAURANT

Ahoi



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	24,50 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	35,00 Euro
BBQ Kinder von 8 bis 12 Jahren	15,00 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

9,00 Euro

Seemannsschmaus
Zanderfilet & Garnelen,
Marktgemüse, Drillingskartoffeln und Kräuterbutter

29,50 Euro

Rumpsteak (200gr)
mit hausgemachter Kräuterbutter
und buntem Salat

28,50 Euro

Suppen / Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer	6,00	Euro
Kleiner gemischter Salat	5,00	Euro
Gebratene Garnelen mit Chili und Knoblauch	15,50	Euro
Caprese - Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto	9,50	Euro
Antipasti Teller mit Oliven, Paprika, Zucchini, Pilzen Peperoni und Garnelen 1 Person	15,50	Euro
Antipasti Teller mit Oliven, Paprika, Zucchini, Pilzen Peperoni und Garnelen 2 Personen	28,50	Euro

Salatvariationen

Salatvariation mit gebratenen Maultaschen	15,50	Euro
Salatvariation mit gebratenem Zanderfilet	18,50	Euro
Salatvariation mit gebratenem Schweinefilet-Streifen	17,50	Euro
Salatvariation mit gebratenen Putenstreifen	17,50	Euro
Salatvariation mit Thunfisch und Zwiebeln	14,50	Euro
Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Chili und Knoblauch	18,50	Euro

Pasta

Pasta mit gebratenen Garnelen, Chili und Knoblauch	19,50	Euro
Pasta mit fruchtiger Currysauce und gebratenen Garnelen	20,50	Euro
Pasta Bolognese	14,50	Euro
Pasta Napoli	10,50	Euro
Pasta Aglio olio	11,50	Euro

Heiße Seelen

mit Vorderschinken l Gewürzgurke l Käse	9,00	Euro
mit Salami l Gewürzgurken l Käse	9,00	Euro
mit Käse l Gewürzgurken	9,00	Euro
mit Thunfisch l Zwiebeln l Käse	9,00	Euro
mit Tomaten l Mozzarella	9,00	Euro

Fischgerichte

Seemannsschmaus Zanderfilet und Garnelen, Kräuterbutter Drillingskartoffeln & Marktgemüse	29,50	Euro
Gebratenes Zanderfilet mit Basmatireis, Kräutersauce & Marktgemüse	27,00	Euro

Fleischgerichte

Schweinemedaillons an Rahmsauce mit Spätzle & Marktgemüse	25,50	Euro
Putensteak an Rahmsauce mit Spätzle & Marktgemüse	25,50	Euro
Putensteak an fruchtiger Currysauce mit Basmatireis & Marktgemüse	25,50	Euro
Rumpsteak vom Argentinischen Rind an Rahmsauce mit Rösti	200 g / 29,50 300 g / 35,50	Euro Euro
Surf & Turf Rumpsteak vom Argentinischen Rind, Garnelen, hausgemachte Kräuterbutter, gemischter Salat	34,50	Euro

Seniorengerichte

Schweinemedaillons an Rahmsauce mit Spätzle & Marktgemüse	23,00	Euro
Gebratenes Zanderfilet an Kräutersauce mit Basmatireis & Marktgemüse	23,50	Euro
Spaghetti mit gebratenen Garnelen, Chili und Knoblauch	17,50	Euro
Pasta Napoli	9,50	Euro
Pasta Bolognese	12,50	Euro

Vegetarisch

Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer	6,00	Euro
Caprese - Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto	9,50	Euro
Pasta Napoli	10,50	Euro
Krautkrapfen mit gemischtem Salat	14,50	Euro
Bunte Gemüsereispfanne	13,50	Euro
Heiße Seele mit Tomaten l Mozzarella	9,50	Euro
Portion Drillingskartoffeln mit Kräuterquark	9,50	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 l Vanilleeis l Schokoladensauce l Sahne	9,50	Euro
Warme Sauerkirschen l Vanilleeis l Sahne	8,50	Euro
Heiße Liebe Vanilleeis l heiße Himbeeren l Sahne	8,50	Euro
Baileys Becher Vanilleeis l Baileys l Sahne	9,50	Euro
Schokoladen Soufflé Vanilleeis l Sahne	9,50	Euro
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	6,00	Euro
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	7,00	Euro
Apfelstrudel l Vanilleeis l Sahne	8,50	Euro
Extra Portion Sahne	1,00	Euro

Unsere Eissorten: Vanille l Schokolade l Erdbeere

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	2,80 Euro	3,80 Euro
Tafelwasser still	2,80 Euro	3,80 Euro
Coca-Cola	3,20 Euro	4,80 Euro
Coca-Cola Zero	3,20 Euro	4,80 Euro
Fanta	3,20 Euro	4,80 Euro
Spezi	3,20 Euro	4,80 Euro
Zitronenlimonade	3,20 Euro	4,80 Euro
Orangensaft	3,80 Euro	5,50 Euro
Apfelsaft	3,80 Euro	5,50 Euro
Schweppes Bitter Lemon	3,80 Euro	5,50 Euro
Schweppes Tonic Water	3,80 Euro	5,50 Euro
Eistee Zitrone	3,30 Euro	4,50 Euro

Saftschorle

Apfel, Orange, Ananas, Johannisbeere, Kirsche, Maracuja	3,30 Euro	4,80 Euro
Holunderschorle	3,30 Euro	4,80 Euro

Wasser

Krumbacher Gourmet **medium**	0,75 l	8,00 Euro
Krumbacher Gourmet **naturell**	0,75 l	8,00 Euro
Karaffe Tafelwasser **medium**	0,5 l	5,00 Euro
Karaffe Tafelwasser **naturell**	0,5 l	5,00 Euro

Aperitif

Campari Soda / Orange	4 cl	8,00 Euro
Martini rot / weiß	5 cl	6,00 Euro
Sherry Medium	2 cl	5,00 Euro

Erfrischend

Sarti Spritz	9,00 Euro
Aperol Spritz alkoholfrei	8,00 Euro
Aperol Spritz	8,00 Euro
Hugo (mit Limette und frischer Minze)	8,00 Euro
Lillet (mit Limette und frischer Minze)	8,00 Euro
Lillet Wild Berry (mit Beeren)	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	35,00 Euro

Sekt

Hausmarke Bernard-Massard trocken	0,75 l	28,50 Euro

Champagner

Heidsieck Monopole Brut Blue Top	0,75 l	68,50 Euro
Veuve Cliquet Brut	0,75l	115,50 Euro

Biere

Meckatzer Weiss-Gold	0,5 l	4,80 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	4,30 Euro
Meckatzer alkoholfrei	0,33 l	4,30 Euro
Erdinger Hefeweizen hell	0,5 l	4,80 Euro
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,80 Euro
Erdinger Kristallweizen	0,5 l	5,00 Euro
Weizen mit Cola	0,5 l	5,30 Euro
Weizen mit süßem Sprudel	0,5 l	5,30 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	3,80 Euro
Obstler	40%	2 cl	3,80 Euro
Grappa Nonino	40%	2 cl	5,80 Euro
Ramazzotti	30%	4 cl	5,30 Euro
Fernet Branca	40%	2 cl	5,30 Euro
Sierra Tequilla silver / gold	38%	2 cl	4,80 Euro

Cognac

Hennessy VS	40%	2 cl	9,00 Euro
Remy Martin VS	40%	2 cl	9,00 Euro

Whisky

Jack Daniels Bourbon	40%	2 cl	8,00 Euro

Longdrinks

Gin Tonic	4 cl	9,00 Euro
Wodka Lemon	4 cl	9,00 Euro
Bacardi Cola	4 cl	9,00 Euro
Whiskey Cola	4 cl	9,00 Euro

Heißgetränke

Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	4,80 Euro
Espresso	2,50 Euro
Doppelter Espresso	4,00 Euro
Espresso Macchiato	4,00 Euro
Milchkaffee **groß**	4,80 Euro
Cappuccino **groß**	4,80 Euro
Latte Macchiato	4,80 Euro
Tasse Kaffee	3,80 Euro
Schokochino (Heiße Schokolade mit Espresso)	5,30 Euro
Heiße Schokolade	3,80 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne	4,80 Euro

Heißgetränke (koffeinfrei)

Milchkaffee **groß**	4,80 Euro
Cappuccino **groß**	4,80 Euro
Latte Macchiato	4,80 Euro
Tasse Kaffee	3,90 Euro

Glas Tee

Teesorten von EILLES Schwarz, Früchte, Kräuter, Roibos- Vanille, Pfefferminz, Sommerbeeren, Kamille	3,80 Euro
Tee mit Rum (2cl)	6,90 Euro
Grog (4cl)	6,90 Euro

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

	0,25 l	0,5 l
Baden Württemberg		
Bodensee Seeperle Weißburgunder QbA trocken	8,00 Euro	15,50 Euro
Bodensee Seeperle Grauburgunder QbA trocken	8,00 Euro	15,50 Euro
Weinschorle (Grauburgunder)	6,00 Euro	11,50 Euro
Weinschorle (Weißburgunder)	6,00 Euro	11,50 Euro

Offene Weißwein

Baden Württemberg

Kressbronner Berghalde Müller-Thurgau QbA trocken	8,00 Euro	15,50 Euro
Kressbronner Berghalde Müller-Thurgau QbA halbtrocken	8,00 Euro	15,50 Euro

Offene Rotweine

	0,25 l	0,5 l
Italien		
Montepulciano D´Abruzzo DOC	8,00 Euro	14,50 Euro
Merlot, Vino Varietale DOC	8,00 Euro	14,50 Euro
Weinschorle	6,00 Euro	11,50 Euro

Baden Württemberg

Kressbronner Berghalde Spätburgunder QbA trocken	8,00 Euro	15,50 Euro

Offene Rosèweine

Baden Württemberg

Kressbronner Berghalde Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken	8,00 Euro	15,50 Euro
Weißherbstschorle	6,00 Euro	11,50 Euro

Flaschenweine Weiß

Weingut Aufricht

Aufrichts Riesling saftig, frisch mit feinen Fruchtnuancen	0,75 l	36,50 Euro
Aufrichts Grauburgunder, trocken Spitzenwein mit zarten Aromen, nach reifer Birne und Melone	0,75 l	36,50 Euro

Flaschenwein Rosé

Weingut Aufricht

Aufrichts Meersburger Sonnenufer Spätburgunder Rosé trocken Ein prunkvolles Rosé mit lieblichem Duft von Himbeeren und Rosenblüte	0,75 l	36,50 Euro

Flaschenwein Rotwein

Weingut Aufricht

Aufrichts Spätburgunder Rotwein „Sophia“ Trocken, der „legendäre“ Bodensee Pinot Noir, tiefes rubinrot	0,75 l	38,50 Euro

Cocktails mit Alkohol

Cuba Libre 9,00 Euro
Havana Club 40%, Limette, Zitronensaft, Cola

Caipirinha 9,00 Euro
Pitu 40%, Limette, Rumsirup 6, Brauner Zucker

Tequila Sunrise 10,50 Euro
Tequila 40%, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Cocktails ohne Alkohol

Sonnenzauber 6,50 Euro
Apfelsaft, Holundersirup, Mineralwasser, Limette

Ahoi 6,50 Euro
Ananas-, Apfel-, Orangen-, Zitronensaft

Caipi Light 6,50 Euro
Apfelsaft, Bitter Lemon, Limette, Brauner Zucker, Rumsirup

Tropical 6,50 Euro
Orangen-, Ananas-, Grapefruit- & Zitronensaft, Grenadine

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













