

*Herzlich Willkommen  
im Bootshaus*



## APERITIVE

**CAVA DUC DE FOIX** – 0,1l - € 4,60 – 0,75l - € 28,50

Weingut Covides, Spanien

**„TIROLER“** - € 8,50

Riesling, Campari (1), Soda, Eis und Zitrone

**„APEROL-SPRIZZ“** (4,6) - € 8,50

Vino Frizzante mit Soda, Eis und Aperol (auch alkoholfrei)

**„HUGO“** (4,6) – 0,2l - € 8,50

Vino Frizzante mit Soda, Eis, Minze und Holunderblüten-Sirup (auch alkoholfrei)

**MARTINI BIANCO** – 5cll - € 5,90

**MARTINI ROSSO** (1) – 5cl - € 5,90

**SHERRY TIO PEPE** – 5cl - € 5,90

**SHERRY Medium** – 5cl - € 5,90

**RICARD** (1) – 5cl - € 5,90

## FRISCH GEZAPFT

**FÜRSTENBERG PILS** – 0,3l - € 3,90



(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,  
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

## VORNEWEG, STATT NUR DABEI ...

### **V** „BROT & KOCHKÄS“ – € 7,50

Getoastetes Steinofen-Baguette mit hausgemachtem Kochkäse

### **V** „KNOBLAUCHBROT“ – € 6,50

Getoastetes Steinofen-Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter

### **V** „BROT & AIOLI“ – € 6,50

Getoastetes Steinofen-Baguette mit hausgemachter Aioli

### **VEG** „KÜRBIS-CREME-SUPPE“ – € 8,00

Mit gerösteten Saaten

### **V** „TAPAS ESCUETOS“ – € 13,90

Getoastetes Steinofen-Baguette mit hausgemachter Aioli, Humus und Kalamata-Oliven

### „CHICKEN WINGS BOOTSHAUS STYLE“ – € 22,00

Mit Apfel-Chutney, Salat-Bukettt und Knoblauchbrot

### **V** „GEBACKENER KÜRBIS“ – € 18,80

Mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen an Feldsalat

### „CARPACCIO VOM PAMPAS-RIND“ – € 16,50

Mit Babyspinat, Salsa Verde und Grana Padano

### **V** „MINI-FRÜHLINGSROLLEN“ (1/7) – € 13,20

Mit zweierlei Dips an Salat-Bukettt

### **V** „FALAFEL“ (1/7) – € 13,20

**VEG** Mit veganem Joghurt-Minz-Dip an Salat-Bukettt



**(B)** = mit Brot **(V)** = vegetarisch **(G)** = glutenfrei **(1)** = Farbstoff, **(2)** = geschwefelt, **(3)** = Süßungsmittel, **(4)** = chininhaltig, **(5)** = koffeinhaltig, **(6)** = Sulfite, **(7)** = Konservierungsstoffe, **(8)** = Geschmacksverstärker, **(9)** = Antioxidationsmittel

## ...UND FÜR DEN ERNSTEREN APPETIT

**V** „KÄSESPÄTZLE“ – € 19,90

Mit Schmelz-Zwiebeln und kleinem Feldsalat



**VEG** „HÜTTENPFANNE“ – € 19,90

Mit Kartoffeln, Pilzen, Kürbis, Babyspinat und veganem Dip

**VEG** „KICHERERBSEN-CURRY“ – € 19,90

Kokos, Babyspinat und Tomate mit Röstkartoffeln

„ZWIEBELROSTBRATEN“ – € 36,00

Vom argentinischen Rumpsteak (220g)  
mit Spätzlen und kleinem Feldsalat

### Wie bei Mutti....

„HIRSCHRAGOUT“ – € 29,90

Mit Spätzlen und kleinem Feldsalat

## PASTA

**VEG** „PAULA & RÄUBER“ – € 18,80

Pasta mit Tomaten-Sugo, Babyspinat und Falafel



„THE HUNTERMASTER“ – € 24,30

Pasta mit Steinpilzrahm, Rumpsteak-Streifen und Grana Padano

(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,  
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

## SALATVARIATIONEN

„KLEENER GEMISCHTA“ (VEG/B) – € 6,50

Als Beilage oder vorneweg

„SALÄTCHEN“ (VEG/B) – € 13,20

Unser Haus-Salat mit Haus-Dressing, Croutons und gemischten Saaten

„HENDSEMER FELDSALAT“ (B) – € 16,50

Mit Haus-Dressing, Croutons und gebratenem Speck

„TOMATEN-BRUSCHETTA“ (VEG) – € 13,20

An Salat-Bukett

„CEASAR'S SALAD“ (B) – € 21,00

Romanasalat, Parmesan-Dressing, roten Zwiebeln, Croutons und gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen

„GRATINIERTER ZIEGENKÄSE“ (V/B) – € 18,80

An Haus-Salat mit Apfel-Dressing

„SALAT SCHLAGMANN“ (B) – € 28,80

Rumpsteak-Streifen, Parmesan und Tomaten-Bruschetta auf gemischtem Salat mit Balsamico-Dressing



## FANGFRISCH

„FILETS VON DER DORADE“ – € 30,50

Mit Kräuterbutter auf Tomaten-Oliven-Ragout und gebratenen Drillings-Kartoffeln

„SHRIMPALICIOUS“ (B) – € 43,90

1 kg Garnelen aus dem Ofen zum Selberpulen mit Aioli und Steinofen-Baguette



(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig, (5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

## BURGER

„**BACON-CHEESE-BURGER**“ (7/9) – (180g) - € 22,10  
– (360g) - € 28,80

Mit Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

„**TEXAS-BACON-BURGER**“ (7/9) – (180g) € 22,10  
– (360g) - € 28,80

Im BBQ-Style mit Jalapenos, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

„**CHRISPY-CHICKEN-BURGER**“ (7/9) – € 22,10  
Mit pikanter Chili-Majo dazu Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

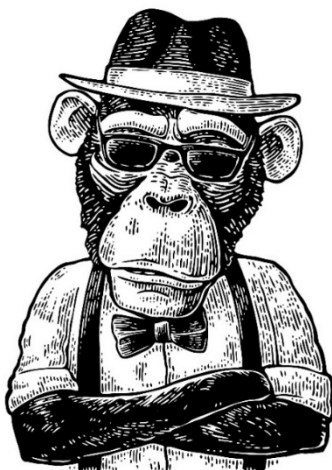
„**WWF-BURGER**“ (VEG) – € 22,10

(Tierschutz - nicht Wrestling)

Mit Gemüse-Brätling, Humus,  
Walnüssen und Tomaten-Salsa dazu  
Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

Andere haben den besten Burger der Stadt, wir haben den...

„**GANZ FALSCHEN HASEN**“ (VEG) – € 22,10  
Mit **NO-MEAT-BURGER**, Senf-Majo, roter Beete, gebackenem  
Kürbis und Röstwiebeln auf einem Home-Style-Bun  
dazu Steakhouse Fries und einem Beilagen-Salat



(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,  
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

# VOM METZGER UNSERES VERTRAUENS

## „DIE CURRYWURST NACH ART DES HAUSES“ (7/10) – € 21,00

Doppelte Bratwurst mit unserer Currysauce, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

## „SCHNITZEL WIENER ART“ – € 22,10

Vom Schweinerücken mit Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

## „SCHNITZEL MIT SOSS“ – € 24,30

Ein Schweineschnitzel Wiener Art mit Jus, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

## „JÄGERSCHNITZEL“ – € 25,40

Ein Schweineschnitzel Wiener Art mit Steinpilzrahm, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

## „DER SCHWABENTRAUM“ – € 27,70

Ein Schweineschnitzel Wiener Art mit Jus, Käsespätzle und kleinem Feldsalat

## „ODENWÄLDER KOCHKÄS‘SCHNITZEL“ – € 25,40

Ein Schweineschnitzel Wiener Art mit Kochkäse, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

„SPORTSMAN-SIZE“  
Für zweites **SCHNITZEL  
WIENER ART** - € 5,50

## „HÄHNCHENBRUSTFILET CAPRESE“ – € 26,50

Mit Tomate-Mozzarella gratiniert, Tomaten-Sugo, Steakhouse Fries und Beilagen-Salat

## „ARGENTINISCHES RUMPSTEAK“

Mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Beilagen-Salat

Ladies Cut 220 g – € 31,70

Gentleman Cut 300 g – € 38,30

Sportsman Cut 400 g – € 47,20



## UND GETEILT WIRD NICHT...

„RÄUBERTELLER“ – Gedeck-Preis für alle über 12 Jahre - € 4,50

(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) =Farbstoff, (2) =geschwefelt, (3) =Süßungsmittel, (4) =chininhaltig,  
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

## DESSERT

**CHOCOLATE FUDGE** – € 9,90

Mit Vanilleeis

**CREME BRULÉE** – € 6,50

**FRUCHTSORBET** – € 7,80

Auf Wunsch mit Vino Frizzante oder Vodka

## HEISSGETRÄNKE (meist 5)

**ESPRESSO** - € 2,40

**ESPRESSO MACCHIATO** - € 2,70

**KAFFEE** - € 2,70

**DOPPELTER ESPRESSO** - € 4,20

**CAPPUCCINO** - € 3,50

**MILCHKAFFEE** - € 3,90

**LATTE MACCHIATO** - € 4,20

**HEISSE SCHOKOLADE** - € 4,20

**TEE** von Gschwendner - € 3,90

Assam, Multivitamin, Minze, Kamille,  
Marani-Grüntee, Rooitea-Caramell



## SCHLADERER OBSTBRÄNDE – 2cl

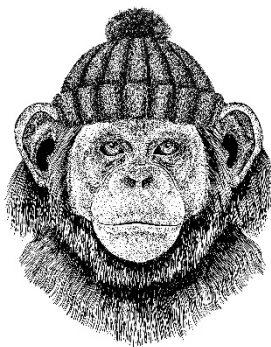
**OBSTLER** - € 3,90

**KIRSCH** - € 3,90

**WILLIAMS** - € 3,90

**MIRABELLE** - € 3,90

**HIMBEER** - € 3,90



**(B)** = mit Brot **(V)** = vegetarisch **(G)** = glutenfrei **(1)** =Farbstoff, **(2)** =geschwefelt, **(3)** =Süßungsmittel, **(4)** =chininhaltig,  
**(5)** = koffeinhaltig, **(6)** = Sulfite, **(7)** = Konservierungsstoffe, **(8)** = Geschmacksverstärker, **(9)** = Antioxidationsmittel



# BIERE

## FRISCH GEZAPFT

FÜRSTENBERG PILS – 0,3l - € 3,90 – 0,5l - € 5,50

HACKER PSCHORR WEISSBIER – 0,3l - € 3,90 – 0,5l - € 5,50

HACKER PSCHORR NATURTRÜBES KELLERBIER – 0,3l - € 3,90 – 0,5l - € 5,50

RADLER – 0,3l - € 3,90 – 0,5l - € 5,50



## AUS DER FLASCHE

FÜRSTENBERG PILS ALKOHOLFREI – 0,33l - € 3,90

PAULANER ALKOHOLFREIES WEIZENBIER – 0,5l - € 5,50

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ORANGEN-, ZITRONEN-LIMONADE (1,9),  
COCA COLA LIGHT (1,3,5,9), COCA COLA (1,5,9)

– 0,2l - € 2,90 – 0,4l - € 4,50

SPRUDEL - Hausgemachtes Sodawasser

– 0,2l - € 2,40 – 0,4l - € 3,90

„ROSSBACHER“ MINERALWASSER und STILLES

– 0,2l - € 2,70 - 0,4l - € 4,30 – 0,7l - € 6,90

„RUDERWASSER!“ – 0,4l - € 4,50

Sprudel mit Himbeersirup und Zitronensaft

„RUGBYWASSER!“ – 0,4l - € 4,50

Sprudel mit Holunderblüten-Sirup und Limettensaft



APFEL-, ORANGEN-, MARACUJA-,

JOHANNISBEER-SAFT – 0,2l - € 3,20 – 0,4l - € 4,90

SAFTSCHORLE – 0,2l - € 2,90 – 0,4l - € 4,50

SCHWEPPEs – 0,2l - € 3,50

Tonic (4,9), Bitter-Lemon (4,9) oder Ginger-Ale (4,9)

(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,  
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

## OFFENE WEINE 0,2l

### WEISSWEINE (6)

**RIESLING TROCKEN QBA – € 5,90**

Vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz

**CHARDONNAY TROCKEN QBA – € 5,90**

Vom Weingut Müller-Dr. Becker, Rheinhessen

**WEISSBURGUNDER TROCKEN QBA – € 6,90**

Vom Weingut Seeger, Baden

**ROSÉ TROCKEN – € 6,50**

Vom Weingut Conde Pinel, Spanien

### ROTWEINE (6)

**URSPRUNG ROTWEINCUVÉE TROCKEN QBA – € 8,50**

Vom Weingut Markus Schneider, Pfalz

**TEMPRANILLO – € 5,90**

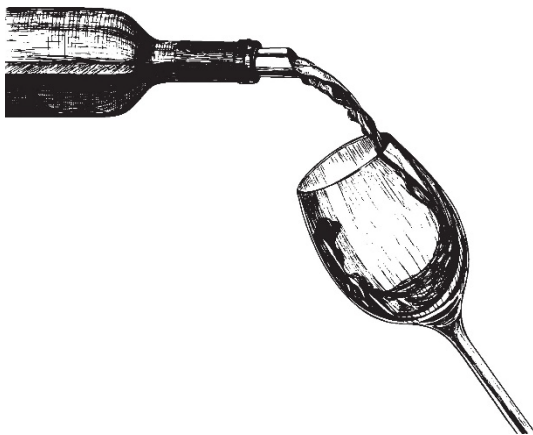
Vom Weingut Pasos de la Capula, Spanien

**MERLOT – € 6,90**

Vom Weingut Luc, Frankreich

**WEINSCHORLE -0,2l- € 3,90 – 0,4l- € 6,50**

**APFELWEIN / -SCHORLE – 0,2l- € 3,50 – 0,4l- € 4,90**



(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,  
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

# FLASCHENWEINE 0,75l

## WEISSWEINE (6)

**RIESLING TROCKEN QBA – € 26,50**

Vom Weingut Hans Winter, Heidelberg

**RIESLING „GUTSWEIN“ TROCKEN QBA – € 31,50**

Vom Weingut Emrich-Schönleber, Nahe

**GRAUBURGUNDER TROCKEN QBA – € 26,50**

Vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz

**SAUVIGNON BLANC – € 31,50**

Vom Weingut Knipser, Pfalz

**„CLARETTE“ ROSÉ – € 31,50**

Vom Weingut Knipser, Pfalz

## ROTWEINE (6)

**„BERADEGNA“ CHIANTI CLASSICO – € 38,50**

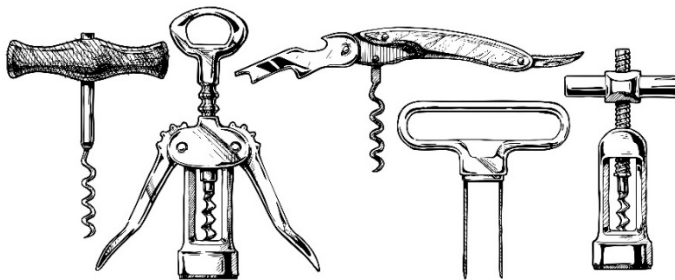
Vom Weingut Felsina, Italien

**„VALLE D'ORO“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO – € 29,50**

Vom Weingut TOLLO, Italien

**„URSPRUNG“ ROTWEIN CUVÉE – € 29,50**

Vom Weingut Schneider, Pfalz



(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) = Farbstoff, (2) = geschwefelt, (3) = Süßungsmittel, (4) = chininhaltig,  
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel

## SPIRITUOSEN – 2cl

TEQUILA - € 3,50

Weiß oder braun (1)

HAVANA RUM- € 3,50

GORDON'S GIN - € 3,50

VODKA MOSKOVSKAYA - € 3,50

103'ER BRANDY (1) - € 3,90

CARDINAL MENDOZA - € 5,90

JOHNNIE WALKER (1) - € 3,90

JACK DANIELS - € 3,90

SINGLE MALT SCOTCH - € 5,90

GRAPPA NONINO - € 3,90

COGNAC HENNESSY - € 5,90

BAILEYS - € 3,90

LINE AQUAVIT - € 3,90

SAMBUCA - € 3,50



## LONGDRINKS – 0,2l

CAMPARI - € 6,90

Soda oder Orange (1)

GIN TONIC (5), VODKA LEMON,  
WHISKY (1) -COLA (5) / HAVANA (1) - € 8,50

## MAGENBITTER - 2cl

FERNET BRANCA - € 3,50

RAMAZZOTTI - € 3,90

AVERNA - € 3,90

JÄGERMEISTER - € 3,90



(B) = mit Brot (V) = vegetarisch (G) = glutenfrei (1) =Farbstoff, (2) =geschwefelt, (3) =Süßungsmittel, (4) =chininhaltig,  
(5) = koffeinhaltig, (6) = Sulfite, (7) = Konservierungsstoffe, (8) = Geschmacksverstärker, (9) = Antioxidationsmittel