

# Bootshaus

*Speisekarte*

# Leichte Brise



## Auf dem Suppentopf

001	Tomatensuppe <small>A, G</small>	7,50 €
002	Ungarische Gulaschsuppe <small>A, 4</small>	8,50 €
003	Hühnerbrühe <small>A</small> mit Einlage	7,50 €
004	Zwiebelsuppe <small>A, G, 1</small>	8,50 €

## Kleine Kostbarkeiten

008	<b>Matjes Hausfrauenart</b> <small>D, 13</small> <i>Mit Bauernsalat und Bratkartoffeln</i>	13,90 €
009	<b>Weinbergschnecken</b> <small>G, N</small> <i>6 Stück in Knoblauch-Sahnesauce</i>	10,80 €
010	<b>Schafskäse</b> <small>A, G</small>	12,80 €

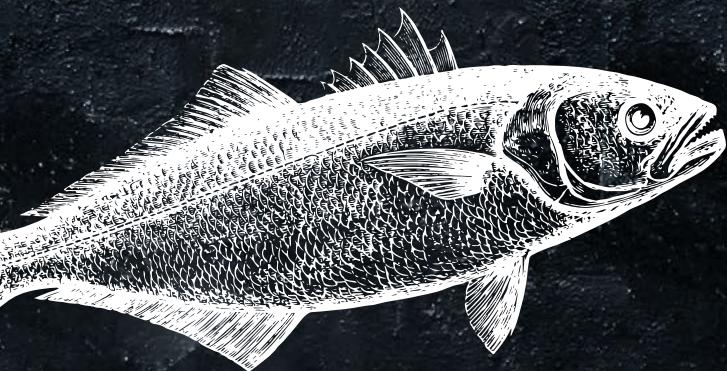


# Frischer Fang vom Feld

011	<b>Bauernsalat</b> <small>G</small> <i>Mit Schafskäse</i>	12,50 €
012	<b>Thunfischsalat</b> <small>G</small> <i>Thunfisch, Ei, gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, milde Pepperoni und ofenfrischem Brot</i>	13,90 €
013	<b>Salat mit Hähnchenbrust Natur</b> <small>G</small> <i>Hähnchenbruststreifen Natur, gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, milde Pepperoni und ofenfrischem Brot</i>	15,90 €



**Zu jedem unserer Hauptgerichte gehört ein frischer Salat vom Buffet.**  
Bedienen Sie sich gerne selbst und stellen Sie sich Ihre Beilage ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.



## Küstenklassiker im Boatshaus-Stil

130	<b>Seezungenfilet</b> <small>A, D</small> mit Salzkartoffeln und Gemüse	24,80 €
131	<b>Forelle „Müllerin“</b> <small>D</small> mit Salzkartoffel und Gemüse	20,80 €
132	<b>Tintenfischringe</b> <small>A, C, J</small> mit Salzkartoffeln und Knoblauchsauce	22,40 €

## Zartes vom Geflügel

140	<b>Putensteak „Natur“</b> <small>A, C, G, I</small> <i>Mit Pommes frites und Gemüse</i>	20,50 €
141	<b>Putensteak</b> <i>Mit Bauernsalat</i>	21,50 €
142	<b>Putensteak „Aurora“</b> <small>A, G</small> <i>mit speziell pikanter Sauce, Ananas und Kroketten</i>	19,80 €

**Zu jedem unserer Hauptgerichte gehört ein frischer Salat vom Buffet.**

Bedienen Sie sich gerne selbst und stellen Sie sich Ihre Beilage ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

*Aus der Glut.  
mit Kuss auf Genuss*

150	<b>Cevapcici</b> <sup>2, 3</sup> <i>Hackfleischwürstchen mit Zwiebeln, Pommes frites und Djuvecréis</i>	16,50 €
151	<b>Hacksteak „Spezial“</b> <sup>G, 2, 3</sup> <i>gefülltes Hacksteak mit Schafskäse, dazu Reis und Pommes frites</i>	18,80 €
152	<b>Potpourri Teller</b> <sup>A, C, 2, 3</sup> <i>kleines Hüftsteak, Schweinemedaillons, paniertes Schnitzel, Kotelett und zwei Cevapcici, mit Pommes frites und Djuvecréis</i>	21,50 €
153	<b>Balkanleber</b> <sup>2, 3</sup> <i>serviert mit Pommes frites und Djuvecréis</i>	16,90 €
154	<b>Grillteller</b> <sup>2, 3</sup> <i>mit Pommes frites, Djuvecréis und frischen Zwiebeln</i>	21,50 €
155	<b>Veseli Bosanac / Lustiger Bosniak</b> <sup>G, 1, 2, 3</sup> <i>zartes Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse</i>	28,30 €
156	<b>Vjesalica</b> <sup>A, C, G, I, 2, 3</sup> <i>Schweinefilet vom Grill mit Pommes frites und Djuvecréis</i>	23,50 €
157	<b>Räuberspieß</b> <sup>2, 3</sup> <i>verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Djuvecréis</i>	21,80 €
158	<b>Pfefferspieß</b> <sup>A, C, F, G, I</sup> <i>mit Pfeffersauce und Kroketten</i>	28,80 €

*Gegrillt.  
gewendet. gelandet.*



# Steak, wie es sein muss

## ORIGINAL ARGENTINISCHE STEAKS

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von „Black Angus“ Rindern, die auf den saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden. Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

**Englisch:** blutig gegrillt

**Medium:** rosa gegrillt

**Weil done:** durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak **medium** gegrillt.



## Bife de Cuadrill

(argentinisches Hüftsteak) fast fettfrei aus der Kluft geschnitten

160	Hüftsteak ca. 200 g	24,50 €
161	Hüftsteak ca. 300 g	27,50 €

## Bife de Chorizo

argentinisches Rumpsteak mit Fettkruste

162	Rumpsteak ca. 200 g	28,50 €
163	Rumpsteak ca. 300 g	34,80 €

## Entrecôte

argentinisches Rib Eye-Steak mit Fettkruste

164	Entrecôte ca. 250 g	35,50 €
165	Entrecôte ca. 350 g	41,50 €

## ZU UNSEREN STEAKS EMPFEHLEN WIR:

166	Ajvar	3,80 €
167	Rösti	4,60 €
168	Gemüse	4,50 €
169	Bratkartoffeln <sup>13</sup>	5,30 €
170	Pommes Frites	4,50 €
171	Kroketten	4,50 €
172	Papa Asadas <sup>G</sup> gebackene Kartoffel mit Sauerrahm	4,80 €
173	Grüne Bohnen <sup>H, 2, 3</sup>	4,80 €
174	Knoblauchsauce	4,50 €
175	Pfeffersauce <sup>C, F, G, I, J</sup>	4,50 €
176	Sauce Hollandaise <sup>A, C, G, I</sup>	4,50 €
177	Djuvecréis	3,80 €
178	Geröstete Zwiebeln	3,60 €
179	Kräuterbutter	1,20 €

# Schnitzelzeit im Bootshaus

180	<b>Wiener Schnitzel</b> A, C <i>mit Pommes frites und Gemüse</i> A, C, G, I	17,50 €
181	<b>Champignonschnitzel</b> A, C, G <i>mit frischen Champignons und Butterreis</i>	18,80 €
182	<b>Rahmenschnitzel</b> A, C, G <i>mit Butterreis</i>	18,80 €
183	<b>Puszta-Schnitzel</b> A, C <i>mit Reis</i>	18,80 €
184	<b>Schafhausener Sahneschnitzel „Pariser Art“</b> A, C, G, I, 1, 2, 3 <i>mit Schinken und Käse gefüllt, frische Champignonsauce, dazu Pommes frites und Gemüse</i> A, C, G, I	21,80 €
185	<b>Haus Schnitzel „Bootshaus“</b> A, C <i>nach Art des Hauses, mit Pommes frites und Gemüse</i> A, C, G	21,80 €
186	<b>Krustenecke</b> A, C <i>Schnitzel mit Champignonsoße, Hollandaise und Käse überbacken</i>	18,50 €

# Aus Topf & Pfanne

190	<b>Stroganoff</b> A, G <i>geschnetzeltes Rinderfilet in Champignonrahmensauce und Kroketten</i>	31,90 €
191	<b>Mexikanischer Feuertopf</b> D <i>mit Schweinefiletstreifen, pikanter Paprikasauce und Butterreis</i>	26,60 €
192	<b>Sataras</b> A, C, J <i>Zarte Schweinefiletstreifen mit Butterreis</i>	23,80 €



**Zu jedem unserer Hauptgerichte gehört ein frischer Salat vom Buffet.**  
Bedienen Sie sich gerne selbst und stellen Sie sich Ihre Beilage ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

# Unsere Steakauswahl - komplett angerichtet.

200	<b>Rumpsteak „Café de Paris“</b> A, C, G, I <i>mit Krokettens und Gemüse A, C, G, I</i>	32,50 €
201	<b>Rumpsteak</b> A, C, G, I <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>	31,50 €
202	<b>Champignon-Rumpsteak</b> A, C, G, I <i>mit frischen Champignons, Pommes frites und Gemüse</i>	33,50 €
203	<b>Steak „Hawaii“</b> A, C, G, I, 1, 2, 11 <i>mit Curryreis, Ananas, Bananen, Kirschen und Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites</i>	24,80 €
204	<b>Medaillon „Florida“</b> A, C, G, I <i>mit Pfirsichen und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Krokettens</i>	26,70 €
205	<b>Champignon-Schweinemedailloons</b> G <i>mit frischen Champignons in Sahnesauce und Pommes frites</i>	25,80 €
206	<b>Spezialteller „Bootshaus“</b> A, C, G, I, 1 <i>Cordon bleu, Hüftsteak, Schweinefilet, frisches Gemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln</i>	25,50 €

## Feines vom Lamm

210	<b>Lammkoteletts</b> A, C, G, H, I <i>mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Krokettens</i>	26,50 €
-----	--	---------



# Leckeres für kleine Matrosen

220	<b>Peter Pan</b> <i>Cevapcici mit Pommes frites</i>	7,90 €
221	<b>Nemo-Teller</b> <small>C, G</small> <i>Fischstäbchen mit Pommes frites</i>	7,90 €
222	<b>Ninja Turtels</b> <small>A, I, J</small> <i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	8,50 €
223	<b>Rex</b> <small>A, C, G</small> <i>Putenschnitzel mit Butterreis</i>	8,50 €



## Zwei in einem Boot

(Für Zwei Personen)

230	<b>Überraschungsplatte</b> <small>C, G, I</small> reichlich garniert, mit Sauce Hollandaise	58,50 €
231	<b>Hausplatte</b> verschiedene Fleischsorten vom Grill	54,50 €
232	<b>Czardas-Platte</b> speziell garniert, brennend serviert	52,50 €
233	<b>Gourmand-Platte „Bootshaus“</b>	50,50 €

Zu jedem unserer Hauptgerichte gehört ein frischer Salat vom Buffet.  
Bedienen Sie sich gerne selbst und stellen Sie sich Ihre Beilage ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

# Süße Hafengrüße

300	<b>Zwei Palatschinken</b> <small>A, C, G</small> <i>mit Konfitüre</i>	9,80 €
301	<b>Zwei Palatschinken</b> <small>A, C, G</small> <i>gefüllt mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne</i>	11,80 €
302	<b>Tiramisu</b> <i>Hausgemacht</i>	6,90 €

Für süße Finale –  
ein kleiner Kurgwechsel  
zum Glück.



**Zusatzstoffangaben:** 1) mit Farbstoffen, 2) mit Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalinqquelle, 13) mit Nitritpökelsalz, 14) mit Taurin **Allergen-Kennzeichnung:** A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch, H) Nüsse bzw. Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulphite, M) Lupinen, N) Weichtiere

✓ = Vegetarisch

# Warme Getränke

<b>Espresso</b> <sup>9</sup>	2,50 €
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>9</sup>	2,80 €
<b>Kännchen Kaffee</b> <sup>9</sup>	4,70 €
<b>Glas Tee</b>	2,40 €
<b>Cappuccino</b> <sup>G, 9</sup>	3,40 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>G, 9</sup>	3,40 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>G, 9</sup>	3,40 €
<b>Kakao</b> <sup>G, 9</sup>	3,40 €

# Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser</b>	0,25 L	2,90 €
<i>Mit oder ohne Kohlensäure</i>	0,75 L	7,30 €
<b>Softdrinks</b> <sup>1, 2, 9</sup>	0,3 L	3,60 €
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Spezi</i>	0,5 L	5,30 €
<b>Säfte Granini</b>	0,2 L	3,60 €
<i>Apfel, Orange, Maracuja, Ananas - Kirsche, Rhabarber</i>		
<b>Schorlen Granini</b>	0,3 L	3,80 €
<i>Apfel, Orange, Maracuja, Ananas, Kirsche, Rhabarber</i>	0,5 L	5,50 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	0,2 L	3,20 €
<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>	0,2 L	3,20 €
<b>Ginger Ale</b>	0,2 L	3,20 €
<b>Redbull</b>	0,25 L	4,90 €

# Spirituosen

<b>Ramazzotti</b>	2 cl	3,00 €
<b>Asbach Uralt</b>	2 cl	3,00 €
<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,00 €
<b>Williams Birne</b>	2 cl	3,00 €
<b>Slivovic</b>	2 cl	3,00 €
<b>Kruskovac</b>	2 cl	2,50 €
<b>Julischka</b>	2 cl	2,50 €
<b>Ouzo</b>	2 cl	3,00 €
<b>Grappa</b>	2 cl	3,00 €
<b>Johnny Walker</b>	2 cl	4,50 €

# Biere

	0,3 L	0,5 L
<b>Estrella Galicia</b>	3,80 €	5,50 €
<b>Isenbeck</b> <sup>A</sup>	3,60 €	5,30 €
<b>Alt Bier</b> <sup>A</sup>	3,60 €	5,30 €
<b>Vitamalz</b> <sup>A</sup>	3,60 €	5,30 €
<b>Krefelder</b> <sup>A</sup>	3,60 €	5,30 €
<b>Bier Alkoholfrei</b> <sup>A</sup>	3,60 €	
<b>König Ludwig Hell</b> <sup>A</sup>	3,50 €	5,40 €
<b>König Ludwig Weizen</b> <sup>A</sup>		5,40 €
<b>König Ludwig Weizen Alkoholfrei</b> <sup>A</sup>		5,40 €

# Weissweine

<b>Weissburgunder</b> <sup>L</sup> - trocken
0,2 L - 6,70 €
0,75 L - 26,70 €
<b>Laški Rizling</b> <sup>L</sup> - lieblich
0,2 L - 6,70 €
<b>Graševina</b> <sup>L</sup> - trocken
0,2 L - 7,00 €
<b>Weissweinschorle</b>
0,2 L - 6,40 €

<b>Ronchedone</b> weiss - trocken
0,75 L - 48,00 €
<b>Rosé</b> <sup>L</sup> - halbtrocken
0,2 L - 6,40 €
0,75 L - 26,70 €

# Rotweine

<b>Vranac</b> <sup>L</sup> - trocken
0,2 L - 7,00 €
0,75 L - 26,70 €
<b>Dornfelder</b> <sup>L</sup> - halbtrocken
0,2 L - 7,00 €
0,75 L - 26,70 €

<b>Dolce Fresca</b> <sup>L</sup> - lieblich
0,2 L - 7,00 €

<b>Ronchedone</b> rot - trocken
0,75 L - 48,00 €

# Sekt

<b>Henkell Piccolo</b> <sup>L</sup>
Flasche 0,2 L - 5,70 €

<b>Henkell Trocken</b> <sup>L</sup>
Flasche 0,75 L - 23,00 €

Für jeden Kuss das  
passende Glas.



Bootshaus  
FAMILIE PURIĆ