

# Bootshaus



*Speisekarte*



# Leichte Brise



## Aus dem Suppentopf

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

## Kleine Kostbarkeiten

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





## Frischer Fang vom Feld

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 011 | <b>Bauernsalat <sup>G</sup></b><br><i>Mit Schafskäse</i>  | 12,50 € |
| 012 | <b>Thunfischsalat <sup>G</sup></b><br><i>Thunfisch, Ei, gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven, milde Pepperoni und ofenfrischem Brot</i>                              | 13,90 € |
| 013 | <b>Salat mit Hähnchenbrust Natur <sup>G</sup></b><br><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 Bootschank-Stil

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

## Zartes vom Geflügel

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

150	<b>Cevapcici</b> <sup>2, 3</sup> <i>Hackfleischwürstchen mit Zwiebeln, Pommes frites und Djuvecreis</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, Schweinemedallions, paniertes Schnitzel, Kotelett und zwei Cevapcici, mit Pommes frites und Djuvecreis</i>	21,50 €
153	<b>Balkanleber</b> <sup>2, 3</sup> <i>serviert mit Pommes frites und Djuvecreis</i>	16,90 €
154	<b>Grillteller</b> <sup>2, 3</sup> <i>mit Pommes frites, Djuvecreis 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 Djuvecreis</i>	23,50 €
157	<b>Räuberspieß</b> <sup>2, 3</sup> <i>verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Djuvecreis</i>	21,80 €
158	<b>Pfefferspieß</b> <sup>A, C, F, G, I, J</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	<b>Hüftsteak ca. 200 g</b>	24,50 €
161	<b>Hüftsteak ca. 300 g</b>	27,50 €

## Bife de Chorizo

argentinisches Rumpsteak mit Fettkruste

162	<b>Rumpsteak ca. 200 g</b>	28,50 €
163	<b>Rumpsteak ca. 300 g</b>	34,80 €

## Entrecôte

argentinisches Rib Eye-Steak mit Fettkruste

164	<b>Entrecôte ca. 250 g</b>	35,50 €
165	<b>Entrecôte ca. 350 g</b>	41,50 €

## ZU UNSEREN STEAKS EMPFEHLEN WIR:

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



# Schnitzelzeit im Bootshaus

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

## Aus Topf & Pfanne

190	<b>Stroganoff</b> <sup>A, G</sup> <i>geschnetzeltes Rinderfilet in Champignonrahmensauce und Kroketten</i>	31,90 €
191	<b>Mexikanischer Feuertopf</b> <sup>D</sup> <i>mit Schweinefiletstreifen, pikanter Paprikasauce und Butterreis</i>	26,60 €
192	<b>Sataras</b> <sup>A, C, J</sup> <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 Kroketten und Gemüse</i> A, C, G, 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 Kroketten</i>	26,70 €
205	<b>Champignon-Schweinemedallions</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 Kroketten</i>	26,50 €
-----	---	---------





## Leckeres für kleine Matrosen

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



## Zwei in einem Boot (Für Zwei Personen)



- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 230 | <b>Überraschungsplatte</b> <sup>C, G, I</sup><br>reichlich garniert, mit Sauce Hollandaise | 58,50 € |
| 231 | <b>Hausplatte</b><br>verschiedene Fleischsorten vom Grill                                  | 54,50 € |
| 232 | <b>Czardas-Platte</b><br>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 Hafengröße

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

Für süße Finale –  
ein kleiner Kurzwechsell  
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 Phenylalinquelle, 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

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

## Alkoholfreie Getränke

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

## Spirituosen

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

## Biere

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

## Weissweine

**Weissburgunder<sup>L</sup> - trocken**  
0,2 L - 6,70 €  
0,75 L - 26,70 €

**Laški Rizling<sup>L</sup> - lieblich**  
0,2 L - 6,70 €

**Graševina<sup>L</sup> - trocken**  
0,2 L - 7,00 €

**Weissweinschorle**  
0,2 L - 6,40 €

**Ronchedone weiss - trocken**  
0,75 L - 48,00 €

**Rosé<sup>L</sup> - halbtrocken**  
0,2 L - 6,40 €  
0,75 L - 26,70 €

## Rotweine

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

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

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

**Ronchedone rot - trocken**  
0,75 L - 48,00 €

## Sekt

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

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



Für jeden Kurs das  
passende Glas.



