



BOOTSHAUS

Restaurant



im Hain



★ Warme Speisen ★

Pfannenschnitzel 5	14.90
mit Pommes und Beilagen- od. Kartoffelsalat	
Rindergulasch – mit Spätzle 1,4	13.50
Rinderroulade	12.90
mit Blaukraut und Kloß	
Schwarzbierbraten 1,2,3,5	12.50
vom Schwein mit Sauerkraut und Kloß	
Mediterraner Schafskäse überbacken .	10.50
Tomaten, Oliven, Pepperoni, Zwiebeln und Baguette 1,4	
Veganes Curry	12.90
Gebackener Camembert 1,4	9.50
mit Preiselbeermarmelade, Beilagensalat und Baguette	
Currywurst – mit Pommes 1,2,3,5,7	9.50
1 Paar Bratwürste 1,2,3,5,7	9.50
mit Sauerkraut und Bauernbrot	
Fleischspieß – mit Pommes 1,2,3,5	8.90
Beilagen je	2.90

★ Wechselnde Tagesgerichte ★

Montag - Freitag	8.50
-------------------------------	------

★ Kalte Speisen ★

Ziebeleeskäse 1,2,4	8.50
mit Pellkartoffeln der Saison	
Obatzda – Gerupfter {2 Kugeln} 1,2,4	8.90
dazu Bauernbrot	
Limburger 1,2,4	9.20
mit Musik und Bauernbrot	
Wurst mit Musik – dazu Bauernbrot 1,2,4,7	9.20
Bootshausplatte 1,2,3,5,7	11.90
Roher und gekochter Schinken, Salami, grobe Leberwurst, Pressack rot-weiß, Bauernbrot	
Bootshausplatte mit Käse 1,2,3,5,7	12.90
Roher und gekochter Schinken {je 2 Scheiben}, Salami {4 Sch.}, grobe Leberwurst {1 Sch.}, Pressack rot-weiß {je 1 Sch.}, Käse, Gerupfter, Bauernbrot, 20g Butter	

★ Kids ★

Nuggets – mit Pommes 5	7.50
Pommes – rot-weiß 5	3.50
Kinderschnitzel 5	7.50
mit Pommes od. Kartoffelsalat	
Kloß mit Soße 1,2,3,5	4.50
Spätzle mit Soße 1,2,3,5	4.50

★ Salate ★

Großer bunter Salat 1,2,3,5	12.90
mit Hähnchenbrustspieß und Baguette	
Kleiner bunter Salat – dazu Baguette	6.90
Thunfisch Salat 1,2,3	13.50
mit Zwiebeln und Baguette	
Bauernsalat 1,2,3	12.90
mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Zwiebeln und Baguette	
Bootshaus-Salat 1,2,3	13.50
mit roter Beete, Apfelspalten, Walnüsse, Kresse und Baguette	

★ Heißgetränke ★

Tee	<i>Glas</i> 2.90
Schwarzer Tee 9, Earl Grey 9, Grüner Tee 9 Ingwer-Zitronengras, Ayurveda, Früchte, Rooibos, Minze, Kamille-Verbene	
Kaffeespezialitäten von Westhoff	
Tasse Kaffee	2.60
Pott Kaffee	3.00
Milchkaffee	3.50
Cappuccino	3.20
Espresso	2.80
Doppelter Espresso	3.80
Espresso Macchiato	2.90
Latte Macchiato	3.70
Latte Macchiato – mit Flavour	4.30
Haselnuss - Vanille - Karamell - Zimt	
Schokochino – heiße Schokolade mit Espresso	3.90
Heiße Schokolade	3.40
Heiße Schokolade mit Sahne	3.90
Heiße Schokolade – mit Flavour	3.80
Haselnuss - Vanille - Karamell - Zimt	
Heiße Schokolade mit Sahne – mit Flavour	4.30
Haselnuss - Vanille - Karamell - Zimt	
Kiddiccino (warme Milch)	2.00
Kaffee auch entkoffeiniert erhältlich	



★ Hausgemachte Kuchen und Torten ★

Kuchen 8,9	ab 3.00
Obstkuchen 8,9	ab 3.30
Torten 8,9	ab 3.50
wahlweise auch mit Sahne	
Fragen Sie gerne unser Personal nach unseren aktuellen Kuchen-/ Tortenangebot.	

Mai - September:

Täglich von 11:00 ~ 22:00 {Küche 11:30 ~ 14:00 und 17:00 ~ 21:00}

Oktober - April:

Di.- Sa. 14:00 ~ 22:00 {Küche 17:00 - 20:30}
Sonntags/Feiertags 11:00 ~ 18:00 {Mittagstisch 11:30 ~ 14:00 ~ Kaffee/Kuchen 14:00 ~ 18:00}

Montag Ruhetag

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst

BOOTSHAUS

Restaurant



im Hain

★ Alkoholfreie Getränke ★

Softdrinks	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
 Coca-Cola 1,3,9	2.40	3.40
Coca-Cola Zero 1,3,9,11,12	2.40	3.40
Mezzo-Mix 1,3,9	2.40	3.30
Sprite	1.50	2.50
Fanta 1,3	2.40	3.40
Schweppes Bitter Lemon 1	3.00	
Schweppes Ginger Ale 10	3.00	
fritz-kola 1,3,9	<i>0,33l</i>	3.10
fritz-kola ohne zucker 1,3,9	<i>0,33l</i>	3.10
Wasser	2.30	3.20
still und spritzig		
Saftschorlen	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
Apfel, Johannisbeere, Traube, Orange und Maracuja	2.50	3.50
VIO BIO Schorle Rhabarber	<i>0,33l</i>	3.00
Säfte und Nektar	<i>0,2l</i>	<i>0,4l</i>
Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft, Maracujanektar, Johannisbeernektar	2.80	3.60
Limonaden		
VIO BIO	<i>0,33l</i>	3.00
Limette-Gurke, Rhabarber		
Fritz-Limo	<i>0,33l</i>	3.10
Honigmelone, Apfel-Kirsch-Holunder		
fuzetea Schwarzer Tee	<i>0,3l</i>	3.20
Pfirsich und Zitrone		

0,2l

* Offene Weine *

Weißweine aus Franken

Stammtischschoppen Silvaner Qualitätswein aus Franken	3.90
Dahms Müller-Thurgau QBA halbtrocken, mit harmonischer Fruchtsäure und leicht süßer Note	4.40
Dahms Bacchus QBA halbtrocken, ein typischer Bacchus mit all seinen verspielten Eigenschaften, wie frischer Säure mit angenehmer nicht zu aufdringlicher Süße	4.40

Rosè

Dahms Rotling QBA- Franken fruchtig nach Himbeere und roter Kirschfrucht präsentiert sich dieser Rotling süßlich und frisch	4.60
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Rotwein

Dahms Domina QBA Franken – halbtrocken, fruchtbetont, weich und mit leichten Röstaromen	4.90
Castelli del Duca Obello Rosso IGT Emilia Romagna – lieblich, frisch, fruchtig, ausgeglichen	4.10
Ponte Merlot IGT Veneto – granatrot, lebendig, geschmackvoll	4.30

Weinschorle

Weiß oder rot	3.90
Weiß oder rot	<i>0,5l</i> 5.10



Nordic Red *0,5l* 3.40

Unser Hausgemachtes – ein vollmundiges untergäriges Bier. Die fein abgestimmte Kombination von drei Hopfensorten und einer zusätzlichen Kalthopfung mit Saphir verleiht dem Nordic Red eine prägnante Bittere mit würzigen und fruchtigen Geschmacksnoten.



★ Biere ★

0,5l

Fassbiere der Brauerei Kundmüller

Weiherer Pils	3.30
Weiherer Lager	3.20
Weiherer Weizen hell	3.40
Radler (Bier mit Sprite)	3.20
Colaweizen 1,3,9 (Weißbier mit Coca-Cola)	3.50
Russe (Weißbier mit Sprite)	3.50

Spezialbiere der Brauerei Kundmüller

Weiherer Bockbier	3.60
Weiherer Rauchbock	3.60
Weiherer Weizenbock	3.70

Flaschenbiere der Brauerei Kundmüller

Weiherer Urstöfla	3.40
Weiherer Rauch	3.40
Weiherer Zwickla hell oder dunkel	3.40

Alkoholfrei

Paulaner alkoholfreies Bier	3.50
Erdinger alkoholfreies Weißbier	3.50
Erdinger alkoholfrei Zitrone oder Grapefruit	<i>0,33l</i> 3.40

0,2l

* Sekt *

Bootshaus Eigenmarke Piccolo Sekt feinperlig, fruchtig, frisch	5.10
-------------------------------------------------------------------	------

0,2l

* Aperitivo *

Aperol Spritz <i>neu</i> 1,10	5.90
4 cl Aperol mit Weißwein und Soda auf Eiswürfel und Orangenscheibe	
Lillet Wild Berry <i>neu</i>	5.90
4 cl Lillet Rosso mit „Schweppes“ Wild Berry auf Eiswürfeln und Waldbeeren	

2cl

* Spirituosen *

Brände und Geister

Williams Christ Birne	3.00
Himbeergeist	3.00
Zwetschgenwasser	3.00
Grappa Julia	3.00

Kräuterschnäpse

Fernet Branca	3.00
Ramazotti	(<i>4cl</i>) 4.70 3.00
Ramazotti Sour	(<i>4cl</i>) 4.90 3.10
Jägermeister	3.00
Baileys	3.00

Wir machen möglich,
was für Dich
unmöglich erscheint!



fleisch-/fischlustig
vegy // vegan

REGIONAL – KREATIV – ZUVERLÄSSIG