AHOI

SELBSTBEDIENUNG

BIER

Helles *a*
Augustiner 0,5l 4,30
0,33l 3,50

Weißbier *a*
Augustiner 0,5l 4,50

Pils *a*
Augustiner 0,33l 3,50

Natur Radler *a*
Schweiger 0,5l 4,00

alkoholfreies
Helles *a*
Augustiner 0,5l 4,30

alkoholfreies
Weißbier *a*
Gutmann 0,5l 4,50

SELBSTBEDIENUNG

WEIN & PROSECCO

Weinschorle *13*
Rimini 0,33l 4,50

Prosecco *13*
auf Eis 0,2l 6,50
Flasche 0,75l 21,00

Aperol 0,2l *1,2,13* 7,50
Holunder 0,2l 7,50
Ingwer 0,2l 7,50
Prosecco (0,7l) Special & 26,00
(Rhabarberchorle/Mate)

Weißburgunder *13*
Studier
Glas 0,2l 7,00
Flasche 0,75 23,00

Sauvignon Blanc *13*
8 Lunas
Glas 0,2l 6,50
Flasche 0,75 21,00

Ragazza *13*
VIlla San Giorgio
Glas 0,2l 6,50
Flasche 0,75 21,00

Sauvignon *13*
Dehesa de Luna
Glas 0,2l 8,00
Flasche 0,75 29,00

Rosé *13*
Studier
Glas 0,2l 7,00
Flasche 1l 29,50

SELBSTBEDIENUNG

SPIRITUOSE FILLER

je 4 cl		**je 3,50 Euro**
Wodka *Smirnoff*	6,00+	SODA
Gin *Tanqueray*	7,00+	FRITZ-KOLA (zuckerfrei) *1,14*
Rum *Havanna*	6,00+	MATE *1,14*
Bourbon *Bulleit*	7,00+	TONIC *10,14*
		RED BULL *1*
		LEMON *10,14*
		GINGER BEER *10,14*

SHOTS

Bulleit Bourbon 3,50
Whisky 40%

Smirnoff 3,00
Wodka 40%

Tanqueray 3,50
Gin 47%

Pfefferminz 3,00
Kräuterlikör 18 %

Sambuca Molinari 3,00
Anislikör 40%

Steinbeisser Willi 3,00
Schnaps 40%

Steinbeisser Haselnuss 3,00
Schnaps 33%

SOFT DRINKS

Apfelschorle 3,50
Voelkel bio naturtrüb 0,33l

Rhabarberschorle 3,50
Voelkel BioZisch 0,33l

Kombucha 4,00
YOBOOCH 0,33l

Orangensaft 3,50
Wolfra 0,2l

Zitronenlimonade 3,50
Voelkel BioZisch 0,33l

Eistee Himbeer-Hibiskus 3,50
Voelkel BioZisch 0,33l

Mate 3,50
Voelkel BioZisch 0,33l

Spezi *1,14* 3,50
Spezi 0,33l

Fritz-Kola / Kola (zuckerfrei) *1,14* 3,50
Fritz Kola (zuckerfrei)0,33l

Ginger Beer *10,14* 3,50
Schweppes 0,2l

Tonic *10,14* 3,50
Schweppes 0,2l

Bitter Lemon *10,14* 3,50
Schweppes 0,2l

Soda Water 3,50
Schweppes 0,2l

Red Bull *1* 3,50
0,25l

Wasser *0,5l* 3,00
medium oder *still*

1 EURO PFAND AUF ALLE GETRÄNKE

1. Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmittel, 9=enthält eine Phenylalainquelle, 10=Chinin, 11=mit Nitritpökelsalz, 12=Tartrazin, 13=Sulfite, 14=Säuerungsmittel

2. Allergene: a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c=Eier und Eierzeugnisse, d=Fisch und Fischerzeugnisse, e=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f=Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g=Milch und Milcherzeugnisse, h=Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse, i=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k=Senf und Senferzeugnisse, l=Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m=Schwefeldioxid und Sulfite, n=Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o=Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

HEIßE GETRÄNKE

KAFFEE aus Bio-Espressobohnen

Espresso	2,00
Doppio	3,50
MACCHIATO a,g	+ 0,20
Cappuccino *a,g*	4,00
GROß	4,70
Latte Macchiato *a,g*	4,70
Flat White *a,g*	4,70
Tasse Kaffee	2,50
mit Milch oder Haferdrink a g	+ 0,40
Milchkaffee	4,50
Heiße Schokolade *a,g*	3,50
*mit **Schuss** + 1,50*	

* mit Bio-Milch oder Bio-Haferdrink

BIO Tee Just T

3,30

SUNRISE BREAKFAST
Bio Schwarzer Hochland Asam Tee

CHEEK TO CHEEK VANILLA
Bio Rooibos Tee French Vanilla

DARLING PEACH
Bio Weißer Hochland Tee Aprikose Pfirsich

DYNAMIC DAY
Bio Grüner Hochland Tee Matcha Acai

BLUE SKY CHAMOMILE
Bio Kräutertee Kamille Verbene

THE TURMERIC GINGER TREASURE
Bio Kräutertee Kurkuma Ingwer

NORDIC BLUEBERRY
Bio Früchtetee Waldbeeren

1 EURO PFAND AUF ALLE GETRÄNKE

AHOI!
SOMMER

ALTE UTTING

Selbstbedienung

1 Euro Pfand

auf alle Getränke

PROSECCO Special *1,2,13* 26,00

=

FLASCHE Prosecco *13 0,7l*
+ 2 Softdrinks
MATE *0,33l* oder
RHABABERSCHORLE *0,33l*

INGWER Spritz *0,2l* 7,50

APEROL Spritz *0,2l* 7,50

HOLUNDER Spritz *0,2l* 7,50

ROSE Special *1,2,13*

=

Rosé - Studier - *1l* 30,50
+ FLASCHE Wasser *0,5l*

WEIN Special *1,2,13*

=

Sauvignon Blanc *0,75l* 22,00
+ FLASCHE Wasser *0,5l*
Weissburgunder *0,75l* 24,00
+ FLASCHE Wasser *0,5l*

EIS**TEE** *1*

Himbeere-Hibiskus 3,50
Voelkel BioZisch *0,33l*
Kombucha 4,00
YOBOOCH *0,33l*

Unsere Durstlöscher für den Sommer...

1. Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2=Konservierungsstoff,13=Sulfite
2. Allergene: a=glutenhaltiges Getreide, g=Milch und Milcherzeugnisse

Speisen können draußen an den Essenständen direkt gekauft werden.

Liebe Gäste,

da die Essenstände eigenständige Unternehmen sind und ihre Küchen sich aus platztechnischen Gründen **nicht IM SCHIFF** befinden, können Sie sich draußen direkt an den Ständen mit Essen versorgen.

Afrikanische Küche
Vor dem Schiff auf dem Steg

DaVito & Donnerwirt
Hinter dem Schiff im Biergarten

AFRIKANISCHE ZAUBERKÜCHE

Vorspeisen

Samosa – vegan **4€**
Mit Erbsen, Karotten, Curry und Zwiebel-Tomatensauce

Ramas – gemischter Salat **8€**
Mit Avocado, Gurken, Tomaten, geraspelten Karotten & Oliven

Frühlingsrollen **4€**
Mit Gemüse oder Fleisch

Süßkartoffel Pommes **7€**

Maries – Gemüsesuppe **7€**
Mit 5 exotischen Gemüsen

Hauptspeisen

Yassa-Poulet **12€**
Hähnchen in Zwiebel-Oliven-Senf-Sauce mit Reis

Thiou **12€**
Hähnchen mit Gemüse, Tamarinde & Tomatensauce – mit Reis oder Couscous

Thiou – vegan **10€**
Mit Gemüse, Tamarinde & Tomatensauce – mit Reis oder Couscous

Spinat **8€**
Mit saisonalem Gemüse & Kokosmilch

Mango-Hähnchen **12€**
Mit Kardamom, Nelken, Gemüse, Kokosmilch – mit Reis oder Couscous

Mango – vegan **10€**
Mit Kardamom, Nelken & frischem Ingwer – mit Reis oder Couscous

Maffé **12€**
Rindfleischeintopf mit Gemüse in Erdnussauce und Reis

Maffé – vegan **10€**
Gemüse in Erdnussauce – mit Reis oder Couscous

Garnelenspieß **19€**
Mit gemischtem Salat und selbstgemachter Sauce

Fischteller **21€**
Mit gemischtem Salat und Zwiebelsauce

Nachspeisen

Kochbanane **4€**

Chakery – traditionell afrikanisch **5€**
Mit Naturjoghurt und Getreide

Beignets **3€**
Traditionell Afrikanische Krapfen
Mit Kokosraspeln und Orangenblutwasser

SELBSTBEDIENUNG SELBSTBEDIENUNG SELBSTBEDIENUNG

CRÊPES UNTERM HECK

Süße Crêpes

Zimt Zucker	**4€**
Apfelmuß	**5€**
+ Zimt Zucker	5,50€
Erdbeermarmelade	**5€**
Pflaumenmuß	**5€**
+ Zimt Zucker	5,50€
Grand Manier flambiert	**6,50€**
Eierlikör	**6,00€**
Eierlikör, Banane, Kokos	**7,00€**
Kinderschokolade	**6€**
+ Banane	6,50€
+ Kokos/Nuss	6,50€
+ Banane, Kokos od. Nuss	7,00€
Nutella	**6€**
+ Zimt Zucker	6,50€
+ Banane	6,50€
+ Erdbeersauce	6,50€
+ Banane, Kokos od. Nuss	7,00€
+ Kokos od. Nuss	6,50€

Weiße Schokolade	**6€**
+ Banane	6,50€
+ Erdbeersauce	6,50€
+ Kokos od. Nuss	6,50€
+ Banane, Kokos od. Nuss	7,00€

Herzhafte Crêpes

Käse	**6€**
+ Jalapeños	6,50€
+ Tomaten	6,50€
+ Tomaten Jalapeños	7,00€
Käse Schinken	**7€**
+ Tomaten	7,50€
+ Jalapeños	7,50€
+ Tomaten Jalapeños	8,00€

Käse Salami	**7€**
+ Tomaten	7,50€
+ Jalapeño	7,50€
+ Tomaten Jalapeño	8,00€

Auf Wunsch mit frisch gemahlenem Pfeffer, Meersalz, Kräutern der Provence oder getrocknetem Chili.

SELBSTBEDIENUNG SELBSTBEDIENUNG SELBSTBEDIENUNG

DONNERWIRT

MEDITERRANER VORSPEISETELLER **10€**

ROSMARIN-KARTOFFELN **8€**
aus der großen Gusseisernen mit Dip*

ROSMARIN-KARTOFFELN **10€**
mit mediterranem Pfannengemüse und Dip*

GEMÜSE CURRY **9€**
mit Reis

LINSELDAL **9€**
mit Reis und Dip*

GEMÜSE-CURRY & DAL **10 €**
mit Reis und Dip*

MASALA DOSA **10€**
südindischer Reisfladen mit Kartoffelcurryfüllung und Kokos-Mango-Chutney

HÄHNCHENGESCHNETZELTES **10€**
Mit Reis und Gemüse in Sahnesoße

HOTDOG **5€**
Mit Ketchup und Mayonnaise oder Dip*

FLEISCH SALAT **7€**
Mit Brot

POMMES **5€**
Mit Ketchup und Mayonnaise

MÜNCHNER SPIESS **8€**
Leberkäse mit Brezenteig umwickelt

STOCKBROT **5€**
Natur oder gelaugt mit Dip*

ARABISCHE KÖFTE **10€**

TÜRLÜ VEGETARISCH **10€**
Saisongemüse in einer hausgemachten Tomatensoße, serviert mit Reis

TAVUK SOTE **10€**
Hähnchenbrustwürfel mit Paprika und Champignons in Tomatensoße, serviert mit Reis

ET SOTE **10€**
Kalbfleischwürfel mit Paprika und Champignons in Tomatensoße, serviert mit Reis

MEDITERRANER SCHWEINEBRATEN **14€**
mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse

MEDITERRANER RINDERBRATEN **14€**
mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse

SCHNITZEL **10€**
Mit Rosmarinkartoffeln und Dip*

PUTENCURRY **10€**
Mit Reis

CHILI CON CARNE **8€**
mit Stockbrot **10€**

MILCHREIS **5€**
Mit Mangomark

BAKLAVA **5€**

*hausgemachte Dips:
Kräuterremoulade, Tzaziki, Tomate & Paprika oder Hummus

SELBSTBEDIENUNG SELBSTBEDIENUNG SELBSTBEDIENUNG

PIZZERIA DAVITO

Salate und Antipasti

Antipasti Platte **kl. 15€, gr. 25€**
verschiedene Käse und Wurst Aufschnitte und Oliven

Ziegenkäse Salat **12€**
Mit Rucola, Ziegenkäse, Walnüssen und Blütenhonig

Burrata Salat **12€**
Mit Rucola, Tomaten, Burrata

Tonno Salat **10€**
Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln

Gemischter Salat **8€**

Pizza

Margherita **8€**

Funghi **10€**

Diavolo **12€**
mit Salame picante

Mozzarella e Pomodoro **12€**

Quattro Formaggi **12€**
mit Gorgonzola, Scarmoza, Parmesan, Mozzarella

Parma Rucola **14€**
mit Rucola und Parmaschinken & Parmesan

Burrata **14€**
mit frischen Tomaten, Burrata, Rucola

Vegetariana **12€**
mit Rucola, Tomaten, Funghi, Artischocken

Principessa **13€**
mit Ziegenkäse, Walnüssen, Blütenhonig und Rucola

Regina **12€**
mit gekochten Schinken und Funghi

Tartufo **16€**
mit frischem Trüffel

Pasta

Pomodoro **9€**
mit frischen Tomaten in Tomatensoße mit Basilikum

Arrabiata **9€**
mit frischen Tomaten in pikanter Tomatensoße mit Basilikum

Beilagen

Schokokuchen **5€**
Trüffelpommes **7€**
Zitronenmandelkuchen **5€**
Pommes **5€**

SELBSTBEDIENUNG SELBSTBEDIENUNG SELBSTBEDIENUNG