BOOTSHAUS
Restaurant
im Hain

BOOTSHAUS
Restaurant
im Hain

Die reizvolle Lage und die lange Tradition des Bootshauses im Hain sind für uns ebenso Geschenk wie auch Verpflichtung zugleich, unsere Gäste auf Augenhöhe mit diesem Juwel zu verwöhnen.

Das Bootshaus hat nicht nur für den uns nahestehenden Ruderclub zwei Jahrszeiten. Während im Sommer nur an kühleren Tagen etwas Ruhe einkehrt, wird es im Herbst beschaulicher, sicherlich aber nicht weniger reizvoll. Dann ziehen wir wieder in die obere Etage, um unsere Gäste mit sonntäglichem Mittagstisch oder Steak-, Burger- und Fischwochen zu verwöhnen.

In Küche und Ausschank setzen wir, wo immer es möglich ist, auf Regionalität. Und Sie dürfen gerne wissen von wem wir beliefert werden – eine Liste unserer Partner finden Sie auf der letzten Seite.

Sie haben Fragen, Anregungen, Wünsche? Wir freuen uns darauf …

Einen guten Aufenthalt wünschen Ihnen
Melanie und Bernd Wulkesch
und das Bootshaus-Team

R B G 1884

BOOTSHAUS
Restaurant
im Hain

Speisen und Feiern im Bootshaus

Das Team um Melanie und Bernd Wulkesch macht aus Ihrer Feier ein unvergessliches Erlebnis. Flexible Raumgrößen bieten für 20 bis 150 Personen das optimale Umfeld für Ihre Veranstaltung – inkl. einer exzellenten Eventküche.

- *Buffet oder Menü – testen Sie uns gerne bei unseren Sonntagsbuffets in den Herbst- und Wintermonaten.*
- *Dekoration und Blumenarrangements – die Chefin Melanie Wulkesch ist auch gelernte Floristin und „deckt den Tisch“.*
- *Saal oder Restaurant – je nach Anzahl der Gäste bieten wir Ihnen eine angenehme Raumatmosphäre.*
- *Drinnen und Draußen – vor allem im Winter bietet sich unser Biergarten für den Begrüßungssekt an romantischen Feuerstellen an.*
- *Paket sorglos – wenn Sie sich um nichts kümmern möchten, nehmen wir Ihnen gern die gesamte Organisation der Feier in unserem Haus ab.*

Hochzeiten • Privatfeiern • Betriebsevents • Kulturveranstaltungen

Warme Speisen

Rinderroulade – mit Blaukraut und Kloß 11.50

Schwarzbierbraten – vom Schwein mit Sauerkraut und Kloß 1,2,3,5 ..... 10.90

Pfannenschnitzel – mit Pommes und Beilagensalat 5 . 9.70

Fleischspieß – mit Pommes 1,2,3,5 ..... 7.80

Gebackener Camembert – mit Preiselbeermarmelade und Baguette 1,4 ..... 7.50

Gebackener Hirtenkäse – aus Kuhmilch und Baguette 1,4 ..... 7.10

1 Paar Bratwürste – mit Sauerkraut und Bauernbrot 1,2,3,5,7 ..... 7.50

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Pellkartoffeln der Saison 7.70

Currywurst – mit Pommes 1,2,3,5,7 ..... 8.10

Biergulasch – mit Spätzle 1,4 ..... 9.50

BOOTSHAUS
Restaurant
im Hain

Kalte Speisen

Ziebeleskäse – mit Pellkartoffeln der Saison 1,2,4 ..... 7.90

Obatzda – Gerupfter dazu Bauernbrot 1,2,4 ..... 7.50

Limburger – mit Musik und Bauernbrot 1,2,4 ..... 7.20

Wurst mit Musik – dazu Bauernbrot 1,2,4,7 ..... 7.20

Bootshausplatte – dazu Bauernbrot 1,2,3,5,7 ..... 8.90
Roher und gekochter Schinken, Salami, grobe Leberwurst, Pressack rot-weiß

Bootshausplatte mit Käse – dazu Bauernbrot 1,2,3,5,7 .. 9.50
Roher und gekochter Schinken, Salami, grobe Leberwurst, Pressack rot-weiß, Käse, Gerupfter

Salate

Großer bunter Salat – mit Hähnchenbrustspieß und Baguette 1,2,3,5 ..... 10.50

Kleiner bunter Salat – dazu Baguette 5.10

Ruderer Salat – mit Schinken, Käse, Ei und Baguette 1,2,3,5 ..... 9.80

Thunfisch Salat – mit Zwiebeln und Baguette 1,2,3 ..... 9.80

Vital Salat – mit roter Beete, Apfelspalten, Walnüsse, Kresse und Baguette 1,2,3 ..... 10.50

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

Kids

Nuggets – mit Pommes 5 ..... 6.90

Pommes – rot-weiß 5 ..... 3.10

Kinderschnitzel – mit Pommes 5 ..... 6.50

Kloß mit Soße 1,2,3,5 ..... 3.10

BOOTSHAUS Catering services

Sie möchten mit uns, aber außerhalb des Bootshauses feiern?

Unsere exzellente Eventküche entwickelt und liefert nach Ihren Wünschen kalte und warme Buffets, Menüs, Fingerfood ...

BOOTSHAUS
Restaurant
im Hain

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks	0,2l	0,4l
Coca-Cola 1,3,9	2.30	3.30
Coca-Cola Light 1,3,9,11,12	2.30	3.30
Mezzo-Mix 1,3,9	2.30	3.30
Sprite	1.90	2.90
Fanta 1,3	2.30	3.30
Schweppes Bitter Lemon 1	0,2l	2.80
Schweppes Ginger Ale 10	0,2l	2.80

Wasser		
Wasser (still und spritzig)	2.20	3.10

Saftschorlen	0,2l	0,4l
Apfel, Johannisbeere, Traube, Orange und Maracuja	2.40	3.40

Säfte und Nektar	0,2l	0,4l
Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft Johannisbeernektar, Maracujanektar	2.70	3.60

VIO BIO	0,33l
Limo: Limette-Gurke	2.90
Schorle: Rhabarber	2.90

fuzetea Schwarzer Tee	0,4l
Pfirsich und Zitrone	3.40

Biere

Fassbiere der Brauerei Kundmüller	0,5l
Weiherer Pils	3.10
Weiherer Lager	3.00
Weiherer Weizen hell	3.20
Radler (Bier mit Sprite)	3.00
Colaweizen (Weißbier mit Coca-Cola) 1,3,9	3.30
Russe (Weißbier mit Sprite)	3.30

Spezialbiere der Brauerei Kundmüller	0,5l
Weiherer Bockbier	3.50
Weiherer Weizenbock	3.60

Flaschenbiere	0,5l
Weiherer Urstöffla - Brauerei Kundmüller	3.20
Weiherer Rauch - Brauerei Kundmüller	3.20
Weiherer Zwickla hell und dunkel	3.20

Alkoholfrei		
Paulaner alkoholfreies Bier	0,5l	3.30
Erdinger alkoholfreies Weißbier	0,5l	3.30
Erdinger alkohlfrei Zitrone oder Grapefruit	0,33l	3.30

BOOTSHAUS
Restaurant
im Hain

Offene Weine

Weißweine aus Franken *0,2l*

Stammtischschoppen Silvaner 3.80
Qualitätswein aus Franken

Dahms Müller-Thurgau QBA 4.30
halbtrocken, mit harmonischer Fruchtsäure und leicht süßer Note

Dahms Bacchus QBA 4.30
halbtrocken, ein typischer Bacchus mit all seinen verspielten Eigenschaften, wie frischer Säure mit angenehmer nicht zu aufdringlicher Süße

Rosè *0,2l*

Dahms Rotling QBA- Franken 4.50
fruchtig nach Himbeere und roter Kirschfrucht präsentiert sich dieser Rotling süßlich und frisch

Rotwein *0,2l*

Dahms Domina QBA 4.90
Franken – halbtrocken, fruchtbetont, weich und mit leichten Röstaromen

Castelli del Duca Obello Rosso IGT 3.90
Emilia Romagna – lieblich, frisch, fruchtig, ausgeglichen

Ponte Merlot 4.20
Veneto – granatrot, lebendig, geschmackvoll

Weinschorle *0,2l* *0,5l*

Weiß oder rot ..... 3.50 .... 4.90

Sekt

Bootshaus Eigenmarke Piccolo Sekt ..... *0,2l* 4.90
feinperlig, fruchtig, frisch

Aperitivo

Aperol Spritz *neu* 1,10 ..... *0,2l* 5.20
4 cl Aperol mit Weißwein und Soda auf Eiswürfel und Orangenscheibe

Lillet Wild Berry *neu* ..... *0,2l* 5.40
4 cl Lillet Rosso mit „Schweppes“ Wild Berry auf Eiswürfeln und Waldbeeren

Spirituosen

Brände und Geister *2cl* *4cl*

Williams Christ Birne 2.80
Himbeergeist 2.80
Zwetschgenwasser 2.80
Grappa Julia 2.80

Kräuterschnäpse *2cl* *4cl*

Fernet Branca 2.90
Ramazotti ..... 2.80 .... 4.50
Ramazotti Sour ..... 2.90 .... 4.70
Jägermeister 2.70

BOOTSHAUS
Restaurant
im Hain

Heißgetränke

Tee

Schwarzer Tee 9, Earl Grey 9, Grüner Tee 9 ..... *Glas* 2.60
Ingwer-Zitronengras, Ayurveda, Früchte,
Rooibos, Minze, Kamille-Verbene

Kaffeespezialitäten von Westhoff

Tasse Kaffee 2.30
Pott Kaffee 2.80
Milchkaffee 3.20
Cappuccino 3.20
Espresso 2.60
Doppelter Espresso 3.60
Espresso Macchiato 2.80
Latte Macchiato 3.50
Latte Macchiato – mit Flavour ..... *neu 0,4* 3.90
Haselnuss - Vanille - Karamell - Zimt
Heiße Schokolade 3.20
Heiße Schokolade mit Sahne 3.70
Heiße Schokolade – mit Flavour ..... *neu* 3.60
Haselnuss - Vanille - Karamell - Zimt
Heiße Schokolade mit Sahne – mit Flavour ..... *neu* 4.10
Haselnuss - Vanille - Karamell - Zimt
Kiddiccino (warme Milch) 1.20
Kaffee auch entkoffeiniert erhältlich

Hausgemachte Kuchen und Torten

Kuchen* ab 2.90
Obstkuchen* ab 3.10
Torten* ab 3.30
wahlweise auch mit Sahne 0.50

Fragen Sie gerne unser Personal nach unseren aktuellen
Kuchen-/ Tortenangebot *8,9

BOOTSHAUS
Restaurant
im Hain

Unser Dank gilt Ihnen als Gast und unseren Lieferanten

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

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

Mühlwörth 18a ✱ 96047 Bamberg ✱ Fon 0951 24485 ✱ info@bootshaus-restaurant.de ✱ www.bootshaus-restaurant.de

SATORROTAS.DE
WERBEAGENTUR