

# BOOTSHAUS

— GRILL UND BAR —

## VORSPEISE

Original Beinschinken  
aus Österreich hauchdünn geschnitten mit Röstbrot und Meerrettich 9

Knackiges Grünzeug  
Kürbiskern dressing, eingelegter Kürbis, Kumquats, Walnuss-Kürbiscrunch 9€

Gado Gado Salat  
Chinakohl, Rotkohl, Gurke, Möhre, Röstkartoffel, Erdnuss-Chilidressing 9€  
mit Hähnchenbruststreifen 13 - mit Garnelen 15€

Gegrillter grüner Spargel - Avocado  
Wachsei, Zitronen-Mandelcreme, Röstbrot 12€

Ceviche vom Kabeljau  
Mango, Avocado, Rote Zwiebel, Koriander, Gurke, Paprika, Knäckebrötchen 16 €

Beef Tatar  
gepickeltes Gemüse, confiertes Eigelb, Kartoffelchips, Kresse 16€

## SUPPE

Bouillabaisse so wie wir sie machen  
Fisch & Schalentiere, Safrankartoffeln, Parmesancroutons 24€

Maissuppe  
Chorizo, Majoranpesto, Popcorn 8€

## FISCH

Gebatener weißer Heilbutt  
Miesmuscheln, Safrangemüse, Fenchel, Paprika, Artischocke 28

Gebatenes Lachsfilet  
Süßkartoffel-Kokospüree, Misodressing, Apfel-Koriandersalat, Gewürzcrunch 26

## GRILL

Cuts vom Holzkohlegrill

NEW YORK STRIP 300g 36

RIBEYE 300g 39

MANGALITZA SCHWEINEKOTELETT 300g 26

KALBSKOTELETT 300g 26

## BEILAGEN

Mais mit Knoblauchbutter & Majoran

Grüne Bohnen mit Haselnuss

Gebatene Pilze mit Schalotten und Oregano

Thai-Tomatensalat mit Gurken und Zwiebeln

Pimientos de Padron mit Meersalz

Bier Mac und Cheese von drei Käsesorten

Kartoffelgratin mit Käse

Steakhouse Pommes mit Specksalz

Stampfkartoffeln aus der ganzen Kartoffeln mit Kräutern

je 4

## SAUCEN

Sauce Bernaise

Rotweinjus

Pfefferrahmsauce

Kräuterbutter

Chimichurri

je 1,50

## BAR

BOOTSHAUS SIGNATURE COCKTAIL  
„Bootshaus Negroni“, serviert im Flachmann mit einem Big Ice Cube  
Campari, Vermouth, Gin, Italicus 9,50

BOOTSHAUS DARK & STORMY  
Gosling Black Seal Rum, Big Peat Whisky, Ginger Beer, Limette 8,50

SMOKED RASBERRY JULEP  
Evan Williams Bourbon, Islay Single Malt, Himbeermarmelade, Minze 9,50

ST. GERMAIN  
oder auch Hugo für Fortgeschrittene genannt...  
Gatinoir Champagner, St Germain Holunder Likör, Soda 10,50

## CHEFS CHOICE

Rinderfilet 200g  
Malz-Selleriepüree, Kräuterseitlinge, Silberzwiebeln, Majoran-Olivenjus 32

€  
Geschmorte Rinderbacke  
Stampfkartoffeln aus der ganzen Kartoffel, Röstzwiebeln, Gremolata 26€

Beef Burger 180g  
Bacon Jam, Bergkäse, Röstzwiebeln, Gewürzgurke, Steakpommes 16

## VEGETARISCH

Gefüllte Pasta mit Feige und Ziegenkäse  
Schmelztomaten, Walnusspesto 18