

ESSEN & TRINKEN

**LECKERE GERICHTE, FRÜHSTÜCK & WEIN AUCH „TO GO“!
2025**

Infos zum Hafendorf Müritz und Co. -
umdrehen und mitnehmen!



CAPTAINS INN

KARTE: Seite 2 bis 13

TISCHRESERVIERUNG:

hafendorf-mueritz.de/tischreservierung

+49 (0) 39 82 32 66 36



PIRATES BAR KARTE:

Seite 14 und 15



captains-inn.de

 captains-inn.de/en



pirates-bar.eu

 pirates-bar.eu/en



LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN IM CAPTAINS INN,

Seit der Modernisierung im Jahr 2014 ist unser Restaurant ein beliebter Treffpunkt für Bootsurlauber, Einheimische und Genießer guter Küche.

Direkt am Claassee gelegen, servieren wir frischen Fisch, herzhaftes Fleisch und alles, was hungrige Skipper nach einem Tag auf dem Wasser begehren – selbstverständlich begleitet von feinen Weinen, ausgewähltem Bier und anderen Durstlöschern.

Unser freundliches Team sorgt mit viel Leidenschaft dafür, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Ob nach einem erlebnisreichen Tag auf dem Wasser oder einem gemütlichen Spaziergang am Hafen – hier können Sie entspannen und den Ausblick genießen.



VORSPEISEN

Ziegenkäse auf Salatbouquet
im Speckmantel mit Ahornsirup ⁷ 14,20 €

Antipasti vegetarisch
gebackenes Gemüse, Oliven,
Kapern und Peperoni ⁹ 11,50 €

Antipasti
gebackenes Gemüse, Fisch, Fleisch ^{2,4,9} 17,90 €



SALATE

Knackiger Sommersalat ¹⁵
klein 8,90 €
groß 11,90 €
mit Orangenvinaigrette ^{10,16} oder Essig/Öl

OPTIONAL ZUM SALAT

gebratene Hähnchenbruststreifen 7,60 €
Black Tiger Garnelen ² 9,80 €

Captains Inn, Marinastraße 1, 17248 Rechlin, Telefon 03982326636

KUHNLE-TOURS GmbH, Hafendorf Müritz, 17248 Rechlin, info@kuhnle-tours.de, Telefon: 0049 (0) 39823 2660, Sitz Rechlin, Handelsregister Neubrandenburg HRB 5221, Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Harald Kuhnle, USt-ID DE 14781 6396

SUPPEN

Tomatencremesuppe
mit Büffelmozzarella und Basilikum ^{7,9,15} 8,50 €

Berliner Kartoffelsuppe
mit Würstchen ^{1,7,9,15} 8,50 €

Provenzalischer Fischeintopf ^{4,9,15} 10,50 €

PASTA

Spaghetti mit Tomatensauce
Rucola und Grana Padano ^{1,7} 13,50 €

Tagliatelle in Gorgonzolasauce
mit Spinat und gebratene Hähnchenbrust ^{1,7,9,15} 18,50 €

Spaghetti Arrabiata
mit Black Tiger Garnelen, Grana Padano ^{1,2,7,9,15} 20,50 €

Allergenkennzeichnung

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Unter die Kennzeichnungspflicht fallen folgende Hauptallergene und sämtliche Erzeugnisse daraus:

- 1 Glutenhaltiges Getreide z.B. Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel
- 2 Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse
- 3 Eier und Eierzeugnisse
- 4 Fisch und Fischerzeugnisse
- 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6 Soja und Sojaerzeugnisse
- 7 Milch, Milcherzeugnisse, Laktose
- 8 Schalenfrüchte z.B. Mandeln, Nüsse,
- 9 Knollengemüse, z.B. Sellerie, Sellerieerzeugnisse
- 10 Senf und Senferzeugnisse
- 11 Sesamsamen und -erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben
- 13 Lupine und Lupinenerzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 15 Wurzelgemüse, z.B. Möhren
- 16 Zitrusfrüchte



Also lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Blick auf's Wasser und lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen. Und keine Sorge: Bei uns gibt's keine stürmische See – höchstens mal eine schäumende Bierkrone!

Sprechen Sie uns bei Fragen zu unseren Gerichten oder besonderen Wünschen gerne an – wir helfen Ihnen weiter.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit und guten Appetit!

Harald Cluske



FLEISCH VOM LAVAGRILL

Hähnchenbrust
mit Kräuterbutter, Pfannengemüse und Pommes Frites 1,7,9,15,16 20,50 €

Gegrilltes Schweinefilet in Madeirasoße
mit Gemüse der Saison und Drillingen 1,9,10,15,16 23,50 €

Zwei Iberico Schweinekoteletten
in Zwiebelsauce, Pfannengemüse und Drillinge 1,7,9,15,16 28,50 €

Rumpsteak
mit Kräuterbutter im Zwiebelbett mit Salat und Ofenkartoffel 1,7,9,15,16 29,50 €

Lammkarree mit Kräuterkruste
an Rotweinjus, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 7,9,15 34,50 €

FLEISCHGERICHTE

Schnitzel Wiener Art
mit Gurkensalat und Pommes Frites 1,3,7 22,50 €

Schweinefiletspitzen in Champignoncreme
mit kleinem Salat und Kroketten 1,9,10,15 22,50 €

FISCHGERICHTE

Black Tiger Garnelen
in Knoblauch-Olivenöl pikant auf Gemüse der Saison und Kräuterdrillingen 2,15 24,50€

Gegrillter Saibling
auf mediterranem Gemüse und Butterkartoffeln 24,50€

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsejulienne
mit Weißwein-Dillschaum und Butterkartoffeln 1,4,7 24,90 €

Gegrilltes Lachsfilet
auf Pfannengemüse und gebratenen Drillingen 1,4,7,9,15 26,90 €

Fischteller vom Grill
Lachs, Zander, Seelachs, Black Tiger mit Kräuterbutter mit kleinem Salat und Drillingen 1,2,4,7 28,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Tagliatelle
in Gorgonzola-Spinat Sauce 1,7,9,15 14,50€

Ofenkartoffeln
mit Sour Cream und Salatbeilage 1,7 14,50€



Eis



Lecker Schlemmen

GEMISCHTES EIS 7,50 €

Drei Kugeln nach Wahl mit Sahne f,g

SCHWEDENBECHER 8,90 €

Klassischer Eisbecher aus drei Kugeln Eis Vanillegeschmack mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und einem Schuss Eierlikör f,g

COUPE DÄNEMARK 7,90 €

Je eine Kugel Eis Vanillegeschmack, Stracciatella- und Schokoladeneis mit Sahne und Schokoladensauce f,g

EIS & HEISS MIT KIRSCHEN 8,90 €

Drei Kugeln Eis Vanillegeschmack mit warmen Kirschen und Sahne f,g

SCHLEMMERBECHER OBSTSALAT 8,90 €

Je eine Kugel Eis Vanillegeschmack, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Obstsalat und reichlich Sahne garniert f,g

SOLOKUGEL NACH WAHL 2,00 €

Vanille · Erdbeer · Schokolade · Banane · Stracciatella · Zitrone

EISKAFFEE 4,50 €

Aromatischer Kaffee mit Eis Vanillegeschmack und Sahnehaube

EISSCHOKOLADE 4,50 €

Köstliches Schokoladengetränk mit Eis Vanillegeschmack und Sahnehaube

KUCHEN UND TORTEN

finden Sie in unserer Kuchenvitrine



Kinder

bis 12 €

Nudeln
mit Tomatensoße 1
6,50 €

Milchreis
mit Zimt/Zucker, Apfelmus 1,7
6,00 €

Portion Pommes
5,00 €



karte

Jahre

Fischstäbchen
vom Seelachs
mit Erbsen, Möhrchen,

Pommes 1,4,7,15
7,50 €

Schnitzel
Wiener Art
mit Erbsen, Möhrchen,

Pommes 1,3,7,15
9,50 €



Frühstück im Captains Inn

**BITTE
VORBESTELLEN**

8:00 BIS 10:30 UHR

FRÜHSTÜCKSBUFFET 17,80 €
Kaffee, Tee oder Kakao, Orangensaft, Mineralwasser,
verschiedene Brötchen, Rührei/Ei, Bacon, Müsli, Mar-
melade, verschiedene Wurstaufschnitte, verschiedene
Käse, Joghurt, Obst. Salate nach Tagesangebot.
Kaffeesspezialitäten sind nicht im Preis enthalten

FRÜHSTÜCKSBUFFET
für Kinder bis 12 Jahre 11,80 €

FRÜHSTÜCKSBUFFET
für Kinder bis 3 Jahre KOSTENLOS

Bei wenig Vorreservierungen servieren wir
Ihnen gerne ein Teller-/Tischfrühstück.

hafendorf-mueritz.de/fruehstueck





Zum Wohl!

**WEITERE WEINE & INFOS
AB SEITE 8**



Bier

VOM FASS	0,3 Liter	0,5 Liter
Lübzer Pils	4,00 €	5,30 €
Duckstein	4,40 €	5,70 €
Duckstein Weizen	4,30 €	5,80 €
Alster / Radler	4,00 €	5,30 €
Diesel	4,00 €	5,30 €
	0,25 Liter	0,5 Liter
Grimbergen Double (Schwarzbier)	4,30 €	5,80 €

FLASCHENBIER	0,33 Liter	0,5 Liter
Lübzer Pils alkoholfrei	4,00 €	
Lübzer Naturradler Grapefruit	4,00 €	
Lübzer Naturradler Grapefruit alkoholfrei 0,0% Alkohol	4,00 €	
Erdinger Alkoholfrei		5,40 €
Berliner Weisse (rot oder grün)	4,00 €	

Cider

SOMERSBY	Flasche 0,33 Liter	
Apple Cider	4,00 €	
Orange Spritz	4,00 €	

Null Promille

SOFTDRINKS	0,2 Liter	0,4 Liter
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker	3,00 €	4,70 €
Bluna Orange	3,00 €	4,70 €
Bluna Zitrone	3,00 €	4,70 €
	0,25 Liter	
Güstrower Ginger Ale		3,30 €
Güstrower Bitter Lemon		3,30 €
Güstrower Tonic		3,30 €

WASSER	Güstrower Gourmet	0,25 Liter	0,75 Liter
Naturell	3,00 €		6,50 €
Feinperlig	3,00 €		6,50 €

SÄFTE	0,2 Liter	0,4 Liter
Apfelsaft - Klar	3,10 €	4,60 €
Orangensaft	3,10 €	4,60 €
Bananen Nektar	3,10 €	4,60 €
Sauerkirsch Nektar	3,10 €	4,60 €
Johannisbeersaft	3,10 €	4,60 €

Informationen über Zusatzstoffe in unserem Getränkeangebot erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service.

Cocktails



Müritz Mule	8,50 €
Mürli Kräuterlikör, Ginger Beer, Limette, Angostura, Gurke	
Caipirinha	8,50 €
Pitu, Limette, Rohrzucker	
Mojito	8,50 €
Havana, Limettensaft, Zuckersirup, Soda, Minze	

ALKOHOLFREI

Ipanema	6,80 €
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	

LONGDRINKS

Cuba Libre	7,90 €
Havana Club 3, Cola, Limette	
Wodka Cola	7,90 €
Absolut Vodka, Cola	
Wodka Lemon	7,90 €
Absolut Vodka, Bitter Lemon	
Gin Tonic	7,90 €
Beefeater Gin, Güstrower Tonic Water	
Whiskey Ginger	7,90 €
Jameson, Güstrower Ginger Ale	
Whiskey Cola	7,90 €
Jameson, Cola	

Sekt, Prosecco & Co.

Campari Orange	6,50 €
Campari, Orangensaft	
Campari Soda	6,50 €
Campari, Sodawasser	
Aperol Sprizz	7,50 €
Aperol, Prosecco, Orange, Soda	
Lillet Wildberry	7,50 €
Lillet blanc, Schweppes Wildberry, Soda	
Hugo	7,50 €
Prosecco, Limette, Holunder, Minze, Soda	
Limoncello Sprizz	7,50 €
Limoncello, Elderflower, Prosecco, Soda	
Prosecco 0,1l	4,90 €
Martini Bianco 5cl	4,90 €

Heißgetränke



CAFÉ & CAFÉSPEZIALITÄTEN

Café Crème	3,10 €
Pott Café Crème	4,80 €
Espresso	2,90 €
Espresso doppio	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,10 €
Cappuccino	3,50 €
Chococcino	3,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Optionale Aromen: Vanille & Karamell	0,20 €
GROG alkoholisches Heißgetränk	4,50 €

EILLES TEE SORTEN

Rooibos Vanille Kräutertee mit Vanille-Geschmack	
Sommerbeeren Früchtetee	
Darjeeling Royal Second Flush Blatt Schwarztee	
Sonne Asiens Grüner Tee	
Kräutergarten Kräutertee	
Pfefferminztee Kräutertee	3,10 €

Wein

Weitere Weine in unserer Weinkarte ab Seite 8

WEINSCHORLE	0,2 l
Weißweinschorle Riesling	5,80 €
HAUS(BOOT)WEIN	0,2 l
Madame Lang Riesling trocken	6,80 €
Château Albuzeau Bordeaux Rosé trocken	6,40 €
Bordeaux Supérieur Rouge trocken	7,80 €

Spiritosen

KRÄUTER	2 cl	4 cl
Ramazotti	2,80 €	4,60 €
Mürli Kräuterlikör	3,00 €	4,80 €

OBSTBRÄNDE & GEIST

Schwechower Obstbrand	4,20 €	7,40 €
Apfel, Birne, Zwetschge oder Erdbeer		
Schwechower Schlehengeist	4,20 €	7,40 €

KORN & KÜMMEL

Nordhäuser Doppelkorn	3,00 €	4,80 €
Rostocker Doppelkümmel	3,00 €	4,80 €
Rostocker Aquavit	3,00 €	4,80 €
Linie Aquavit	3,00 €	5,00 €

WODKA & LIKÖRE

Fischergeist	3,00 €	4,80 €
Havana 3	3,00 €	4,80 €
Absolut Vodka	3,00 €	4,80 €
Jameson Irish Whiskey	3,90 €	6,40 €
Bailey's	3,00 €	4,80 €
Sambuca	3,00 €	4,80 €
Villa Massa Limoncello	3,00 €	4,80 €



DIE BESTE AUSWAHL

für unsere Gäste



Tradition und gute Tropfen: Harald Kuhnle (links) beim Gespräch mit französischen Wein- und Käseerzeugern in Niderviller bei der Boot & Wein.

Liebe Bootsfreunde und Gäste,

eine der schönsten Aufgaben zur Saisonvorbereitung ist es, den Wein für das Captains Inn und für den Verkauf zum Mitnehmen auszusuchen. Wir haben in sorgfältigen Eigenversuchen weder Zeit noch Kater gescheut, um eine Auswahl zusammenzustellen, die die liebevoll zubereiteten Gerichte angemessen und angenehm begleiten.

Sie werden kaum einen der Weine je im Supermarktregal finden, denn die Winzer sind oft kleine Familienbetriebe, die ihre Weine vor allem in der heimischen Umgebung verkaufen. Wir haben die Winzer bis auf wenige Ausnahmen entweder beim Saisonauftakt „Boot & Wein“ in Niderviller oder auf unseren Reisen entlang der Mosel kennengelernt. Lassen Sie sich von uns dazu inspirieren, die üblichen Weinpfade zu verlassen und neue Ufer und Genüsse zu entdecken!

Wir sehen uns auf dem Wasser (oder bei einem Glas Wein)!

Harald Kuhnle

Ihr Harald Kuhnle

WEIN-TIPP LAGERN AN BORD

Weine mögen gerne ein gleichmäßiges kühles Klima, das wir üblicherweise nicht auf Hausbooten vorfinden. Wohin also mit den guten Tropfen, wenn man sie erst in zwei oder drei Tagen trinken möchte? Vom alten Segler-Stauraum-Trick, der Bilge, möchten wir abraten. Da ist auf unseren Booten oft Technik verbaut, die erstens Wärme abgibt und zweitens recht unübersichtlich ist, so dass sich eine Flasche dauerhaft verstecken kann. Lassen Sie die Bodenbretter lieber an Ort und Stelle. Stauraum finden Sie auf Kormoran, Aquino, Pirates, vetus und Co. in der Pantry und in den Stauräumen der Kabine. Unter den Kojen der Bugkabinen ist es auf den meisten Booten so kühl, dass der Wein nur noch eine kurze Nachkühlzeit im Kühlschrank braucht. In jedem Fall sollten Sie den Wein gut vor Bruch und Verrutschen sichern, denn im Zweifel bringt ein volles Glas mehr Glück als Scherben ...



Unsere Weinbeschreibungen

Wir behalten uns vor, Jahrgänge auszutauschen. Mit dem Jahrgang ändert sich meist auch der angegebene Alkoholgehalt des Weines. Dies hängt von den klimatischen Bedingungen und der Sonnenintensität ab. Wir bieten ausschließlich naturbelassene Weine an und bitten daher um Ihr Verständnis.

HAUS(BOOT)WEIN

	0,2 l
Madame Lang Riesling trocken Seite 9	6,80 €
Château Albuzeau Bordeaux Rosé trocken Seite 10	6,40 €
Château Albuzeau Bordeaux Supérieur Rouge trocken Seite 10	7,80 €



Madame Lang

Annelise Lang

Madame Lang ist eine Institution. Ihr Crémant ist so lecker und ausgewogen, dass man gar nicht erst weiter in die Champagne fahren muss, wenn es im Glas blubbern soll. Im elsässischen Wolxheim ist man von Deutschland aus schneller am Ziel, bei Annelise Lang und ihrem Weingut.

Wie kam Madame Lang zum Winzern? „Ich hab gar nichts gelernt“, erklärt sie fröhlich im deutsch-elsässer Dialekt, sie habe halt die Schule zu Ende gemacht und sei im Sommer als Erntehelferin unterwegs gewesen. Ehe sie sich versah hatte sie auch schon einen Weinbauern geheiratet, der in der dritten Generation Wein anbaut. Die vor einigen Jahren verwitwete Annelise Lang produziert 35 000 Flaschen im Jahr. Jede Flasche verkauft sie selbst – auf Weinfesten oder im Direktverkauf auf ihrem Hof. Bis sich Annelise Lang von einer Flasche Crémant trennt, hat sie den Wein drei Jahre lang begleitet. Zuerst im 11 Hektar großen Weinberg, dann natürlich bei Pressung und Gärung. Allein 9 Monate reift der Crémant im Fass auf der Hefe, dann noch einmal zwei Jahre auf den Kopf gestellt in der Flasche. Als letztes wird mit einer besonderen Maschine der vorübergehende Kapselverschluss und der Bodensatz im Hals entfernt und der typische Crémantkorken mit Drahtsicherung aufgesetzt.



PINOT GRIS “CUVÉE DE LA PATRONNE” trocken

Diesen edlen Tropfen hat Michel Lang seiner Mutter gewidmet: 13,5% Alkohol und 15 % Restzucker. Er wurde ertragsreduziert mit 120-Grad-Öchsle geerntet. Durch die sehr reife Frucht ist er ein vollmundiger, runder und ausgewogener Wein. Er verfügt über eine moderate Säure und bietet Aromen von Unterholz und gelben Früchten. Er wirkt körperreich, rund und mit einem langen Abgang.

PINOT BLANC feinherb

11,5% Alkohol. Der Wein zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit mit einer fruchtigen, leichten Säure aus. Gepaart mit Veilchen- oder Iris-Aromen wirkt er sehr geschmeidig.

RIESLING trocken

Der Riesling von Annelise Lang hat 12,5 % Alkohol und ein sehr gutes Rieslingbouquet. Er präsentiert sich als ein trockener und charaktvoller Weißwein. Seine Zitrusaromen werden ergänzt durch mineralische oder florale Noten. Ein passender Begleiter zu weißem Fleisch, Salaten, Meeresfrüchten und Fisch. Im Elsaß trinkt man ihn auch zu Sauerkraut.

Der Wolxheimer Riesling soll laut Wikipedia der Lieblingswein Napoleons gewesen sein.

CRÉMANT d'Alsace Brut blanc (weiss)

11,5% Alkohol.

Der Crémant von Annelise Lang wurde vornehmlich aus Pinot Blanc Trauben hergestellt. Er wird sehr sorgfältig von Hand zu Beginn der Weinlese geerntet, damit er sein kräftiges Säuregerüst erhält. Dieser trockene Crémant ist frisch prickelnd, lebendig, unkompliziert und überzeugt mit einem anhaltenden Abgang.

Preise in Euro, Flasche 0,75 l	Flasche Restaurant	Flasche kaufen & mitnehmen	Glas 0,2 l
Pinot Blanc feinherb	22,50	11,90	6,80
Pinot Gris „Cuvée de la Patronne“ trocken	24,50	12,90	
Riesling trocken	22,90	12,40	6,80
Crémant d'Alsace brut Sekt	25,50	13,90	

Château Albuzeau

Bruno und Suzy Alexandre

BORDEAUX ROSÉ

12% Alkohol. Trocken.
Schneller als der Supérieur kommt der Rosé von Albuzeau ins Glas. Die Trauben – je zur Hälfte Cabernet und Merlot – werden wie bei hellen Weinen üblich schnell nach der Ernte gepresst und gären ohne Traubenhaut und Stiele. Nach drei Wochen fließt der Wein zur Nachreife ins Fass, bis er trink-reif ist. Im Januar wird dann auf Flaschen gefüllt. „Zwei Jahre lang kann man einen Roséjahrgang danach noch gut trinken – gerne im Sommer zu Grillfleisch und Fisch.“ Ein wahrer Zaubertrank aus dem südwestlichen Frankreich, wie Sie feststellen, wenn Sie ihn probieren.



BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

12,5% Alkohol. Trocken.
Bis der Supérieur im Glas landet, gären die Trauben (90% Merlot und 10% Cabernet) bei 28 Grad drei Wochen lang. Nach dem Pressen reift der Wein bis Januar, dann macht der junge Cuvée es sich noch einmal 18 Monate in Eichenfässern bequem, bis er in Flaschen abgefüllt wird. „Das beste Trinkalter liegt bei fünf bis sechs Jahren, aber auch nach zehn Jahren schmeckt er noch“, verspricht Bruno Alexandre.



BORDEAUX SAUVIGNON BLANC

12,5% Alkohol. Trocken.
Das Weingut Château Albuzeau befindet sich im Weinanbaugebiet Bordeaux. Reinsortige Weine erleben hier ein Comeback. Dort sind insbesondere Rotweine berühmt. Jedoch wird auch die weiße Rebsorte Sauvignon Blanc von Château Albuzeau angebaut und ebenfalls ohne Schwefel angebaut. Er ist leicht, mit einer schönen Balance aus Süße, säuerlichen Zitronennoten und einem Hauch von Akazienhonig. Ein lebendiger und fruchtiger Weißwein, der zu allen Gerichten mit Meeresfrüchten und Schalentieren oder zu weißem Fleisch passt.



Château Albuzeau liegt in der Gemeinde Sablons in der Gironde, etwa 15 km von Libourne und etwa 10 km von Saint-Emilion und den Gemeinden Lalande de Pomerol und Pomerol entfernt, also unweit dieser berühmten Weinanbaugebiete. Wenn man Bruno Alexandre vom Château Albuzeau aus Sablons bei Bordeaux sieht, weiß man spontan: „So sieht ein französischer Winzer aus einer jahrhundertealten Weindynastie aus.“ Eher klein gewachsen, mit Baskenmütze und listigen Asterix-Augen kann man sich nicht vorstellen, dass er jemals anders anzutreffen ist als das Glas schwenkend, genießerisch schnuppernd oder Reben schneidend. Der Schein trügt. Gelernt hat Bruno Alexandre Metallverarbeitung. Bis 2003 fräste und feilte er in einer Fabrik. Auch seine Frau Suzy wurde nicht in einem Weinberg geboren. Sie arbeitete in verschiedenen Supermärkten bis sie – arbeitslos geworden – eine Umschulung zur Winzerin verpasst bekam. 1997 kaufte das Ehepaar ein Grundstück und pflanzte die ersten Reben an. Ihren Wein produzieren die Alexandres ohne chemische Unkrautbekämpfung.

Preise in Euro, Flasche 0,75 l	Flasche Restaurant	Flasche kaufen & to go	Glas 0,2 l
Bordeaux rosé trocken	22,90	11,90	6,40
Bordeaux supérieur rouge trocken	25,90	13,90	7,80
Bordeaux Sauvignon Blanc trocken	22,50	11,90	6,40

GLOSSAR

Château

Die eigentliche Klasse erreichen Bordeaux-Weine nicht durch ihre Lage, sondern durch das Weingut, das hier Château heißt, unabhängig davon ob der Winzer in einem Schloss oder auf einem Bauernhof wohnt. Jedes Château hat seine eigene Art, verschiedene Trauben (zumeist Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc) zu Wein zu kombinieren.

Cuvée

Im Deutschen Sprachgebrauch wird als Cuvée ein Wein bezeichnet, der aus verschiedenen Traubensorten besteht. Während man bei einem einsortigen Wein wie Riesling weiß, was einen erwartet, hängt beim Cuvée die Qualität vom Geschick des Kellermeisters ab, die Trauben miteinander zu kombinieren. Das ist vor allem bei Wein aus südlicheren Anbaugebieten üblich, um dem Wein zu mehr geschmacklicher Tiefe und Aromenvielfalt zu verhelfen.

REBSORTEN

Cabernet Sauvignon

Das rote Pendant zum Chardonnay ist die Rebsorte Cabernet Sauvignon. Ursprünglich aus dem Bordelais stammend wächst die Traube mit der weltweit größten Anbaufläche auf den unterschiedlichsten Böden. Den charakteristischen Duft nach Johannisbeeren findet man in allen Cabernet Sauvignons.

Lemberger

Der Lemberger kam vor Jahrhunderten aus Österreich nach Württemberg. Die Rebsorte liebt warmes Klima, stellt höchste Ansprüche an die Lage und mittleren Anspruch an den Boden. Eine württembergische Spezialität, die in guten Lagen Spitzenqualität erreicht. Die lockeren Trauben mit kleinen Beeren sind spätreif und bringen dadurch vielfältige Aromen und Gerbstoffe in den Wein.

Weingut Kuhnle

Familie Kuhnle in Strümpfelbach



Nun haben wir schwäbische Weine aus dem Remstal auf der Karte, obwohl noch nie ein Hausboot bis an die Rems vorgedrungen ist: das Weingut Kuhnle aus Strümpfelbach. Mit seinen Macherinnen und Machern verbindet uns, dass wir häufig (fast) die gleiche Frage gestellt bekommen: „Gehört das Weingut auch zur Firma?“ beziehungsweise: „Hän Sie was mit dene Hausboode zum doon?“

Also: Wir sind weder verwandt noch verschwägert. Der Name Kuhnle ist im Remstal, wo Firmenchef Harald Kuhnle ein paar Weinberge entfernt von der alt-

ingesessenen Familie Kuhnle aufgewachsen ist, nicht eben selten. Außer dem Nachnamen verbindet uns die Liebe zu gutem Wein und die Bodenständigkeit. Werner und Margret Kuhnle – seit Generationen Weingärtner – haben in den 80ern begonnen, eigenen Wein zu machen, statt nur Trauben an die Genossenschaft zu liefern. Mit Erfolg: zahlreiche Medaillen, Auszeichnungen und Preise haben die Tropfen unserer Strümpfelbacher Namensvettern eingesammelt. Eine weitere Gemeinsamkeit ist die bunt und international zusammengestellte Belegschaft. „Wer was schafft und wer was kann, ist willkommen“, sagt Daniel Kuhnle, Juniorchef und Weinbetriebswirt. Im Keller ist Shani Berisha aus dem heiligen Amsfeld die rechte Hand der Chefs. Er hat eine Heilbronner Winzergesellenprüfung abgelegt. Für Weinbergmaschinenarbeiten im Steilhang ist sein Bruder Hazer die erfahrene und gewissenhafte Besetzung. Den absoluten Überblick über die Arbeit am Rebstock hat Sami Mehmeti, unser eingefleischter und schon ewig hier lebender Mitarbeiter, aus Oslare in Südserbien. Zur Traubenlese wird die Belegschaft noch bunter. Vom italienischen Praktikant aus dem Trentino, über Roland, ein Minderheiten-Ungar aus den Karpaten, bis zu unserer polnischen Nationalmannschaft im Trauben schneiden finden sich zur Lesezeit alle ein. So können die Trauben mühevoll in den Keller gebracht werden und gleichzeitig wird die kulturelle Völkerverbindung gepflegt.

Pinot Blanc

Den weißen Burgunder oder Klevner gibt es seit dem 14. Jahrhundert, er gedeiht am besten auf kalkhaltigen Böden und ist ein wenig frostempfindlich, so dass er vor allem in südlichen Weinregionen angebaut wird.

Riesling

Da die Riesling-Reben es gerne etwas kühler haben gehören sie zu den häufigsten Reben in Deutschland und im Elsass, es gibt sie aber auch in vielen anderen Ländern. Der Riesling genießt als Wein international ein hohes Ansehen. Aufgrund des relativ hohen Säuregehalts kann er gerne fünf bis zehn Jahre lagern ohne sein mineralisch-fruchtiges Aroma zu verlieren.

Sauvignon Blanc

Die genaue Herkunft des Sauvignon Blanc ist nicht genau belegt, man geht davon aus, dass die Rebe aus der Weinregion Bordeaux stammt. Dorthin ist sie jetzt zurückgekehrt. Sauvignon Blanc zählt zu den Edelreben und ist die zweitwichtigste Weißweinsorte nach Chardonnay; sie wird auf der ganzen Welt angebaut.

Trollinger

Die württembergische Spezialität ist das schwäbische Nationalgetränk: Leuchtend rubinrot mit fruchtigem Duft und leichtem frischem Charakter. Zwischen spritzigen und eleganten Weißweinen und schweren Rotweinen findet dieser traditionsreiche Klassiker seinen Platz.



TROLLINGER

12,5% Alkohol. Trocken.
Aroma rote Johannisbeere und Kirsche.

Körper: Schlank.
Charakter: leicht, frisch, feine Frucht. Easy drinking.

LEMBERGER

13,5% Alkohol. Trocken.
Aroma: Pflaume und süßes Cassis.
Charakter: runder Körper, von dunkler Farbe.

Preise in Euro, Flasche 0,75 l

Trollinger Strümpfelbacher QbA trocken

Lemberger „Feuerwand“ QbA trocken

Flasche Restaurant	Flasche kaufen Et mitnehmen	Glas 0,2 l
22,50	12,50	6,80
24,50	13,50	

hochprozentiges Wein to go

Hellershof-Zilliken

Patrick Zilliken



WEINTRESTER MARC DE MOSELLE

Ein herrlicher Digestif. Auch Grappa oder Marc genannt. Nach der Pressung der Trauben wird die feuchte Trester in Büten vergoren und anschließend fein gebrannt.
Alkoholgehalt 42 % Vol.

Preise in Euro	Flasche 0,5 l kaufen & mitnehmen	Glas 4 cl	Glas 2 cl
Marc de Moselle	29,50		4,20

Das Weingut Hellershof-Zilliken liegt in Nittel, am Mosel-km 216. Die Muschelkalkböden und das warme Schonklima eignen sich vorzüglich zum Weinanbau. Die Familie Zilliken ist bekannt für die umweltschonende Bearbeitung der Weinberge, eine starke Ertragsreduzierung und eine moderne Kellerwirtschaft. Bei uns gibt es einen hochprozentigen Marc dieses Weinguts, in Italien nennt man es Grappa, in Deutschland Trester. Er ist ehrlich, kräftig und rein, kommt nicht mit geheuchelter Milde daher.

Richard Hartinger und Frank Jehring

Die Schwechower Saftmacher



Obstbrände werden in Brand und Geist unterschieden. Für die Herstellung von Obstbränden werden stark fruchtzuckerhaltige Obstsorten zunächst eingemaischt und anschließend mit Hefe vergoren. Diese Maische wird dann in einem Brenngerät unter starker Hitze destilliert. Dieser Vorgang wird „brennen“ genannt.

Geiste entstehen aus sehr aromakräftigen Obstsorten, deren Fruchtzuckergehalt jedoch zur Destillation des notwendigen Alkoholgehalts nicht ausreicht. Daher übergießt der Brennmeister die frischen Früchte mit hochprozentigem Alkohol, läßt es ziehen und destilliert die so gewonnene Maische zu Obstgeist.

Preise in Euro	Flasche 0,5 l kaufen & mitnehmen	Glas 4 cl	Glas 2 cl
Apfel		7,40	4,20
Birne	39,95	7,40	4,20
Zwetschge	39,95	7,40	4,20
Schlehengeist	39,95	7,40	4,20

Die Ursprünge der edelsten Tropfen, die in Mecklenburg-Vorpommern erzeugt werden, gehen auf einen „Saftladen“ zurück: Der gelernte Süßmoster Richard Hartinger baute in Niedersachsen Obst an und machte Säfte daraus. Nach dem Fall der Mauer kaufte er die LPG Apfelblüte in Dodow bei Wittenburg samt eigener Mosterei. Irgendwann Mitte der 90er kam dann das alte Rittergut Schwechow dazu. Seit 2003 gibt es aus der modernen Brennerei den Obstbrand aus Mecklenburg. Im großen Brennereigarten des Guts wachsen drei Apfelsorten sowie Mirabellen, Zwetschgen und Kirschen, die vor Ort zu sehr fein abgestimmten, samtigen Eau de Vies gebrannt werden. Richard Hartinger verkaufte die Brennerei an den Geschäftsführer der nach wie vor zum Niedersächsischen „Saftladen“ gehörenden Mosterei in Dodow, Frank Jehring. Ein kluger Schachzug, denn erstens ist Jehring mit der gleichen Leidenschaft bei der Sache wie der Brennereigründer und zweitens ist so schon mal geklärt, dass die Schwechower Brennerei auch in Zukunft mit ausgewählten, speziell für die Destille angebautem Obst versorgt wird, das den milden und fruchtigen Geschmack der Schwechower Tropfen ausmacht.





MIT DEM EIGENEN HAUSBOOT: URLAUB MACHEN UND JEDEN TAG WOANDERS ZUHAUSE SEIN

Wo kann man leben, wenn man zu Hause in Deutschland bleiben möchte, aber irgendwie raus will? Was liegt näher als dahin zu gehen, wo wir herkommen: auf's Wasser!

Der kleine Schritt auf das Wasser verändert die Perspektive aufs Landleben grundsätzlich. Wer ihn gewagt hat, fängt wieder an, das Leben zu genießen. Ob am Steg liegend oder auf Fahrt über die Wasserstraßen, wer einmal auf dem Wasser war, kommt aufs Wasser zurück.

Warum die Sehnsucht nach einem Wassergrundstück nicht einmal andersherum denken: Nicht in unbezahlbares Landleben investieren, sondern in ein bezahlba-

res individuelles Leben mit sicherem Heimathafen. Wo liegen ein frisches Bad im See und der wache Blick auf den Laptop dichter beieinander als auf dem eigenen Boot oder bei Workation und Coworking.

Wir beraten Sie gerne zu Ihrem – vielleicht neuen Zuhause. Neben Bootsbesichtigungen und Probefahrten gibt es eine Reihe interessanter Informationen für Einsteiger und Langzeitkapitäne.





Pirate's Bar & Food



ALKOHOLFREI

Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker 0,33 l	3,50 €
Afri Cola Mix 0,33 l	3,50 €
Vio Schorle 0,25 l	3,50 €
Apfel-, Johannisbeer- oder Rhabarbersaftschorle	
Bluna Orange oder Zitrone 0,33 l	3,50 €
Güstrower Gourmet 0,25 l	3,00 €
feinperlig oder still	
Güstrower Tonic 0,25 l	3,30 €
Güstrower Bitter Lemon 0,25 l	3,30 €
Güstrower Ginger Ale 0,25 l	3,30 €
Apfelsaft 0,2 l	3,10 €
Orangensaft 0,2 l	3,10 €

CAFÉ & -SPEZIALITÄTEN

Café Crema	3,10 €
Latte Macchiato	4,10 €
Espresso	2,90 €
Cappuccino	3,50 €
Tee	3,10 €



pirates-bar.eu

Pirates Bar & Food im Hafendorf Müritz, Marinastraße 1, 17248 Rechlin, Telefon 039 8232 6636



COCKTAILS

Müritz Mule	8,50 €
Mürlü Kräuterlikör, Ginger Beer, Limette, Angostura, Gurke	
Mojito	8,50 €
Havana Club 3, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	
Caipirinha	8,50 €
Cachaca, Limette, Rohrzucker	
Sex on the Beach	8,90 €
Absolut Vodka, Orange, Cranberry, Pfirsichlikör	
Pina Colada	8,90 €
Havana Club 3, Ananas, Kokosnuss, Sahne	

ALKOHOLFREI

Florida	6,80 €
Orangen-, Ananas- und Zitronensaft, Grenadine	
Virgin Colada	6,80 €
Orange, Ananas, Kokosnuss, Limette, Sahne	
Shirley Temple	6,80 €
Ginger Ale, Zitrone, Grenadine	

LONGDRINKS

Cuba Libre	7,90 €
Havana Club 3, Limette, Cola	
Gin Tonic	7,90 €
Beefeater Gin, Güstrower Tonic Water	
Rum Cola	7,90 €
Havana Club 3, Cola	
Wodka Lemon oder Wodka Cola	7,90 €
Absolut Vodka, Güstrower Bitter Lemon oder Cola	
Whiskey Ginger	7,90 €
Jameson, Güstrower Ginger Ale	
Whiskey Cola	7,90 €
Jameson, Cola	

APERITIF

Aperol Sprizz	7,50 €
Aperol, Prosecco, Orange, Soda	
Hugo	7,50 €
Prosecco, Limette, Holunder, Minze, Soda	
Lillet Wildberry	7,50 €
Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Soda	
Limoncello Sprizz	7,50 €
Limoncello, Elderflower, Prosecco, Soda	
Prosecco	0,1 l 4,90 €





Haus(boot)Wein



Elsässische Spezialität mit
aus Strassbourg bei
Niderräder



Pirate's Bar & Food

WEINSCHORLE 0,2l

Weißweinschorle

HAUS(BOOT)WEIN

Madame Lang Riesling trocken Glas 0,2 l 6,80 €
Flasche 0,75 l 22,90 €

Château Albezeau Bordeaux
Rosé trocken Glas 0,2 l 6,40 €
Flasche 0,75 l 22,90 €

Château Albezeau Bordeaux
Supérieur Rouge trocken Glas 0,2 l 7,80 €
Flasche 0,75 l 25,90 €

BIER vom Fass

Lübzer Pils 0,3 l 4,00 €
0,5 l 5,30 €



Diesel 0,3 l 4,00 €
Lübzer Pils mit Limo 0,5 l 5,30 €

Alster / Radler 0,3 l 4,00 €
Lübzer Pils mit Limo 0,5 l 5,30 €

Kronenbourg 1664 BLANC 0,3 l 4,30 €
Modernes französisches Weissbier 0,5 l 5,80 €

BIER in der Flasche

Carlsberg 0,33 l 4,00 €

Lübzer alkoholfrei 0,0% Alkohol 0,33 l 4,00 €

Lübzer Naturradler Grapefruit 0,33 l 4,00 €

Lübzer Naturradler Lemon oder Grapefruit
alkoholfrei 0,0% Alkohol 0,33 l 4,00 €

Erdinger alkoholfrei 0,5 l 5,40 €

SOMERSBY

Apple Cider oder Orange Spritz 0,33 l 4,00 €

HOCHPROZENTIGES

Mürli 2 cl 3,00 € 4 cl 4,80 €

Ramazzotti 2 cl 2,80 € 4 cl 4,60 €

Absolut Vodka 2 cl 3,00 € 4 cl 4,80 €

Havana Club 3 2 cl 3,00 € 4 cl 4,80 €

Jose Cuervo Tequila Resposado 2 cl 3,00 €
4 cl 4,80 €

Beefeater London Dry Gin 2 cl 3,50 €
4 cl 5,50 €

Jameson Irish Whiskey 2 cl 3,90 € 4 cl 6,40 €



CURRYWURST mit Pommes 10,50 €

POMMES FRITES 5,00 €

PIZZA

Pizza Margherita 1,7 11,90 €

Pizza Salami 1,7 12,90 €

Pizza Prosciutto 1,7 13,90 €

Pizza Thunfisch 1,4,7 13,90 €

FISCH & FISCHBRÖTCHEN

Matjesbrötchen 4,50 €

Backfisch im Brötchen 5,50 €

Backfisch mit Remoulade 11,00 €
und Pommes oder Kartoffelsalat

HAUSBOOT-TAGESFAHRTEN

Führerscheinfrei!
Tagesfahrten von 9 bis 17 Uhr

Febomobill 990/870/720 Cabin 265

Febomobill 1180, Sauna-Hausboot 295

Pirate 915 (nur ab Berlin-Zeuthen) 265

bellus 750, Febomobill 720 Open

Vorreservierung möglich
Juli/August: 215

mit Sportbootführerschein Binnen

Tagesfahrten von 9 bis 17 Uhr

Kormoran 940, vetus 900 265

Kormoran 1150/1140, Haines 1070, vetus 1000 295

Kormoran 1290/1280, Pirate 1200, Haines 1190, Aquino 365

Kormoran 1500 vetus 1500 405

Pedro H2Home 295

Kuinder, "Angelboot" Welle, 205

Galle, Tjonger 220



Febomobill 720 Cabin



Febomobill 1180



Sauna-Hausboot



Pirate 915



Pedro H2Home



Aquino 1190



Kormoran 1280

TMW/gärsicke



Kuinder



Kormoran 1150



Tjonger



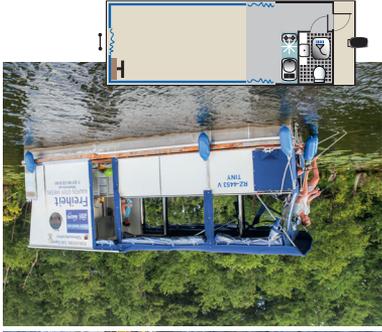
Kormoran 940

Boots-
besichtigungen
neben dem
Tavellift in der
Marina



bellus 750 (4 Personen)

Länge: 7,50 m. Motorboot mit
Kühbox, Kälte, Party (2-Flammen-Herd,
Kühbox, kein Backofen), Nasszelle (Warm- und
Kaltwasser), abnehmbare Cockpitpersenning
(Sitzbänke und Tisch im Cockpit umbaubar zur
Doppelkoje), kein Anschluss für Landstrom,
Wärmuffheizung, Wassertank 220 l,
Schmutzwassertank 250 l, Einbaudieselmotor
(15 PS/11,03 kW).



Febomobill 720 Open (Tagesstour max. 7 Pers.)

Länge: 7,20 m. Ein Muss für Outdoor-Fans und
Abenteuerboot. Es ist das Cabrio unter unseren
Booten, aber mit viel Komfort: eine abge-
schlossene Nasszelle und eine offene
Küchenzeile sind mit an Bord. Das Bimini und
die Seitenteile kann man bei Bedarf
wegklappen – für eine traumhafte Panorama-
aussicht. (8 PS/5,88 kW).



Febomobill in unterschiedlichen Größen und als
Sauna-Hausboot (2 bis 7 Personen) Die führer-
scheinfreien Riverlodges®-Boote haben einen
lichtdurchfluteten Salon-Bereich, perfekten
Rundumblick, eine große Terrasse am Bug mit Platz
für Tisch und Stühle, Badeliefer, eine moderne
Küchenzeile, Nasszelle, Ankerwinde manuell, ab-
Febomobill 990: Dachterrasse, erreichbar über eine
Treppe vom Heck aus, Außenborde 11,03 kW/15 PS,



SPORTBOOT, SUP, KANU, ...

Führerscheinfrei!

AUFSS WASSER

Hauptsaison Juli August	Tag Woche	1/2 Tag 4 Std. Nach- oder Nacht- charter	Nebsaison Sept.-Okt.	Tag Woche	PREISE 2025
			Apr.-Juni	Tag Woche	Mäßgebend für den Mietpreis ist das Abfahrtsdatum. Fällt die Reisezeit bei Wochenbuchungen in verschiedenen Saisonzzeiten, wird der Reisepreis jeweils anteilig berechnet. Preisänderungen vorbehalten

Kuhne- tours.de/ tagescharter	215	Kuhne- tours.de/ tagescharter	205	-	5	8 PS	Febomobil 720 Open	215	895
							bellus 750	215	895
BOOTE MIT KABINE									
Kuhne- tours.de/ tagescharter	215	Kuhne- tours.de/ tagescharter	205	-	4	15 PS	Quicksilver Activ 455	165	895
							Silver Pirate 490	195	895
BESONDERS AUSGESTATTET FÜR ANGLER									
Super Extra zum Silver Pirate: Garmin Panoptix LiveScope™ Fotorealistische Live Echolotbilder mit Sonar 90/erster Tag, 15/weiterer Tag									
KLEINE SPORTBOOTE MIT MOTOR									
Kuhne- tours.de/ tagescharter	215	Kuhne- tours.de/ tagescharter	205	-	4	15 PS	Trainer III, 15 PS	135	560
							Pirate 600, 15 PS	150	650
Kuhne- tours.de/ tagescharter	215	Kuhne- tours.de/ tagescharter	205	-	6	85	Pirate 470, Pirate 465	120	540
							Merlin 450	100	385
Kuhne- tours.de/ tagescharter	215	Kuhne- tours.de/ tagescharter	205	-	4	70	Merlin 450	90	360
							Pirate 370	90	360
Kuhne- tours.de/ tagescharter	215	Kuhne- tours.de/ tagescharter	205	-	4	45	Ruderboot mit Motor	65	300
							Pirate 370	65	300
PADDLEN									
Kuhne- tours.de/ tagescharter	215	Kuhne- tours.de/ tagescharter	205	-	3	32	Kanu	48	130
							Ruderboot	48	130
Kuhne- tours.de/ tagescharter	215	Kuhne- tours.de/ tagescharter	205	-	4	29	Stand-Up-Paddling, SUP-Board	48	130
							Ruderboot	48	130

Tag: 9 bis 17 Uhr
1/2 Tag, 4 Stunden: 9 bis 13 oder 13 bis 17 Uhr
Nachtcharter: 17 bis 8:30 Uhr

Kaution: für Sportboote, Kanus, SUPs und Hausboote ist eine Kaution zu hinterlegen. Diese wird während der Onlinebuchung erhoben. Bei einer Buchung vor Ort unterstützt Sie unser Personal gerne.
 Eine Barhinterlegung ist nicht möglich.
Endreinigung Febomobil 720 Open, bellus 750: 50 €
 Die Boote liegen in der Marina Mürtz kostenlos.

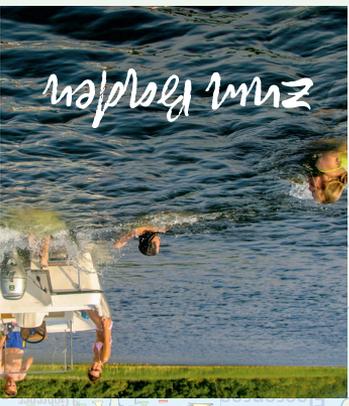
Angelboot Silver Pirate 490
 (4 Pers.), 4,90 x 1,90 x 0,30 m, flacher Boden, 4 Rutenhalter, leicht zu manövrieren mit zentralem Fahrstand, Außenborder (15 PS/11 kW).
 Am Fahrstand: GPSMAP® mit Touchdisplay, Wenn Sie das Garmin Panoptix LiveScope™ dazu buchen sehen Sie darauf fotorealistische Live Echolotbilder.



Quicksilver Activ 455 Cabin (4 Personen)
 Länge: 4,4 m. Übernachtungsmöglichkeit in der Bugkabine für bis zu 2 Personen.
 Mit seinem schrittigen, hochakustischen Sportboot alles was das Wassersportler begierig: Buganker, Angetriebenalter, Cockpitsch, Liegen, Cockpitpodsterung, Außenborder (15 PS/11 kW).

AUSFLÜGE MIT SPORT- ODER HAUSBOOT:

Klein-, Angel-, Segel- und Hausboote, Kanus, Ruderboote und SUP auf Seite E/G



Zum Rapsden

Wie wäre es mit einem kurzen Ausflug zum Fischerhof Vipperow? Raus auf die Müritz, Kurs Süd-West, dann über die Kleine Müritz, kurz vor der Brücke in den Müritzarm befindet sich der Steg vom Fischer am rechten Ufer. Hier gibt es leckerere Fischbrötchen und frischen Fisch.

ca. 14 km bzw. 1,5 Stunden
hin und zurück

Fischerhof Vipperow



Zum Angeln

Ihr sucht einen ruhigen Ort zum Angeln, Baden oder für ein Picknick auf dem Wasser? Hinter der Hafeneinfahrt nach links und die roten Tonnen links lassen, dann landet ihr automatisch bei der Insel auf der Kleinen Müritz. Hier kann man wunderbar Natur und Wasser genießen.

ca. 12 km bzw. 1,5 Stunden
hin und zurück

Kleine Müritz

Dennis Schmitz

Schiffgesäumte Ufer, Seerosenteppiche und malerische Bootshäuser gehören für Euch zu einem Bootsausflug? Dann empfehlen wir den idyllischen Müritzarm bis Buchholz zu fahren. In der Gaststätte See-rose hat man auf der Terrasse einen wunderbaren Blick aufs Wasser.

ca. 28 km bzw. 3,5 Stunden
hin und zurück

Müritzarm bis Buchholz

Rechnen Segelherafen

ca. 14 km bzw. 2 Stunden
hin und zurück

Anlegen und Verweilen in Rechnin? Sie erreichen den Hafen über die Kleine Müritz. Nutzen Sie die Einkaufsmöglichkeiten oder lassen Sie sich im Restaurant "Möwennest", direkt am Hafen, verwöhnen.

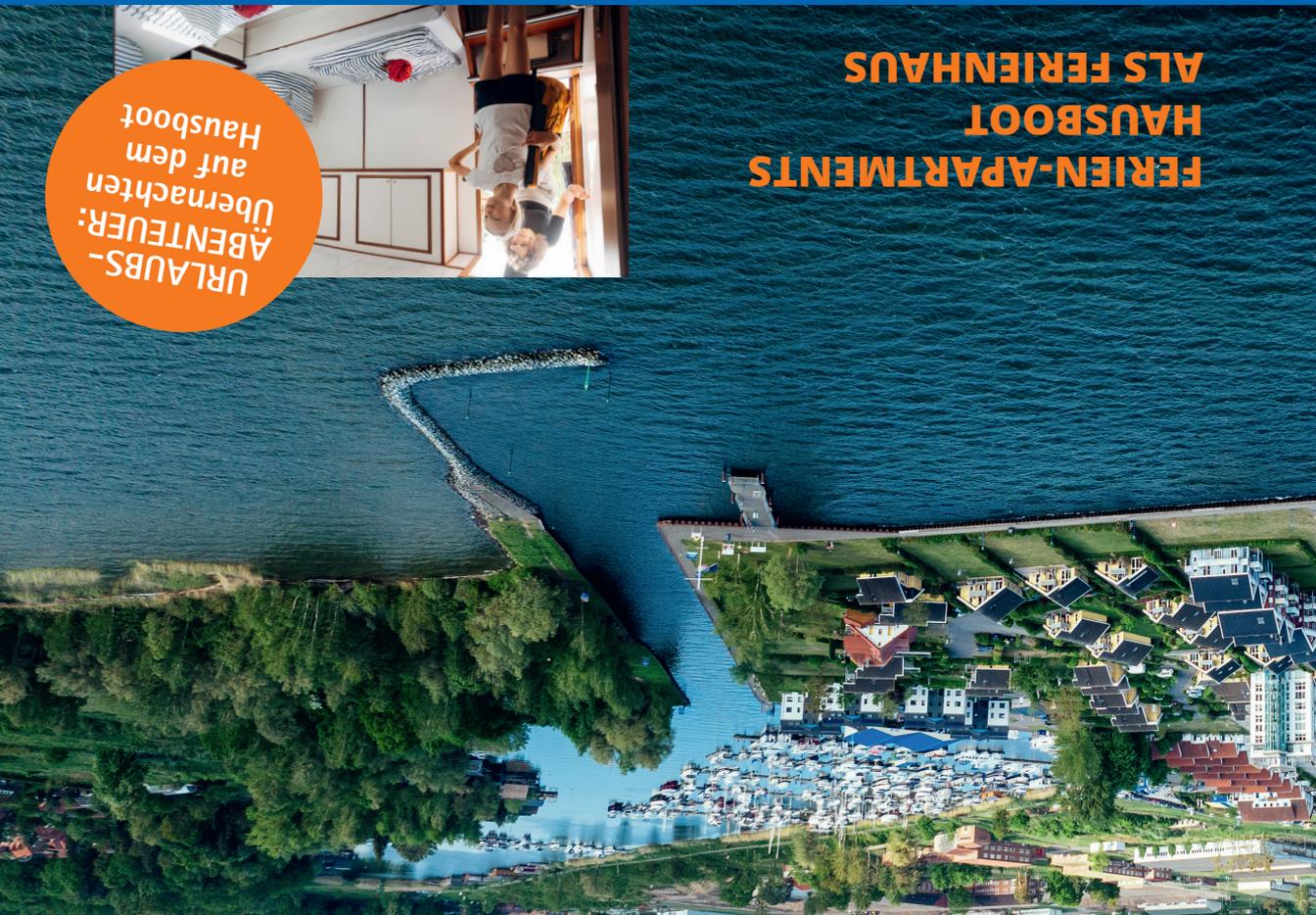
Rechnin Segelherafen

Astrid Gerssheim



Der See ruhe entgegen

FERIEN-APARTMENTS HAUSBOOT ALS FERIENHAUS



Nah am Wasser, aber mit festem Boden unter den Füßen Urlaub machen – dafür gibt es die Apartments im Hafendorf Würtz.

Ob gemütliches Studio mit Schlafsofa und Wohnküche oder Apartment mit ein oder zwei Schlafzimmern, für all unsere Apartments gilt: Hier ist Platz! Die Apartments liegen zwischen großem und kleinem See: zwischen dem geschützten Classeur und der Marina Würtz, der 117 Quadratkilometer großen Müritz und dem Würtz Nationalpark.

Auch unsere Hausboote können als Ferienwohnung gebucht werden. Ein besonderes Highlight ist unser Saunahausboot mit Übernachtungsmöglichkeit.

hafendorf-mueritz.de

kuhle-tours.de



URLAUBS-
ÄBENTUER:
Übernachten
auf dem
Hausboot



Urlaub an Land und dem Wasser ganz nah. So könnte man Ferien im Hafendorf Müritz beschreiben. Direkt am Südufer der Müritz, mit schönem Badestrand ist das Hafendorf der perfekte Landsitz für Seelute. Die geschützte Marina bietet jeden Service für Boot und Crew, die beachbarte Wert hilft auch bei kniffligen Problemen weiter und durch den Nationalparkbus sind wir auch auf dem Landweg gut zu erreichen.

Wohnen können Sie in einer unserer Ferienwohnungen, in einem der Marina Müritz Apartments oder auf dem Boot. Kommen Sie auf eigenem Kiel vorbei oder buchen Sie ein Hausboot für Ihr Seenabenteuer oder nur zum Übernachten.

Wenn für Boot und Bett gesorgt ist, können Sie es sich im Hafenrestaurant Captains Inn schmecken lassen oder für einen Sundowner mit Blick aufs Boot in unsere Pirates Bar einkehren. Zwischen gemütlichen Liegestühlen und weißem Sand klingt so jeder Tag entspannt aus.

Das Hafendorf Müritz ist ideal für Familienfeiern, Business Events und öffentliche Veranstaltungen: Mit dem neuen Steghaus, der überdachten Terrasse überm Wasser können in der Pirates Bar jetzt fast 100 Gäste sitzen. Im Captains Inn finden über 120 Gäste einen Platz.



HAFENDORF MÜRITZ: URLAUBS- UND EVENTANGEBOTE AUSFLUGSMÖGLICHKEITEN



MÜRITZ ERLEBEN

HAFENDORF-INFOs, AUSFLUGSTIPPS, FAHRPLÄNE,
BOOTSVERLEIH, MÜRITZ-KARTE



EIN SPORTBOOT MIETEN:
führerscheinfreier
Bootspaß für die
ganze Familie

AKTUELLES AUF

hafendorf-mueritz.de, captains-inn.de
pirates-baren, in unserem Blog
oder auf Social Media

