



ESSEN À LA CARTE an Bord

Vorspeisen - Starters

Beef Tartar (A,C,F,G,M)
mit Toastbrot und Butter

Beef tartar with toast and butter

9,90

Tafelspitzsuzl (L)
mit Kernöldressing und roten Zwiebeln

Jellied prime boiled beef with pumpkin seed oil dressing and red onions

6,70

Büffelmozzarella (G)
mit Tomaten und hausgemachtem Pesto

Buffalo mozzarella with tomatoes and housemade pesto

7,60

Suppen - Soups

Kalte Gurken-Avocadosuppe (G) *mit Minzpesto*
Cold cucumber-avocado soup with mint pesto

4,50

Grießnockerlsuppe (C,A,G,L)
Semolina dumpling soup

3,50

Leberknödel- (L,C,A) *oder*
Frittatensuppe (L,C,A,G)

Beef soup with liver dumplings or slices of pancake

3,50



Vom Holzkohlengrill – Charcoal grilled

Spare Ribs (C,L,O,M,N) mit Dukatenerdäpfeln und zweierlei Saucen
Spare Ribs „Diabolo“ (C,L,O,M,N) mit Wedges und zweierlei Saucen

Spare ribs with fried potatoes and two sauces or
Spare ribs „Diabolo“ with wedges and two sauces

gr. Portion 17,20 - kl. Portion 14,20

Hausgemachte Ćevapčići (C,M)

mit Zwiebelsenf, Ajvar und Pommes frites

Housemade Ćevapčići with onion mustard, ajvar and french fries

10,60

Hühnerspieß (A,G) mit Tzatziki und Ciabatta

Chicken spit with tzatziki and ciabatta

14,50

Filetsteak (G,N)

mit sautierten Eierschwammerln und Folienerdäpfel

Filetsteak with sautéed chanterelles and jacket potato

26,90

Lammkoteletts

mit gegrilltem Fenchel und Rosmarinerdäpfeln

Lamb chops with grilled fennel and rosemary potatoes

18,80

Bachsaibling (A,G)

mit Hirtensalat und steirischem Fladenbrot

Brook trout with shepherd's salad and styrian flatbread

19,60

Melanzani (G) gefüllt mit Guacamole

Eggplant filled with guacamole

11,50

Speisen á la carte an Bord sind bis spätestens 1 Tag vor dem Termin der Bootsfahrt zu bestellen
(mit Referenz auf das reservierte Boot), Details siehe http://auzinger.at/?page_id=2126



Hauptspeisen – Main dishes

Gefüllte Paprika (A,C,G)

in Paradeissauce mit Petersilerdäpfeln

Stuffed peppers in tomato sauce and parsley potatoes

9,90

Ragout vom Maibock (A,C,G,L,O)

mit Nockerln und Preiselbeeren

Venison ragout with small dumplings and cranberries

18,90

Schweinsmedaillons (A,C,G,L,O)

mit Eierschwammerlsauce und Serviettenknödel

Pork medaillons with chanterelle sauce and napkin dumpling

gr. Portion 17,90

kl. Portion 14,90

Gebackenes Schweinsschnitzel (A,C,G,L,M)

von der Karreerose mit Erdäpfelsalat

Typical viennese pork escalope with potato salad

10,90

Zwiebelrostbraten (L,M,O,A)

gedünstet mit Braterdäpfeln

Steamed onion beef roast with fried potatoes

17,40



Vegetarisch - Vegetarian

Erdäpfel-Eierschwammerlstrudel (A,C,G,O) mit Blattsalat

Potato - chanterelles strudel with leaf salad

12,70

Falafel (A)

auf Frühlingssalat mit Zitronendressing VEGAN

Falafel on spring salad with lemon dressing

8,60

Salate – Salads

Hühnerstreifensalat

mit hausgemachtem Langos (A)

mit Essig und Öl (M,O) oder Joghurtdressing (G)

*Chicken stripes salad with vinegar and oil or yoghurt dressing,
served with homemade langos*

10,50

Hirtensalat (G)

mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel und geriebenem Hirtenkäse

*Shepherd's salad with tomatoes, cucumbers, paprika, onion
and grated shepherd's cheese*

9,60

Mischblattsalat - Mixed leaf salad

4,20

Gemischter Rohkostsalat

*wahlweise mit Essig und Öl (M,O, Joghurtdressing (G)
oder Erdbeer-Vinaigrette (G)*

*Mixed salad with either vinegar and oi, yoghurt dressingl
or strawberry vinaigrette*

3,90



Fische – Fish

Zanderfilet (A,D,L,M)

gebraten mit Kräuterbutter, Gemüse und Buttererdäpfeln

*Grilled pike-perch filet with herbal butter,
vegetables and butter potatoes*

17,20

Karpfenfilet "Serbisch" (A,D,G)

mit Petersilerdäpfeln

Carp filet "serbian style" with parsley potatoes

16,50

Karpfenfilet "Gebacken" (A,D,L,M)

mit Erdäpfelsalat

Carp filet "fried" with potato salad

16,50

Calamari (A,F,R)

*gebraten mit Olivenöl und Knoblauch,
dazu Baguette*

*Calamari roasted in olive oil and garlic,
served with baguette*

18,80



Dessert – Dessert

Eispalatschinke (A,C,G)

mit frischen Früchten und Schlagobers

*Pancake filled with ice cream,
served with fresh fruits and whipped cream*

1 Stück 3,60 / 2 Stück 7,20

Topfen-Marillenknödel (A,C,G,H)

in Butterbröseln

Apricot curd dumpling with butter breadcrumbs

1 Stück 2,80

Holunderblütenparfait (C,G)

mit Erdbeerragout und Minzpesto

Elderflowers parfait with strawberry ragout and mint pesto

6,00

Malakoff - Nougatnockerl (A,C,F,G,H)

mit Weichselragout

Malakoff-nougat soufflés with sour cherry sauce

6,00

Dessertvariation (A,C,G,H,F)

6,40



Eis – Ice cream

Marillenbecher (C,F,G,H)

mit Haselnuß-, Vanille- und Nutellaeis und frischen Marillen

*Apricot coup with hazelnut, vanilla and nutella ice cream
and fresh apricots*

5,90

Bortolottis Eiskrapfen (C,F,G,H)

Marille oder Nougat

Bortolottis ice donut with apricot or nougat

1 piece 3,40

Gemischtes Eis (C,F,G,H)

Mixed ice cream

5,00

Bananensplit (C,G,F)

Banana split

5,80

Heiße Liebe (C,G)

„Hot Love“ (vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream)

5,80

Eiskaffee (C,G)

Ice coffee

5,00

*Wir beziehen unser hochwertiges Speiseeis vom Eissalon Trento Bortolotti.
We obtain our premium ice cream from Eissalon Trento Bortolotti.*
