



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

Steinpilze (A,C,F,G)
*sautiert, auf Toastbrot mit gebackenen Käsewürfeln
und Preiselbeersauce*

*Sautéed porcini on toasted white bread
with baked diced cheese and cranberry sauce*

8,60

Suppen - Soups

Kürbiscremesuppe (L,G,O)
mit Ingwerchips und steirischem Kernöl

*Pumpkin cream soup with ginger chips
and styrian pumpkin seed oil*

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

Steak vom Mangalicarücken (G)

mit sautierten Steinpilzen und Kartoffelgratin

Saddle of mangalica pork steak with sautéed porcini and potato gratin

22,80

Hüftsteak „grain fed“

mit Maiskolben, Chilibutter und Basilikumerdäpfeln

Sirloin steak with corncob, chili butter and basil potatoes

19,70

Garnelen (B,G)

mit gegrillten Zucchini, geräuchertem Basmatireis und Limettenbutter

Prawns with grilled zucchini, roasted basmati rice and lime butter

21,40

Spitzpaprika (A,C,G) gefüllt mit Schafkäse, dazu Weißbrot

Pepper filled with sheep cheese and white bread

11,70

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

Salonbeuschel (A,C,G,L,M,O)
mit Gulaschsaft und Serviettenknödel

Typical austrian lights with goulash juice and napkin dumpling

12,40

Tafelspitz (A,C,G,L,M)
mit Semmelkren, Kohlrabigemüse und Schnittlauchsauce

Prime boiled beef with role-horseradish, kohlrabi and chives sauce

17,80

Hühnerbrust „Cajun“ (G,L)
mit gebratenem Bohnenreis und Minzjoghurt

Chicken breast „Cajun“ with roasted bean rice and mint yoghurt

14,90

Filetsteak (G,O,N)
vom heimischen Jungstier
mit Steinpilzrisotto und Broccoli

Filet steak of regional young bull with porcini risotto and broccoli

27,60

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

Eierschwammerlnudeln (A,O)

mit Kirschtomaten, dazu Eisbergsalat VEGAN

Chanterelles noodles with cherry tomatoes and iceberg salad

12,70

Couscous Laibchen (A,C,O,L) gebraten, auf Kürbisgemüse

Roasted couscous patties with pumpkin vegetable

9,20

Steinpilzrisotto (G,O) mit Vogerlsalat

Porcini risotto with corn salad

13,20

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

Paradeis- und Feldgurkensalat (A,G)

mit gegrilltem Halloumi und Weißbrot

Tomato and cucumber salad with grilled halloumi and white bread

9,80

Mischblattsalat - Mixed leaf salad

4,20

Gemischter Rohkostsalat

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

Mixed salad with vinegar and oil or yoghurt dressing

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

Nougatpalatschinke (A,C,F,G,H)
mit Bananenscheiben und Vanilleeis

Nougat pancake with banana slices and vanilla ice cream

1 Stück 3,60 / 2 Stück 7,20

Zwetschkenknödel (A,C,G,H)
mit Marzipankern in Mohnbröseln

Plum dumpling with marzipan core in poppy-seed breadcrumbs

1 Stück 2,80

Himbeertiramisu (A,C,G)
mit Vanillesauce

Raspberry tiramisu with vanilla sauce

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

Zwetschkencoup (C,F,G,H)
mit Mohn-, Haselnuß- und Vanilleeis, dazu Zwetschkensauce
Plum coup with poppy seed, hazelnut and vanilla ice cream
served with plum sauce

5,90

Bortolottis Eiskrapfen (C,F,G,H)
Marille oder Nougat
Bortolottis ice dumpling 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.
