

# MOON RISE

*Unsere Mission ist es, Sie zu begeistern, zu überraschen und auf eine kulinarische Genussreise zu entführen.*

*Auf dem Teller vereinen sich heimische Küche, zeitgenössisch interpretiert und mit globalen Aromen kombiniert. Regionale Produkte werden veredelt mit Ideen, die wir weltweit entdeckt haben. Alles ein wenig mondän und dennoch bodenständig.*

*Unsere Weinkarte nimmt Sie mit auf eine Reise durch die Weinkeller der Welt. Im ständigen Austausch mit unseren Winzern bieten wir Ihnen die neuesten Aromen und altbewährte Spitzenweine.*

*apollo steht für Aufbruch – nicht nur zum Mond, sondern auch zum Mondsee. In eine Welt des Genusses und der Lebensfreude.*

*Fühlen Sie sich in dieser Welt willkommen!*

**JULIANA & DANIEL DÖLLERER**  
IHRE GASTGEBER

**CHRISTIAN KOGLER**  
RESTAURANTLEITER & DIPLOMSOMMELIER

**MARIO MEINDL**  
KÜCHENCHEF

**UND DIE APOLLO GREW**

**EINE REISE FÜR  
DEN GAUMEN**

**RESERVIERUNGEN +43-6232-37437**

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. GESETZLICHER STEUERN.  
AM ABEND OBLIEGT GEDECK € 4,5 PRO PERSON.  
INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN  
KÖNNEN SIE BEIM PERSONAL ERFRAGEN!

# MOON RISE

## **APERITIF**

### **SCHAUMWEINE**

2017	<b>Christian Madl   Von den Weißen</b> Brut	0,1l	<b>11.5</b>
2019	<b>Gusbourne</b> Brut   Reserve	0,1l	<b>17.5</b>
2018	<b>Gusbourne</b> Rosé	0,1l	<b>19.3</b>

### **ALKOHOLFREI**

	<b>Rooibos   Sparkling Tea</b> Timo & Co, Taufkirchen an der Pram	0,1l	<b>7.0</b>
	<b>Quitte   Sparkling Tea</b> Timo & Co, Taufkirchen an der Pram	0,1l	<b>7.5</b>
	<b>Lysegren   Sparkling Tea</b> Copenhagen Sparkling Tea Company	0,1l	<b>7.5</b>
	<b>apollo Hauslimo</b> Grüner Tee, Yasmin & Zitrone	0,4l	<b>5.2</b>

### **WEIN**

2023	<b>GM</b> Ewald Zweytick, Ratsch, Südsteiermark DAC	0,125l	<b>7.8</b>
------	--	--------	------------

### **BIER**

	<b>apollo Hausbier Bio Zwickl</b>	0,3l	<b>4.6</b>
	<b>Stiegl Hell</b>	0,3l	<b>4.5</b>
	<b>Pinzga Weizen</b>	0,3l	<b>4.9</b>

**RESERVIERUNGEN +43-6232-37437**

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. GESETZLICHER STEUERN.  
AM ABEND OBLIEGT GEDECK € 4,5 PRO PERSON.  
INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN  
KÖNNEN SIE BEIM PERSONAL ERFRAGEN!

# MOON RISE

## SPRITZIGES

<b>apollo Spritz</b> Sonnenbrand Bitter Liqueur, Prosecco & Soda	0,25l	<b>8.9</b>
<b>Sanderol Spritz</b> Sanderol & Soda	0,25l	<b>8.5</b>
<b>Campari Orange</b>	4 cl	<b>9.9</b>
<b>Campari Soda</b>	4 cl	<b>8.9</b>

## HOCHPROZENTIGES

<b>Gin &amp; Tonic</b> Hendricks Gin, Organic Tonic	4 cl	<b>12.9</b>
<b>Negroni</b> Gin, Wermut & Campari		<b>11.4</b>
<b>Americano</b> Campari, Wermut & Soda		<b>8.2</b>

## VERMOUTH & SHERRY

<b>Vermouth Bianco</b> D. Ulrich, Marolo	5 cl	<b>6,8</b>
<b>Vermouth Rosso</b> D. Ulrich, Marolo	5 cl	<b>6,9</b>
<b>Sherry Manzanilla</b> Juncal, Garvey	5 cl	<b>5.3</b>

**RESERVIERUNGEN +43-6232-37437**

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. GESETZLICHER STEUERN.  
AM ABEND OBLIEGT GEDECK € 4,5 PRO PERSON.  
INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN  
KÖNNEN SIE BEIM PERSONAL ERFRAGEN!

# MOON RISE

## ***DIGESTIF***

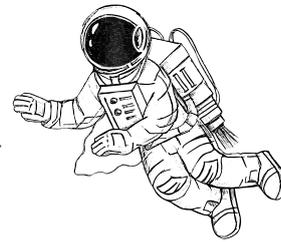
<b>Averna / Ramazzotti Sour</b>	4 cl	<b>6,9</b>
<b>Grappa di Nebbiolo invecchiato</b> Mavolo, Alba	4 cl	<b>6,2</b>
<b>Grappa di Moscato</b> Mavolo, Alba	4 cl	<b>5,6</b>
<b>Galvados Pays d'Auge</b> Péve Magloive	4 cl	<b>7,2</b>
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlua & Espresso		<b>9,8</b>
<b>Tawny Port 10 years</b> Pocas	5 cl	<b>6,6</b>
<b>Tequila Reposado</b> Arette	2 cl	<b>5,3</b>
<b>Mezcal Artesanal</b> Local	2 cl	<b>7,9</b>
<b>Old Harvest-Medium Dry</b> Ximenez-Spinola, Jerez de la Frontera	1/16 l	<b>12,5</b>
<b>Edelbrände Herzog Destillate</b> Verschiedene Sorten		

**RESERVIERUNGEN +43-6232-37437**

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. GESETZLICHER STEUERN.  
AM ABEND OBLIEGT GEDECK € 4,5 PRO PERSON.  
INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN  
KÖNNEN SIE BEIM PERSONAL ERFRAGEN!

# MOON RISE

**GENÜSSE, DIE NICHT  
VON DIESER WELT SIND.**



## Ü B E R R A S C H U N G S M E N Ü

*Lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische  
Entdeckungsreise mitnehmen.*

*Unser Überraschungsmenü bietet Ihnen die Möglichkeit,  
die Kreativität unserer Küche in vollen Zügen zu genießen.  
Frisch, saisonal und raffiniert - wir kreieren für Sie ein  
mehrgängiges Menü, das Ihre Geschmacksknospen  
begeistern wird.*

### **3-Gänge Menü**

Suppe, Hauptgang & Dessert

**58.1**

### **4-Gänge Menü**

Suppe, Zwischengang, Hauptspeise  
& Dessert

**71.4**

**BITTE GEBEN SIE UNS BESCHEID, OB SIE DEN VEGETARISCHEN GENUSS BEVORZUGEN  
UND OB UNSERE KÜCHE AUF ALLERGIEN ACHT GEBEN MUSS.**

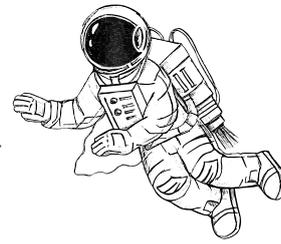
AM ABEND OBLIEGT GEDECK € 4.5 PRO PERSON

**RESERVIERUNGEN +43-6232-37437**

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. GESETZLICHER STEUERN.  
AM ABEND OBLIEGT GEDECK € 4,5 PRO PERSON.  
INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN  
KÖNNEN SIE BEIM PERSONAL ERFRAGEN!

# MOON RISE

**GENÜSSE, DIE NICHT  
VON DIESER WELT SIND.**



## MONDÄNER START

### **Gebeizte Lachsforelle**

Rote Rübe / Apfel  
& Kren

**17.9**

### **Gänseleber**

Kürbis / Gebrannte Mandeln  
& Frisée

**21.4**

### **Geräucherte Entenbrust**

Quitte / Maroni  
& Marille

**17.2**

### **Eingelegter Chicorée**

Orange / Balsamessig  
& Ahorn

**15.8**

### **Schnittlauch-Pofese**

Geräucherte Forelle / Frischkäse  
& Kren

**16.4**

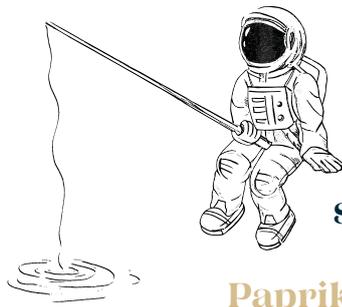
AM ABEND OBLIEGT GEDECK € 4.5 PRO PERSON

**RESERVIERUNGEN +43-6232-37437**

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. GESETZLICHER STEUERN.  
AM ABEND OBLIEGT GEDECK € 4,5 PRO PERSON.  
INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN  
KÖNNEN SIE BEIM PERSONAL ERFRAGEN!

# MOON RISE

**GENÜSSE, DIE NIGHT  
VON DIESER WELT SIND.**



## SUPPEN

### **Paprikaschaumsuppe**

Ziegenkäse / Chorizo  
& Lauchöl

**8.7**

### **Erbsenschaumsuppe**

Ingwer / Limette  
& Sauerrahm

**7.9**

## ZWISCHENGANG

### **Karpfenfilet**

Spitzkraut / Paprika  
& Petersilie

**17.9**

### **Sellerie Eistich**

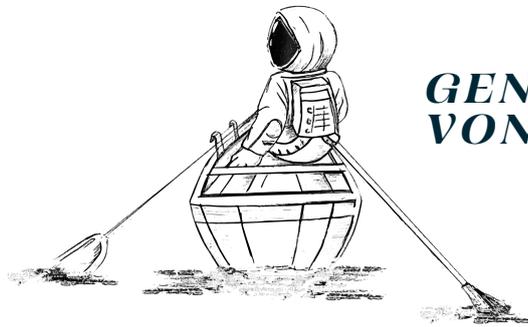
Dashi / Saiblingskaviar  
& Radieschen

**15.9**

**RESERVIERUNGEN +43-6232-37437**

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. GESETZLICHER STEUERN.  
AM ABEND OBLIEGT GEDECK € 4,5 PRO PERSON.  
INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN  
KÖNNEN SIE BEIM PERSONAL ERFRAGEN!

# MOON RISE



**GENÜSSE, DIE NICHT  
VON DIESER WELT SIND.**

## HAUPTGANG

### **Kotelett vom Duroc Schwein**

Karotte / Kümmelkraut  
& Bronzefenchel

**29.7**

### **Gegrillter Zander**

Selleriecreme / Maroni Beurre Blanc  
& Romanesco

**28.2**

### **Ofensellerie**

Eingelegter Apfel / Mais  
& Wildkräuter

**19.8**

### **Linguini**

Lachsforelle / Pernod  
& Tomate

**24.9**

### **Gebratene Maishendlbrust**

Topinambur / Haselnuss  
& Veloute

**32.9**

**RESERVIERUNGEN +43-6232-37437**

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. GESETZLICHER STEUERN.  
AM ABEND OBLIEGT GEDECK € 4,5 PRO PERSON.  
INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN  
KÖNNEN SIE BEIM PERSONAL ERFRAGEN!

# MOON RISE



**GENÜSSE, DIE NICHT  
VON DIESER WELT SIND.**

## K L A S S I K E R

### S U P P E

#### **Kräftige Rindssuppe**

Gebackener Ochsenschlepp / Wurzelgemüse  
& Schnittlauch

**7.9**

### H A U P T G A N G

#### **Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Petersilienerdäpfel / Wildpreiselbeeren  
& Zitronen

**27.9**

#### **Ausgelöstes Buttermilch-Backhendl**

Kartoffel-Gurken-Salat / Wildpreiselbeeren  
& Zitronen

**19.7**

### D E S S E R T

#### **Omas Buchteln**

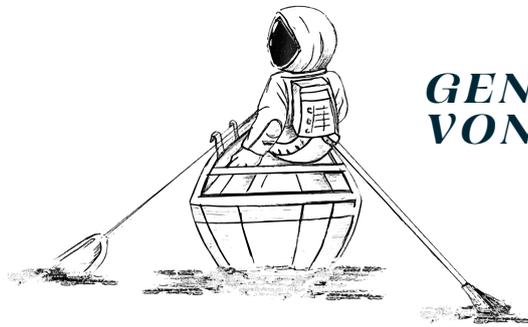
Zwetschkenröster / Beeren  
& Vanillesauce

**8.9**

**RESERVIERUNGEN +43-6232-37437**

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. GESETZLICHER STEUERN.  
AM ABEND OBLIEGT GEDECK € 4,5 PRO PERSON.  
INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN  
KÖNNEN SIE BEIM PERSONAL ERFRAGEN!

# MOON RISE



**GENÜSSE, DIE NICHT  
VON DIESER WELT SIND.**

## DESSERT

### **Crème Brûlée**

Passionsfrucht / Heidelbeer  
& Baiser

**11.9**

### **Tiramisu**

Kaffee / Mascarpone  
& Kakao

**10.8**

### **Erdnussparfait**

Brownie / dunkle Schokolade  
& Karamell

**11.9**

### **Sorbet Variation (vegan)**

saisonal

**8.2**

**RESERVIERUNGEN +43-6232-37437**

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. GESETZLICHER STEUERN.  
AM ABEND OBLIEGT GEDECK € 4,5 PRO PERSON.  
INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN  
KÖNNEN SIE BEIM PERSONAL ERFRAGEN!

# MOON RISE

*Für die besten Produkte  
braucht es die besten Lieferanten.*

*Mit Leidenschaft und Überzeugung  
wird in den Familienbetrieben  
produziert. Regionale Werte prägen  
die Zusammenarbeit. Wir sind stolz  
auf unsere Partner und möchten  
Ihnen diese vorstellen:*

ZIEGENHOF EBNATER  
FAMILIE HANDL  
AUS TIEFGRABEN

DORFMETZGEREI HAUER  
FAMILIE HAUER  
AUS LOCHEN AM SEE

BIOIMKEREI MONDSEELAND RIEDL  
FAMILIE RIEDL  
AUS TIEFGRABEN

FISCHZUCHT SEEAGHE  
AUS UNTERACH  
AM ATTERSEE

ITZLROITHER HOFKÄSE  
FAMILIE INNERLOHNINGER  
AUS OBERWANG

MARKUS SCHREILECHNERS  
OBST UND GEMÜSE  
FAMILIE SCHREILECHNER  
AUS WALS

MEI GARTL  
ALEXANDRA EDER  
AUS ST. LORENZ



**RESERVIERUNGEN +43-6232-37437**

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. GESETZLICHER STEUERN.  
AM ABEND OBLIEGT GEDECK € 4,5 PRO PERSON.  
INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN  
KÖNNEN SIE BEIM PERSONAL ERFRAGEN!