



MONDFLECKERL & AUSSICHTSDECK SIND NUN EINE GENUSSEINHEIT!

DAS BESTE AUS BEIDEN WELTEN - JETZT
IN PERFEKTER KOMBINATION

Dein Vorteil:

Tägliches Mittagessen auch im Aussichtsdeck ab 13.00 Uhr
Tapas auch im Mondfleckerl, Klassiker auch im Aussichtsdeck

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Frühstücksbrunch

8.00-11.30 Uhr

warme Küche

11.30-21.00 Uhr

Fühl dich in dieser Welt willkommen!

JULIANA & DANIEL DÖLLERER
IHRE GASTGEBER

UND DIE APOLLO CREW



HIER EINEN TISCH RESERVIEREN

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. GESETZLICHER STEUERN.
INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN
KÖNNEN SIE BEIM PERSONAL ERFRAGEN!

DAY DRINKING & AFTER OFFICE SPECIAL

WARUM BIS ABENDS WARTEN?

MACH DIR DEN NACHMITTAG ZUM FEIERABEND.



Eine Flasche Wein oder Schaumwein bestellen
Focaccia / Oliven und Hummus gehen aufs Haus.



Ab 80 € pro Flasche
legen wir noch ein Tapa deiner Wahl oben drauf.

Täglich von 11:30 – 17.00 Uhr

A P E R I T I F

S C H A U M W E I N E

2020	Christian Madl Von den Weißen Brut	0,1l	12.5
2021	Gusbourne Brut Reserve	0,1l	18.5
2019	Gusbourne Rosé	0,1l	19.9

A L K O H O L F R E I

2024	Mini fx GM Traubensaft Timo & Co, Taufkirchen an der Pram	0,1l	5.8
	Quitte Sparkling Tea Timo & Co, Taufkirchen an der Pram	0,1l	7.5
	Kira-Kira Sparkling Tea Weingut Dürnberg	0,1l	6.5
	apollo Hauslimo Grüner Tee, Yasmin & Zitrone	0,4l	5.8
	apollo Eistee Schwarz Tee & Amalfi Zitrone	0,4l	5.8

TAPA'S

PANORAMABISSEN UNSERE TAPAS

FOCACCIA 11.0
Oliven | Hummus

CRISPY CALAMARI 17.0
Spicy Mayo | Koriander
& Limette

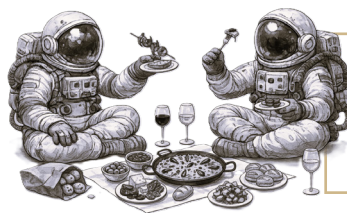
MONDSEE SASHIMI 19.0
Lachsforelle | Seesaibling
& Bachforelle

OCHSENHERZTOMATE 12.0
Burrata | Basilikum
& Erlachmühler Schwarzbrot

GAMBAS AGLIO E OLIO 12.5
Wurzelbaguette | Knoblauch
& Chili

ESSIGKNÖDEL 8.2
Kernöl | Käferbohnen
& Erlachmühler Schwarzbrot

3ERLEI AUFSTRICH 9.1
Dattel-Curry | Liptauer |
Kräutertopfen & Erlachmühler Schwarzbrot



IDEAL ZUM
TEILEN

REGIONALITÄT

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

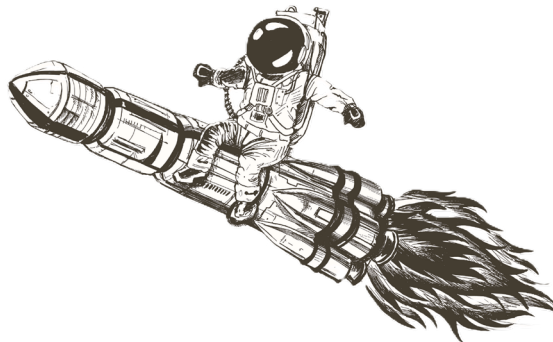
FISCHZUCHT SEEACHE
AUS UNTERACH
AM ATTERSEE

ITZLROITHER HOFKÄSE
FAMILIE INNERLOHNINGER
AUS OBERWANG

MARKUS SCHREILECHNERS
OBST UND GEMÜSE
FAMILIE SCHREILECHNER
AUS WALS

MEI GARTL
ALEXANDRA EDER
AUS ST. LORENZ

GLÜXEGG
FAMILIE GSCHWENDTNER
AUS OBERHOFEN



SPRITZIGES

apollo Spritz	0,25l	9.9
Sonnenbrand Bitter Likör, Prosecco & Soda		

Super Cattivo Bergamotto Spritz		9.9
Organics by Red Bull Ginger beer & Limette		

Campari Orange	4 cl	9.9
-----------------------	------	-----

Campari Soda	4 cl	9.4
---------------------	------	-----

VORSPEISEN

BEEF TATAR

Schalottenmarmelade | Aioli
& Gebeizter Dotter

21.5

GERÄUCHERTE FORELLE

Oberskren | Radieschen
& Frisee

15.0

COUS COUS

Melone | Petersilie
& Roter Zwiebel

12.0

VORSPEISEN-VARIATION AB 4 PERSONEN

OCHSENHERZTOMATE |
CRISPY CALAMARI |
BEEF TARTAR |
MONDSEE SASHIMI &
3ERLEI AUFSTRICH

15.0 P.P.

SUPPEN

MONDSEER BOUILLABAISE

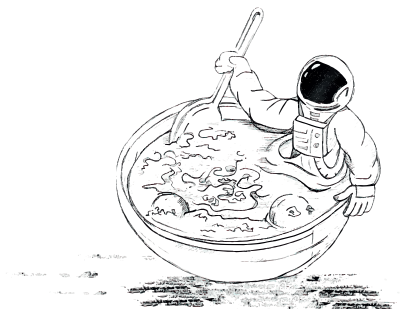
Mondseefische & Schnittlauch

16.0

KRÄFTIGE RINDSUPE MIT WURZELGEMÜSE

Kaspressknödel | Frittaten
oder Milzschnitte

7.4



GUTSCHEINE

FREUDE SCHENKEN AM MONDSEE

Ob Frühstück, Restaurantbesuch, Hotelaufenthalt oder Schifffahrt – mit einem Gutschein vom apollo verschenkt ihr Genuss, Entspannung und besondere Momente am Mondsee.

Erhältlich an der Rezeption und online.



EIERSCHWAMMERL

BANDNUDELN 24.7

VOM GLÜXEGG AUS OBERHOFEN

Eierschwammerlrahm | Rucola
& Parmesan

**EIERSCHWAMMERL À
LA CREME** 22.9

Semmelknödel & Schnittlauch

**ROSA GEBRATENES
RINDERFILET** 46.0

Rosmarinkartoffeln | Sautierte
Eierschwammerl & Portweinjus

**BUNT GEMISCHTE
SALATBOWL** 21.9

Sautierte Eierschwammerl |
Marillendressing & Kerndlzeug

**GEBRATENE MONDSEE
LACHSFORELLE** 31.2

Rosmarinkartoffeln | Sautierte
Eierschwammerl & Portweinjus

**SCHOKO-MARILLEN
BLECHKUCHEN** 5.9



FRÜHSTÜCK IM **apollo**

Montag bis Freitag

Brunch am Aussichtsdeck

35€ pro Person

Samstag & Sonntag

Brunch & Bubble am Aussichtsdeck

42€ pro Person

Montag bis Sonntag

à la Carte Frühstück im Barbereich

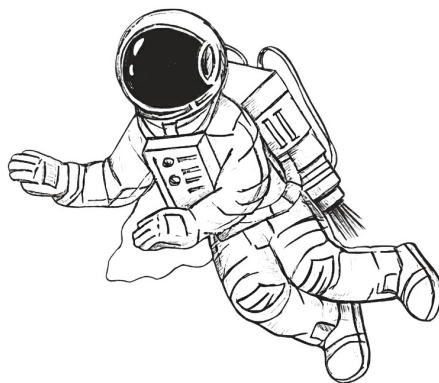
Täglich

von 8:00 bis 11:30 Uhr.

Gruppenfrühstück:

auf Anfrage, ab 15 Personen

Buntes Tischbuffet im Mondfleckerl



SALAT BOWLS

CRISPY CHICKEN SALAT BOWL 21.5

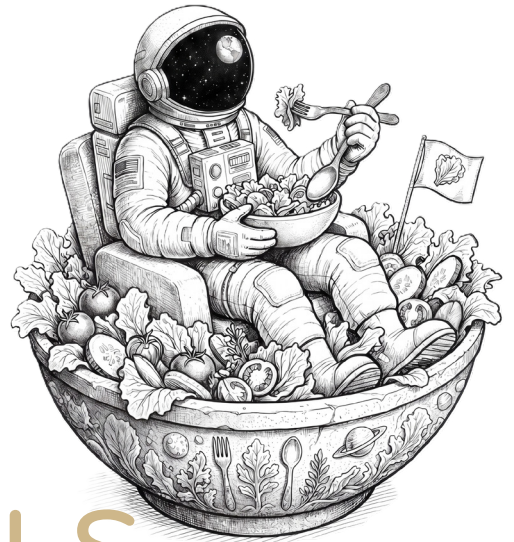
Bunt gemischte Blattsalate |
Hühneroberkeule & Marillendressing

MONDSEE SALAT BOWL 22.0

Bunt gemischte Blattsalate | Sashimi
von der Lachsforelle & Marillendressing

BUNTE SALAT BOWL (VEGETARISCH) 19.0

Bunt gemischte Blattsalate
& Marillendressing



RICE BOWLS

MONDSEE RICE BOWL 23.0

Sashimi von der Lachsforelle | Sojabohne |
Sesam & Spicy Mayo

CRISPY CHICKEN RICE BOWL 21.0

Hühneroberkeule | Kürbiskern
& Käferbohne

PLANT PLANET RICE BOWL (VEGAN) 19.0

Räuchertofu | Radicchio
& Mango

BURGER DIENSTAG

NUR BEI UNS, NUR DIENSTAGS

Empfehlung der apollo Crew
mit hausgemachten Burger Buns
Von vegetarischen Kreationen bis hin zu
exklusivem Wagyu-Genuss

APOLLO*

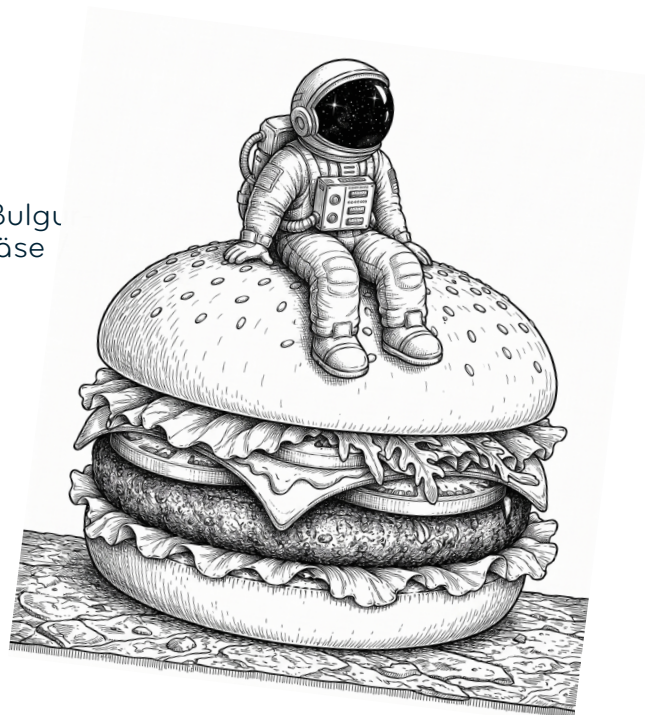
Hausgemachter Brioche Bun / Patty vom
heimischen Wagyu-Rind / Bergkäse / Kopfsalat /
Spicy Mayo / Essiggurken
mit Steakhouse Fries

23.90

ARTEMIS*

Hausgemachter Brioche Bun / Bulgu
Gemüse-Patty / Ziegenfrischkäse
Kopfsalat / Curry Mayo /
eingelegte Zwiebeln
mit Steakhouse Fries

17.40



*Apollo, und Artemis – legendäre Missionen der
NASA, die wie unsere Burger für Entdeckergeist,
Leidenschaft und höchste Ansprüche stehen.



HIER EINEN TISCH RESERVIEREN

GEBACKENES

AUSGELÖSTES BUTTERMILCH-BACKHENDL Gemischter Salat Wildpreiselbeeren & Zitrone	24.0
KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN Kartoffel-Gurken-Salat Wildpreiselbeeren & Zitrone	31.0
SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN SCHWEIN Heurigen-Petersilienerdöpfel Wildpreiselbeeren & Zitrone	24.0

KLASSIKER

FASCHIERTE LAIBCHEN Erdäpfelpüree Bunttes Gemüse & Röstzwiebel	23.9
GEPÖCKELTE KALBSZUNGE Salzkartoffel Krensaucce & Schnittlauch	24.7
KRÄUTER TORTELLONI Nussbutter Pinienkerne & Parmesan	23.5
BANDNUDELN VOM GLÜXEGG AUS OBERHOFEN (VEGETARISCH) Zitronensauce Gedörrte Tomaten & Ruccola	22.5
LINSEN DAL (VEGAN) Tofu Koriander & Naan Brot	21.0

LANDEPLATZ

DER KIOSK AM MONDSEE

Von Loaded Fries, Salat Bowls, Sandwiches bis hin zu Drinks, Kaffee und unserem Bioeis vom Eiswerk in Salzburg.

Alles Take Away & mit Bedienung auf der Seeterrasse!



Machs wie die MS Mondseeland und dock an am Landeplatz!

Fry me to the moon!

AUS DEM SEE

FORELLE MÜLLERIN 29.0
Petersilienerdäpfel | Braune Butter
& Salzzitrone

FISCH GRILLTELLER 32.0
Fischfilets | Heurige Erdäpfel
& Glaciertes Gemüse

**IM GANZEN
GEBRATENE REINANKE** 31.0
Petersilienerdäpfel | Braune Butter
& Salzzitrone

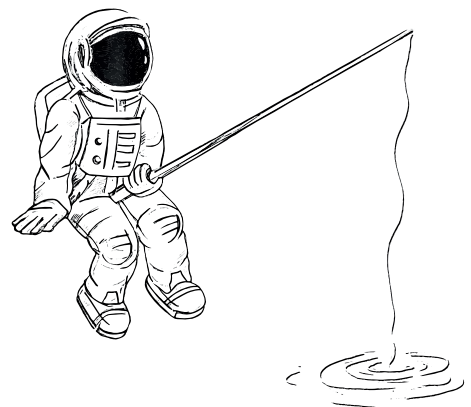
2024 | GM 0,125 8.4
Zweytick, Ratsch, Südsteiermark DAC

2023 | RR | PLETZENGRABEN 0,125 9.8
Tom Dockner, Theyern, DAC

2025 | GV | KAISERBERG 0,125 9.2
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau Federspiel DAC

2025 | SB | KALK & KREIDE 0,125 8.8
Tement, Berghausen, Südsteiermark DAC

2023 | CH | KRÄFTN 0,125 8.9
Schindler, Mörbisch, Burgenland



8 ZIMMER ZUM HIMMLISCH ÜBERNACHTEN

- alle Zimmer mit Seeblick
- Infinity Outdoor Pool
- Sauna
- Massagemöglichkeiten am Zimmer buchbar
- inklusiver Frühstücksbrunch
- privater Badeplatz

unsere Zimmerpreise:

Superior Room „See der Zeit„: ab 175€ p.P.

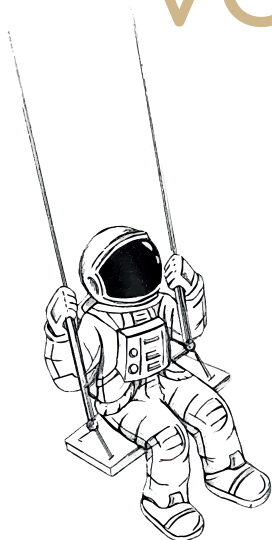
Deluxe Suite „See der Träume„: ab 245€ p.P.

Unser Apartmenthaus „Traumstation„
für dein ganz besonderes
Familienerlebnis oder als spektakuläre
Seminarlocation



Buch dir heute noch deine Mondlandung

VON DER WEIDE



RINDERFILET 200G

vom Simmentaler Ochsen

44.0

RIB EYE 300G

vom Simmentaler Ochsen

39.0

KALBSRÜCKEN 250G

von der Dorfmetzgerei Hauer aus Lochen

39.0

UNSERE CUTS WERDEN

STANDARDMÄSSIG MEDIUM ZUBEREITET

Unsere Steaks servieren wir mit Heurigen-
Rosmarinkartoffel, buntem Grillgemüse & Jus

ALS FEINES TOPPING

SURF AND TURF

3 Stück gegrillte Garnelen

+ 9.0

2023 | BLAUFRÄNKISCH

Moric, Grosshöflein, Burgenland

0,125

9.4

2020 | CABERNET FRANC

St. Cehetbauer, Schützen am Gebierge, Burgenland

0,125

11.6

2024 | DOLCETTO D'ALBA | DOC | TRIFOLÉ

Bruno Rocca, Barbaresco

0,125

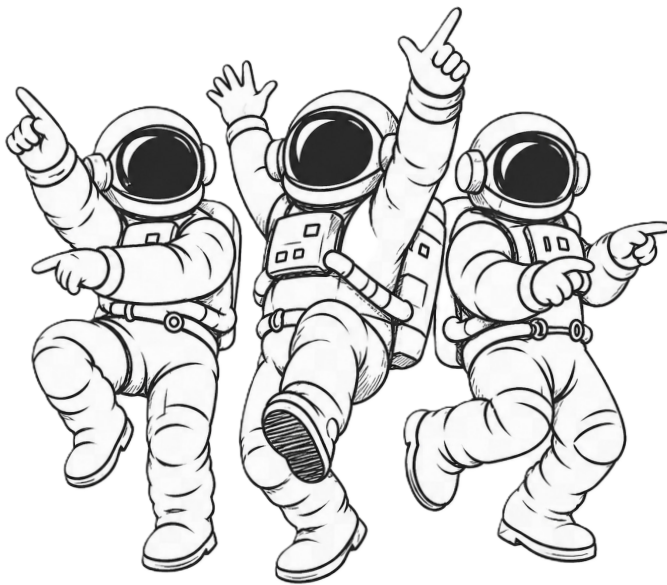
9.4

EVENTS IM **apollo**

Wir machen Dein Event zum Fest!

Exklusive Feiern im Aussichtsdeck

- inklusive zwei See Terrassen
- Für bis zu 70 Personen
- Frag jetzt direkt bei unserer Rezeption an



FÜR MEHR INFOS DEN
QR-CODE SCANNEN

KINDERKARTE

S U P P E

STERNSUPPE

5.1

Kräftige Rindssuppe & Frittaten

H A U P T S P E I S E

RAUMFISCH

9.5

Fischstäbchen mit Salzkartoffeln

RAKETENPASTA

8.6

Nudeln mit Tomatensauce

METEORITEN LAIBCHEN

12.0

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree

PANIERSTRASSE

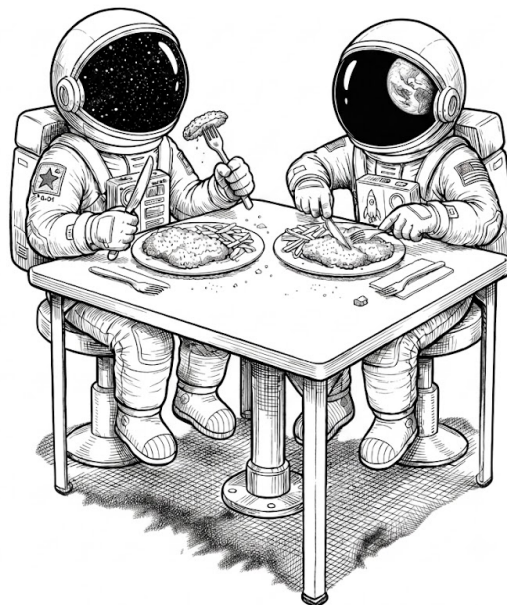
13.8

Schnitzel vom Schwein mit Pommes

KNUSPERSTERNE

12.0

Chicken Nuggets mit Pommes



apollo

PATISSERIE

Bei uns landen täglich hausgemachte Mehlspeisen & Torten!

Lass auch bei deinem Event süße Träume wahr werden!

Eine 3-stöckige Hochzeitstorte, Mini-Guglhupfe oder Pralinen?

Michaela verwirklicht dir deinen ganz individuellen Wunsch!

Mit viel Liebe zum Detail!

KAFFEEHAUS

ESPRESSO	3.6
ESPRESSO DOPPELT	5.1
VERLÄNGERTER	4.9
CAPPUCCINO	5.1
Latte MACCHIATO	5.8
Heiße Schokolade	5.8
Tee verschiedene Sorten	4.9

alle Kaffeespezialitäten
auf Wunsch mit:

Hafermilch	0.9
Mandelmilch	0.9
Koffeinfrei	0.9

SÜSSES

DESSERT

TOPFENNOCKERL 10.5
Haselnuss & Marille

OMAS BUCHTELN 13.0
Beeren & Vanillesauce

SCHOKOBROWNIE 13.0
Tonkabohnen-Eis & Waldbeeren

EMPFEHLUNG VON UNSERER KONDITORIN MICHAELA

PASSIONSFRUCHT CHEESECAKE 6.2

APFEL-GITTERKUCHEN 6.0

HEIDELBEER STREUSEL KUCHEN 6.0

MEHL SPEISEN

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL 8.9
mit Vanillesauce

ESTERHAZYTORTE 5.7

SACHERTORTE 5.7



DESSERT VARIATION AB 4 PERSONEN

**TOPFENNOCKERL |
BUCHTELN &
SCHOKOBROWNIE**

12.0 P.P.

UNSER MONDSCHIFF

EINMAL BIS ZUM MOND & WIEDER ZURÜCK

Tägliche Rundfahrten, Gruppenfahrten oder Deine ganz exklusive Charterfahrt

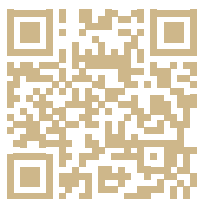
kulinarische Umrahmung auf Anfrage möglich:

- Bratl oder Ripperl in der Rein
- Fingerfood
- oder Kaffee & Kuchen

Das Schiff legt täglich ab 10.30 Uhr bis zur letzten Fahrt um 18.00 Uhr für euch ab.

KOMM AN BOARD!

Reservierungen Schifffahrtstelefon +43 676/6047644
info@schiffahrt-mondsee.at | www.schiffahrt-mondsee.at



MEHR INFOS FINDEST DU AUF DER WEBSITE

EIS

EISKAFFEE

9.6

2 Kugeln Vanilleeis | Kaffee
& Schlagobers

HEISSE LIEBE

10.5

Vanilleeis | heiße Himbeeren
& Schlagobers

FRUCHT BECHER

10.5

Fruchtsorbet | Saisonale Früchte
& Schlagobers

SORBET VARIATION (VEGAN)

9.0

Saisonal

KINDERBECHER

7.1

2 gemischte Kugeln Eis | Smarties
& Schlagobers

STEIRER KUGEL

5.9

1 Kugel Vanilleeis & Kürbiskernöl



GETRÄNKE

W E I N

2025	Grüner Veltliner Ried Kaiserberg Federspiel Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau DAC	0,125l	9.2
2024	GM Ewald Zweytick, Ratsch, Südsteiermark DAC	0,125l	8.4
2025	Mathilde Chapoutier Rosé Orsuro Mathilde Chapoutier, Côtes de Provence	0,125l	9.0
	Prosecco Spumante Extra Dry DOC Bosco dei Cirmiole	0,1l	6.2
	Prosecco Extra Dry DOC Rosé Bacio Della Luna	0,1l	6.6
2025	Gelber Muskateller Nothnagl Weingut Anton Nothnagl, Ried Steinporz	0,125l	6.2
2025	Grüner Veltliner Nothnagl Weingut Anton Nothnagl, Ried Steinporz	0,125l	5.8
2025	Grüner Veltliner Holzapfel Federspiel Weingut Holzapfel, Joching, Wachau DAC	0,125l	8.8
2025	Rosé Springbreak Carmen & Herbert Zillinger, Ebenthal, Niederösterreich	0,125l	6.7
2024	Zweigelt Heiderer Mayer Weingut Heiderer Mayer, Wagram	0,125l	6.2

B I E R

apollo HAUSBIER BIO ZWICKL vom Fass	0,3l 0,5l	4.9 5.9
RÖMERHOF vom Fass	0,3l 0,5l	4.9 5.9
STIEGL GOLDBRÄU vom Fass	0,3l 0,5l	4.9 5.7
STIEGL RADLER vom Fass	0,3l 0,5l	4.9 5.7
STIEGL 0,0 FREIBIER	0,5l	5.7
Pinzga' WEIZEN	0,3l 0,5l	5.4 6.2
PINZGA' WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5l	6.2
TRUMER PILS	0,3l	4.9



SPRITZIGES



apollo Spritz

Sonnenbrand Bitter Likör, Prosecco & Soda

0,25l

9.9

Aperol Spritz

Aperol, Weißwein & Soda

8.9

Aperol Veneziano

Aperol, Prosecco & Soda

9.8

Super Cattivo Bergamotto Spritz

Organics by Red Bull Ginger beer & Limette

9.9

Lillet Berry

Lillet Rosé. Organics RedBull Purple Berry & Beeren

9.8

Limoncello Spritz

Limoncello, Organics by RedBull Bitter Lemon & Limette

9.8

Kaiserspritzer

Weißwein, Hollunderblütensirup & Soda

7.9

Spritzer

Weißwein & Soda

0,25l

5.3

Sommer Spritzer

0,25l

5.1

0,5l

6.7

Campari Orange

4 cl

9.9

Campari Soda

4 cl

9.4

HOCHPROZENTIGES

Gin & Tonic perfect serve

Hendrick's Gin, Organics by Red Bull Tonic Water

4 cl

12.9

Negroni

Gin, Vermouth & Campari

13.0

Americano

Campari, Vermouth & Soda

12.5



VERMOUTH & SHERRY

Vermouth Extra Dry	5 cl	6.8
Vermouth Bianco	5 cl	6.8
Vermouth Rosso	5 cl	6.9
Marolo, D. Ulrich		
Sherry Manzanilla	5 cl	5.3
Juncal, Garvey		

DIGESTIF



	Averna / Ramazzotti / Fernet Branca	4 cl	7.5
	Grappa di Nebbiolo invecchiato	2 cl	7.5
	Mavolo, Alba		
	Grappa di Moscato	2 cl	5.6
	Mavolo, Alba		
	Calvados Pays d'Auge	2 cl	7.2
	Péve Magloive		
	Espresso Martini		12.9
	Vodka, Kahlua & Espresso		
	Madeira Boal 10 Years	5 cl	9.9
	Justino's		
	Tawny Port 10 years	5 cl	8.9
	Pocas		
2019	Picolit DOCG	1/16 l	15.9
	Az. Agr. Giovanni Dri, Udine, Friaul		
2018	Gewürztrainer Vendange Tardive	1/16 l	11.5
	Famille Hugel, Riquewihr, Alsace		
	Tequila Reposado	2 cl	5.3
	Arette		
	Mezcal Artesanal	2 cl	7.9
	Local		
	Edelbrände Herzog Destillate		
	Verschiedene Sorten		

ERFRISCHUNGEN

apollo HAUSLIMO Grüner Tee, Yasmin & Zitrone, gespritzt Leitung / Soda	0,4	5.8
apollo EISTEE Schwarztee & Amalfi-Zitrone, gespritzt Leitung / Soda	0,4	5.8
JOHANNISBEERE Gespritzt, Leitung / Soda	0,25 0,5	4.6 5.4
HOLLER Gespritzt, Leitung / Soda	0,25 0,5	4.6 5.4
APFELSAFT Gespritzt, Leitung / Soda	0,25 0,5	4.6 5.4
COCA COLA / ZERO	0,33	4.9
SPRITE / FANTA	0,33	4.9
ALMDUDLER	0,33	4.9
VÖSLAUER still oder prickelnd	0,33 0,75	4.5 7.9
RAUCH ORANGE, MARILLE	0,2	4.8
RAUCH EISTEE Pfirsich, Granatapfel	0,33	4.8
RED BULL / SUGARFREE / ORGANICS Purple Berry, Ginger Beer, Bitter Lemon	0,25	4.9



HIER EINEN TISCH RESERVIEREN

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. GESETZLICHER STEUERN.
INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN
KÖNNEN SIE BEIM PERSONAL ERFRAGEN!