



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

11.30-20.30 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 F.X. Pichler, Wachau	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

TAPAS

PANORAMABISSEN UNSERE TAPAS

FOCACCIA 11.0
Oliven | Hummus

CRISPY CALAMARI 17.0
Spicy Mayo | Koriander
& Limette

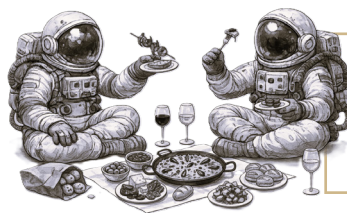
MONDSEE SASHIMI 19.0
Lachsforelle | Seesaibling
& Bachforelle

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

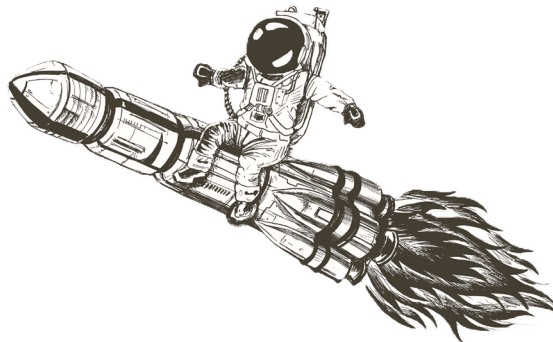
FISCHZUCHT SEEACHE
AUS UNTERACH
AM ATTERSEE

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
& Friseé

15.0

COUS COUS

Melone | Petersilie
& Roter Zwiebel

12.0

VORSPEISEN-VARIATION AB 4 PERSONEN

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

15.0 P.P.

SUPPEN

MONDSEER BOUILLABAISSE

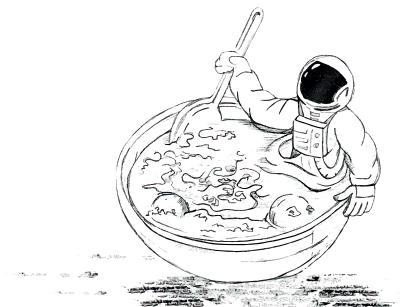
Mondseefische & Schnittlauch

16.0

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT WURZELGEMÜSE

Kaspressknödel | Frittaten
oder Milzschnitte

7.4



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

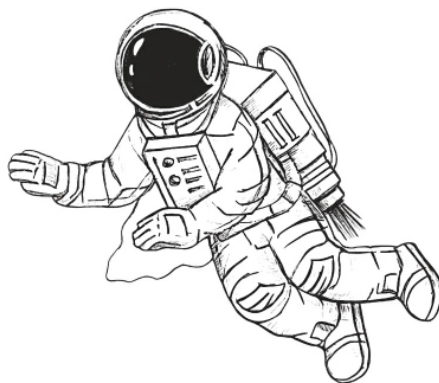
Täglich

von 8:00 bis 11:30 Uhr.

Gruppenfrühstück:

auf Anfrage, ab 15 Personen

Buntes Tischbuffet im Mondfleckerl



BEILAGENSALATE

GRÜNER SALAT

Blattsalate | Vogerlsalat
& Marillendressing

5.7

GEMISCHER SALAT

Blattsalate | Saisonales Gemüse
& Marillendressing

6.5



RICE BOWLS

MONDSEE RICE BOWL

Sashimi von der Lachsforelle | Sojabohne |
Sesam & Spicy Mayo

23.0

CRISPY CHICKEN RICE BOWL

Hühneroberkeule | Kürbiskern
& Käferbohne

21.0

PLANT PLANET RICE BOWL (VEGAN)

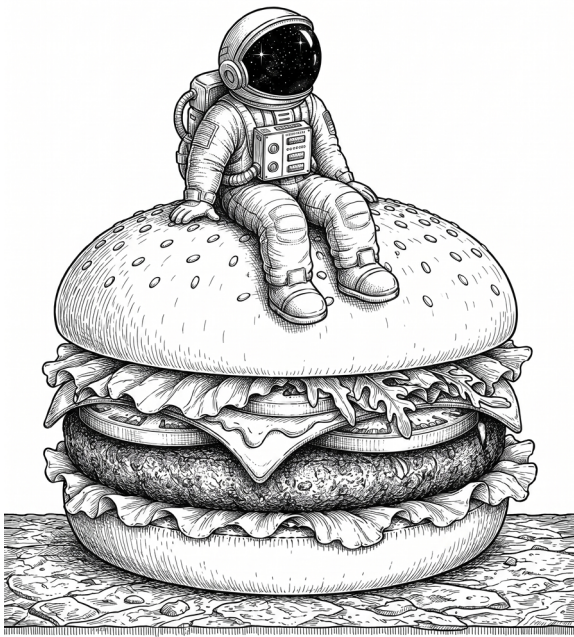
Räuchertofu | Radicchio |
Aioli & Mango

19.0

BURGER DIENSTAG

NUR BEI UNS, NUR DIENSTAGS

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



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

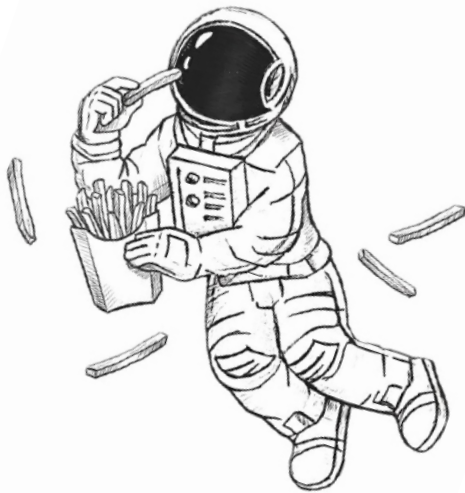
FASCHIERTE LAIBCHEN Erdäpfelpüree Bunttes Gemüse & Röstzwiebel	23.9
GEPÖCKELTE KALBSZUNGE Salzkartoffel Krensaucce & Schnittlauch	24.7
KRÄUTER TORTELLONI Nussbutter Pinienkerne & Parmesan	23.5
BANDNUDELN VOM GLÜXEGG AUS OBERHOFEN (VEGETARISCH) Zitronensauce Gedörrte Tomaten & Rucola	22.5
LINSEN DAL (VEGAN)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

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

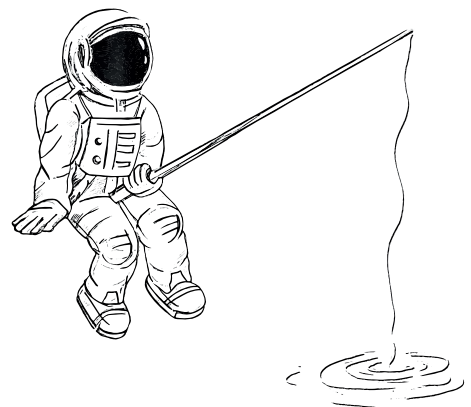
2024 | GM 0,125 8.4
Zweytick, Ratsch, Südsteiermark DAC

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

2024 | 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.

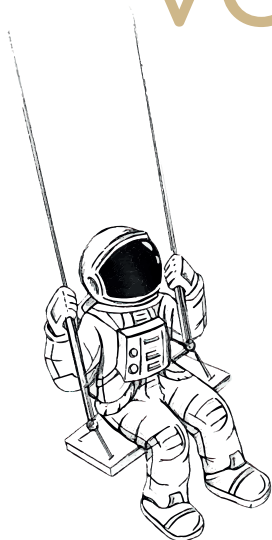
Deluxe Suite „See der Träume„: ab 245€ p.P.

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. Zehetbauer, Schützen am Gebirge, Burgenland

0,125

11.6

2024 | DOLCETTO D'ALBA | DOC | TRIFOLÉ

Bruno Rocca, Barbaresco

0,125

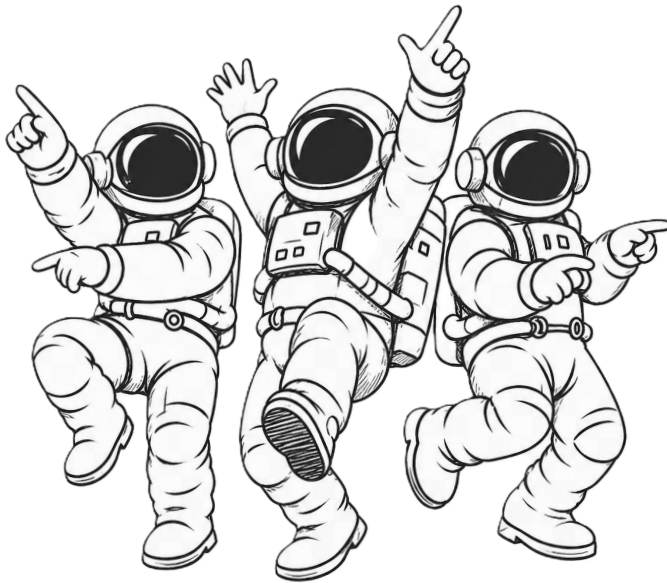
9.4

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

Kräftige Rindssuppe & Frittaten

5.1

H A U P T S P E I S E

RAUMFISCH

Fischstäbchen mit Salzkartoffeln

9.5

RAKETENPASTA

Nudeln mit Tomatensauce

8.6

METEORITEN LAIBCHEN

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree

12.0

PANIERSTRASSE

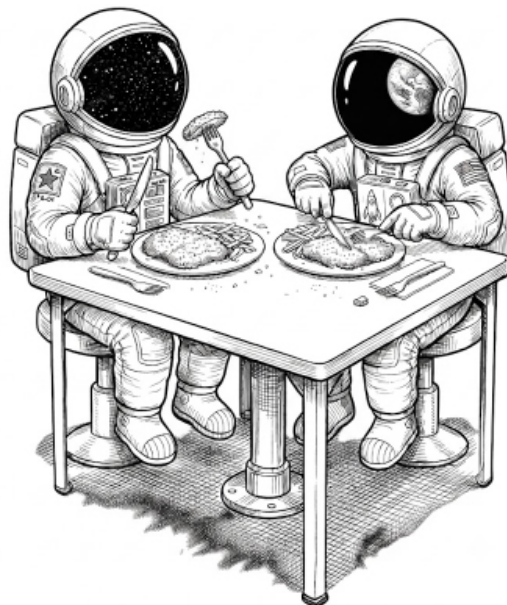
Schnitzel vom Schwein mit Pommes

13.8

KNUSPERSTERNE

Chicken Nuggets mit Pommes

12.0



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

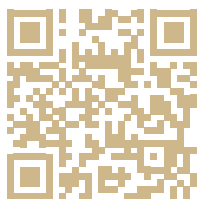
kulinarische Umrahmung auf Anfrage möglich:

- 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

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

WEISSWEIN



2025 **Grüner Veltliner** | Ried Kaiserberg | Federspiel
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau DAC

0,125l

9.2

2025 **Grüner Veltliner Holzapfel Federspiel**
Weingut Holzapfel, Joching, Wachau DAC

0,125l

8.8

2025 **Grüner Veltliner Nothnagl**
Weingut Anton Nothnagl, Ried Steinporz

0,125l

5.8

2024 **GM**
Ewald Zweytick, Ratsch, Südsteiermark DAC

0,125l

8.4

2025 **Gelber Muskateller Nothnagl**
Weingut Anton Nothnagl, Ried Steinporz

0,125l

6.2

2023 **Riesling Pletzengraben**
Tom Dockner, Theyern, DAC

0,125l

9.8

2025 **Sauvignon Blanc Kalk & Kreide**
Tement, Berghausen, Southern Styria DAC

0,125l

8.8

2024 **Chardonnay Kräftn**
Schindler, Mörbisch, Burgenland

0,125l

8.9

R O S É

2025 **Mathilde Chapoutier** | Rosé | Orsuro
Mathilde Chapoutier, Côtes de Provence

0,125l

9.0

2025 **Rosé Springbreak**
Carmen & Herbert Zillinger, Ebenthal, Niederösterreich

0,125l

6.7

R O T W E I N

2024 **Dolcetto d'Alba** | DOC | TRIFOLÉ
Bruno Rocca, Barbaresco

0,125l

9.4

2023 **Blaufränkisch**
Moric, Grosshöflein, Burgenland

0,125l

9.4

2020 **Cabernet Franc**
St. Cehetbauer, Schützen am Gebirge, Burgenland

0,125l

11.6

2024 **Zweigelt Heiderer Mayer**
Weingut Heiderer Mayer, Wagram

0,125l

6.2

S P R U D E L

Prosecco | Extra Dry | DOC | Rosé
Bacio Della Luna

0,1l

6.6

Prosecco Spumante | Extra Dry | DOC
Bosco dei Cirmiole

0,1l

6.2

B I E R



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

S P R I T Z I G E S

apollo Spritz	0,25l	9.9
Sonnenbrand Bitter Likör, Prosecco & Soda		
Aperol Spritz		8.9
Aperol, Weißwein & Soda		
Aperol Veneziano		9.8
Aperol, Prosecco & Soda		
Super Cattivo Bergamotto Spritz		9.9
Organics by Red Bull Ginger beer & Limette		
Lillet Berry		9.8
Lillet Rosé. Organics RedBull Purple Berry & Beeren		
Limoncello Spritz		9.8
Limoncello, Organics by RedBull Bitter Lemon & Limette		
Kaiserspritzer		7.9
Weißwein, Hollunderblütensirup & Soda		
Spritzer	0,25l	5.3
Weißwein & Soda		
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
Juncal, Garvey

5 cl

5.3

DIGESTIF



Averna / Ramazzotti / Fernet Branca

4 cl

7.5

Grappa di Nebbiolo invecchiato
Mavolo, Alba

2 cl

7.5

Grappa di Moscato
Mavolo, Alba

2 cl

5.6

Calvados Pays d'Auge
Péve Magloive

2 cl

7.2

Espresso Martini
Vodka, Kahlua & Espresso

12.9

Madeira Boal 10 Years
Justino's

5 cl

9.9

Tawny Port 10 years
Pocas

5 cl

8.9

2019 **Picolit | DOCG**
Az. Agr. Giovanni Dri, Udine, Friaul

1/16 l

15.9

2018 **Gewürztraminer | Vendange Tardive**
Famille Hugel, Riquewihr, Alsace

1/16 l

11.5

Tequila Reposado
Arette

2 cl

5.3

Mezcal Artesanal
Local

2 cl

7.9

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 mit Leitung	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
STIFT KLOSTER NEUBURG TRAUBENSAFT Gespritzt, Leitung / Soda	0,25 0,5	4.8 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!