apollo

GENUSS MIT AUSSICHT.

KULINARIK UND GASTFREUNDSCHAFT
DIREKT AM MONDSEE.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

FRÜHSTÜCKSBRUNCH
Täglich:
8.00-11.30 Uhr

MITTAGESSEN
Dienstag – Samstag:
11:30 – 14:30 Uhr

Sonntag:
11:30 – 14:30 Uhr

ABENDESSEN
Dienstag – Samstag:
17:00 – 20:30 Uhr

NACHMITTAGSKARTE
Dienstag – Donnerstag:
14:30 – 17:00 Uhr

MONTAG
RUHETAG

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

APERITIF

SCHAUMWEINE

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

ALKOHOLFREI

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

GEBEIZTE MONDSEE LACHSFORELLE 17.0
Rote Rübe | Eingelegter Apfel & Kren

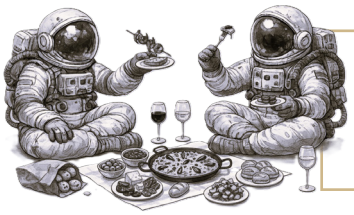
EINGELEGTER KÜRBIS 14.0
Ebnater Ziegenkäse | Feige & Balsamico

BRÖSELKARFIOL 12.0
Stundenei & Miso-Hollandaise

GAMBAS AGLIO E OLIO 12.5
Wurzelbaguette | Knoblauch & Chili

ESSIGKNÖDEL 8.2
Kernöl | Käferbohnen & Erlachmühler Schwarzbrot

3ERLEI AUFSTRICH 9.2
Grammelschmalz | Kürbiskern | Kren & Brotkorb



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:

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

ZIEGENHOF EBNATER
FAMILIE HANDL
AUS TIEFGRABEN

DORFMETZGEREI HAUER
FAMILIE HAUER
AUS LOCHEN AM SEE

BIOIMKEREI MONDSEELAND RIEDL
FAMILIE RIEDL
AUS TIEFGRABEN

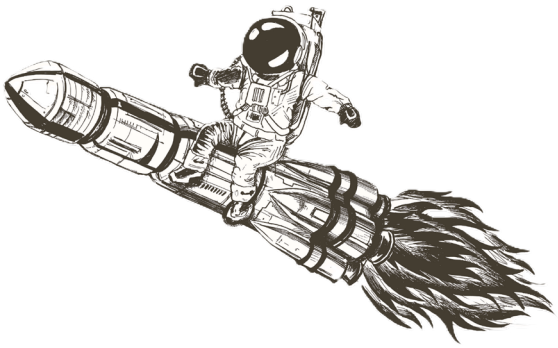
FISCHZUCHT SEEACHE
AUS UNTERACH
AM ATTERSEE

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 Sonnenbrand Bitter Likör, Prosecco & Soda	0,25l	9.9
Super Cattivo Bergamotto Spritz Organics by Red Bull Ginger Beer & Limette		9.9
Campari Orange		9.9
Campari Soda		9.4

VORSPEISEN

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN RIND 21.5
Pilzmarmelade | Thymianbutter
& Walnussbaguette

GERÄUCHERTE FORELLE 15.0
Oberskren | Radieschen
& Frisée

GESCHMORTE MELANZANI (VEGAN) 13.0
Hummus | Granatapfel
& Pinienkerne

VORSPEISEN-VARIATION
AB 4 PERSONEN

LACHSFORELLE
BRÖSELKARFIOL
BEEF TATAR
ESSIGKNÖDEL &
3ERLEI AUFSTRICH

15.0 P.P.

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE 9.5
Kernöl & Konfierter Hokkaido

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT WURZELGEMÜSE 7.4
Wahlweise mit Kaspressknödel | Frittaten
oder Fleischstrudel

FRÜHSTÜCK IM apollo

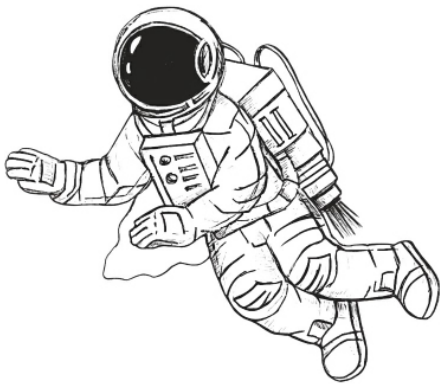
Montag bis Freitag
Brunch am Aussichtsdeck
35€ pro Person

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



WILDKARTE

HIRSCHCARPACCIO 24.0
Schwarze Walnüsse | Kürbiskernmayo |
Rucola | Parmesan & Brotkorb

MARONISCHAUMSUPPE 9.5
Gewürzhippe & Apfelbalsam Essig

HIRSCHRÜCKENSTEAK 39.0
Kartoffelpaunzen | Rotkrautcreme |
Wildkräuter & Jus

GESCHMORTE WILDSCHWEINKEULE 32.0
Semmelknödel | Eingelegte Cranberries
& Rahmwirsing

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 34.0
Selleriecreme | Apfel
& Konfierte Baby Karotten

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE 12.9
Karamellisierte Kürbiskerne
& Orange

NUR FÜR KURZE ZEIT

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.

SALATE

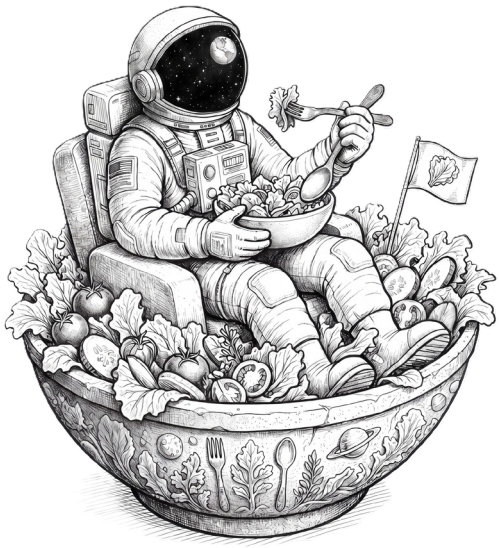
GRÜNER SALAT 5.7
Mit Marillendressing

GEMISCHTER SALAT 6.5
Mit Marillendressing

HERBSTLICHE SALATBOWL (VEGETARISCH) 21.0
Bittersalate | Eingelegter Kürbis |
Feige | Ziegenkäse & Kerndlzeug
(VEGAN MÖGLICH)

RINDFLEISCHSALAT 13.0
Käferbohnen | Kernöl
& Brotkorb

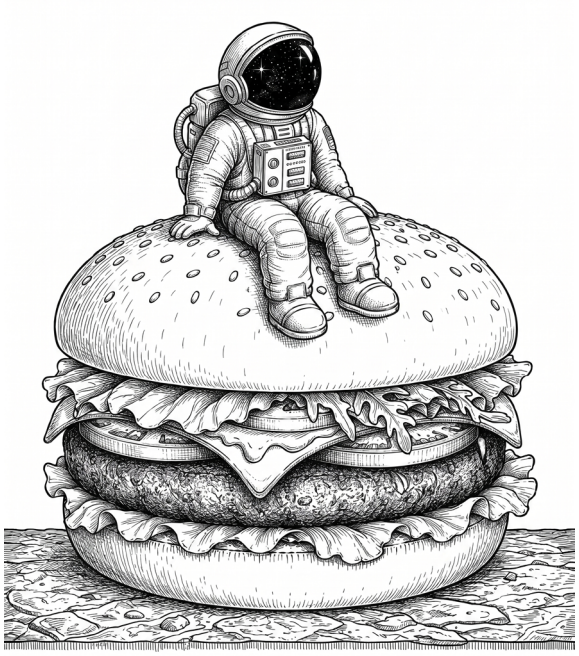
ESSIGWURST 12.0
Zwiebel | Schnittlauch
& Brotkorb



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 24.0
Gemischter Salat | Wildpreiselbeeren
& Zitrone

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 31.0
Kartoffel-Gurken-Salat | Wildpreiselbeeren
& Zitrone

SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN SCHWEIN 24.0
Heurige-Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeeren
& Zitrone

KLASSIKER

RINDSGULASCH VOM HALS 24.5
Semmelknödel | Essiggemüse
& Sauerrahm

GESCHMORTE KALBSBACKERL 28.5
Topinambur | Eingelegter Zwiebel
& Gremolata

OFENFRISCHES BRADL VOM HEIMISCHEN SCHWEIN 24.0
Semmelknödel | Stöcklkraut
& Biersaftl

TORTELLONI 24.5
Pecorino | Feige
& Parmesan

LINSEN DAL (VEGAN) 21.0
Tofu | Koriander
& Naan Brot

EVENTS IM apollo

Wir machen dein Event zum Fest!

Exklusive Feiern am Aussichtsdeck

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

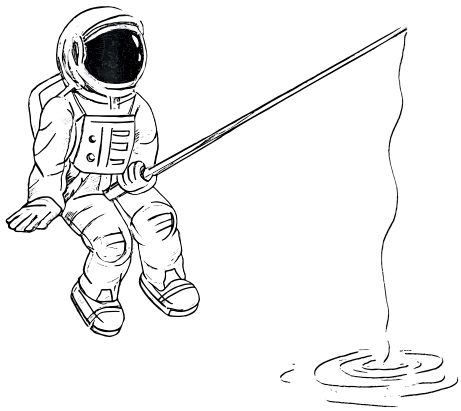
FÜR MEHR INFOS DEN QR-CODE SCANNEN

AUS DEM SEE

FORELLE MÜLLERIN 29.0
Heurige-Petersilienerdäpfel | Braune Butter
& Salzzitrone

FISCH GRILLTELLER 32.0
Fischfilets | Heurige-Rosmarinerdäpfel
& Gegrilltes Gemüse

2024 | GM Zweytick, Ratsch, Südsteiermark DAC	0,125l	8.4
2023 | RR | PLETZENGRABEN Tom Dockner, Theyern, DAC	0,125l	9.8
2025 | GV | KAISERBERG Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau Federspiel DAC	0,125l	9.2
2025 | SB | KALK & KREIDE Tement, Berghausen, Südsteiermark DAC	0,125l	8.8
2024 | CH | KRÄFTN Schindler, Mörbisch, Burgenland	0,125l	8.9



8 ZIMMER ZUM HIMMLISCH ÜBERNACHTEN

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

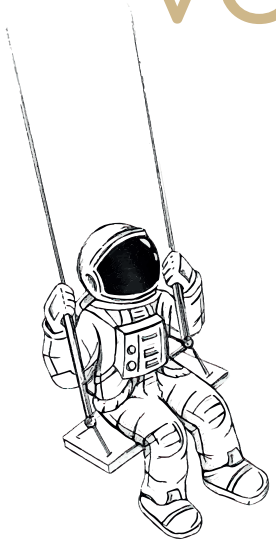
unsere Zimmerpreise:

Superior Room **„See der Zeit„**: ab 149€ p.P.
Deluxe Suite **„See der Träume„**: ab 174€ 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 44.0
vom Simmentaler Ochsen

RIB EYE 300G 39.0
vom Simmentaler Ochsen

UNSERE CUTS WERDEN STANDARDMÄSSIG MEDIUM ZUBEREITET
Unsere Steaks servieren wir mit Heurigen-Rosmarinerdäpfel, buntem Grillgemüse & Jus.

JETZT NEU:
Special Cuts je nach Verfügbarkeit, fragen Sie gerne unser Servicepersonal
Tomahawk | T-Bone | Flanksteak | Brisket

ALS FEINES TOPPING
SURF AND TURF + 9.0
3 Stück gegrillte Garnelen

2023 | BLAUFRÄNKISCH Moric, Grosshöflein, Burgenland	0,125l	9.4
2020 | CABERNET FRANC St. Zehetbauer, Schützen am Gebirge, Burgenland	0,125l	11.6
2024 | DOLCETTO D'ALBA | DOC | TRIFOLÉ Bruno Rocca, Barbaresco	0,125l	9.4

UNSER MONDSCHIFF

EINMAL BIS ZUM MOND & WIEDER ZURÜCK

Tägliche Rundfahrten, Gruppenfahrten oder Deine ganz exklusive Charterfahrt

kulinarische Umrahmung auf Anfrage möglich:

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

Unser Schiff legt im Winter jeden Freitag, Samstag und Sonntag ab.

Freut euch auf unsere stimmungsvollen Christkindlfahrten, festliche Nikolausfahrten und eine unvergessliche Silvesterfahrt.

Steigt ein, genießt die besondere Atmosphäre an Bord und erlebt unvergessliche Momente auf dem Wasser.

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

MEHR INFOS FINDEST DU AUF DER WEBSITE

KINDERKARTE

SUPPE

STERNSUPPE 5.1
Kräftige Rindsuppe & Frittaten

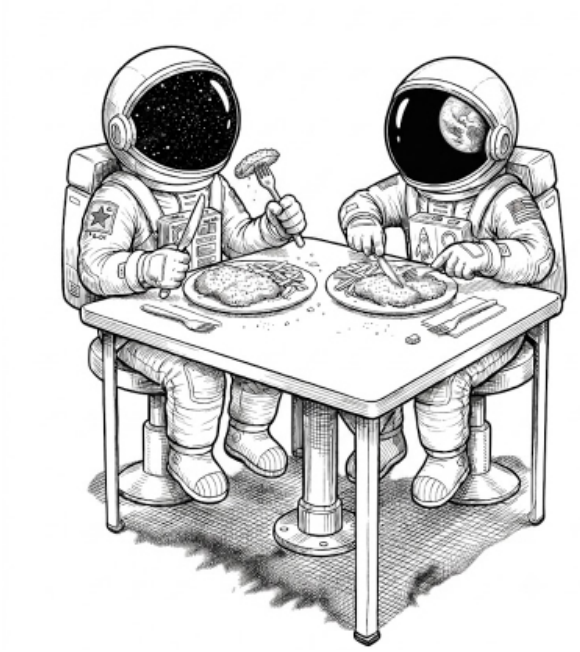
HAUPTSPEISEN

RAUMFISCH 9.5
Fischstäbchen & Salzerdäpfel

RAKETENPASTA 8.6
Nudeln & Tomatensauce

PANIERSTRASSE 13.8
Schnitzel vom Schwein & Pommes

KNUSPERHENDL 12.0
Knuspriges Hendl & 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 Kaffeespezialitäen auf Wunsch mit:

Haferdrink	0.9
Mandelmilch	0.9
Koffeinfrei	0.9

SÜSSES

DESSERT

MARONI-SCHOKOLADENMOUSSE 12.0
Mit Kirschen im Glas

APFEL-TIRAMISU 6.5
Mit Zimt

OMAS BUCHTELN 13.0
Mit Beeren & Vanillesauce

SAUERRAHMSCHMARRN 13.0
Mit Zwetschkenröster & Vanilleeis

STEIRERKUGEL 5.9
Eine Kugel Vanilleeis & Kürbiskernöl

EMPFEHLUNG VON UNSERER KONDITORIN MICHAELA

PASSIONSFRUCHT-CHEESECAKE 6.2

HEIDELBEER-STREUSELKUCHEN 6.0

ZITRONENKUCHEN 6.0

MEHLSPEISEN

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL 8.9
Und Vanillesauce

ESTERHAZYTORTE 5.7

SACHERTORTE 5.7

DESSERT VARIATION
AB 4 PERSONEN

APFEL-TIRAMISU
MARONI-SCHOKOLADENMOUSSE
BUCHTELN &
SAUERRAHMSCHMARRN

12.0 P.P.

NACHMITTAGSKARTE

TAPAS

FOCACCIA 11.0
Oliven & Hummus

BRÖSELKARFIOL 12.0
Stundenei & Miso-Hollandaise

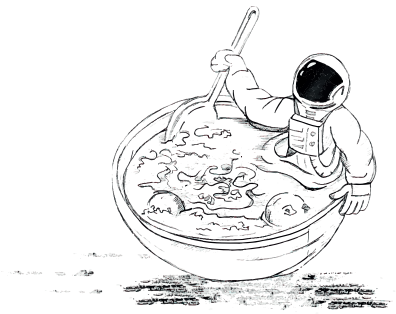
GAMBAS AGLIO E OLIO 12.5
Wurzelbaguette | Knoblauch
& Chili

ESSIGKNÖDEL 8.2
Kernöl | Käferbohnen
& Erlachmühler Schwarzbrot

3ERLEI AUFSTRICH 9.2
Grammelschmalz | Kürbiskern |
Kren & Brotkorb

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT WURZELGEMÜSE 7.4
Wahlweise mit Kaspressknödel | Frittaten
oder Fleischstrudel



DIENSTAG, MITTWOCH & DONNERSTAG
AB 14.30 BIS 17.00 UHR

VORSPEISEN

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN RIND 21.5
Pilzmarmelade | Thymianbutter
& Walnussbaguette

GERÄUCHERTE FORELLE 15.0
Oberskren | Radieschen
& Frisée

HAUPTSPEISEN

RINDSGULASCH VOM HALS 24.5
Semmelknödel | Essiggemüse
& Sauerrahm

TORTELLONI 24.5
Pecorino | Feige
& Parmesan

FORELLE MÜLLERIN 29.0
Petersilienerdäpfel | Braune Butter
& Salzzitrone

NACHSPEISEN

PASSIONSFRUCHT-CHEESECAKE 6.2

HEIDELBEER-STREUSELKUCHEN 6.0

ZITRONENKUCHEN 6.0

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL 8.9
Und Vanillesauce

ESTERHAZYTORTE 5.7

SACHERTORTE 5.7

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

ROSÉ

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

ROTWEIN

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

SPRUDEL

Prosecco | Extra Dry |DOC | Rosé Bacio Della Luna	0,1l	6.6
Prosecco Spumante | Extra Dry | DOC Bosco dei Cirmiole	0,1l	6.2

BIER

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

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 Red Bull Purple Berry & Beeren		9.8
Limoncello Spritz Limoncello, Organics by Red Bull 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		9.9
Campari Soda		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 Marolo, D. Ulrich	5 cl	6.9
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'Auqe 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	0,167l	15.9
2018 **Gewürztraminer | Vendange Tardive** Famille Hugel, Riquewihr, Alsace	0,167l	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	0,4l	5.8
apollo EISTEE Schwarztee & Amalfi-Zitrone, gespritzt mit Leitung	0,4l	5.8
JOHANNISBEERE Gespritzt, Leitung / Soda	0,25l 0,5l	4.6 5.4
HOLLER Gespritzt, Leitung / Soda	0,25l 0,5l	4.6 5.4
APFELSAFT Gespritzt, Leitung / Soda	0,25l 0,5l	4.6 5.4
STIFT KLOSTER NEUBURG TRAUBENSAFT Gespritzt, Leitung / Soda	0,25l 0,5l	4.8 5.4
COCA COLA / ZERO	0,33l	4.9
SPRITE / FANTA	0,33l	4.9
ALMDUDLER	0,33l	4.9
RAUCH ORANGE, MARILLE & MANGO	0,2l	4.8
RAUCH EISTEE Pfirsich, Granatapfel	0,33l	4.8
RED BULL / SUGARFREE / ORGANICS Purple Berry, Ginger Beer, Bitter Lemon	0,25l	4.9
VÖSLAUER still oder prickelnd	0,33l 0,75l	4.5 7.9

660 Meter tief und 15.000 Jahre jung, die Quelle liefert reines, ausgewogen mineralisiertes Wasser und inspiriert zu neuen Ideen.

THALHEIMER still oder prickelnd	0,33l 0,75l	4.5 7.9

Thalheimer Wasser vereint acht Mineralstoffe und Spurenelemente in harmonischer Balance und ist offiziell als Heilwasser anerkannt.

HIER EINEN TISCH RESERVIEREN

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