



GENUSS MIT AUSSICHT.

KULINARIK UND GASTFREUNDSCHAFT
DIREKT AM MONDSEE.

Schön, dass du da bist!

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN FRÜHSTÜCKSBRUNCH

Täglich:

8.00-11.30 Uhr

WARME KÜCHE

Dienstag – Samstag:

11:30 – 14:30 Uhr

17:00 – 20:30 Uhr

Sonntag:

11:30 – 14:30 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

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

**GEBEIZTE MONDSEE
LACHSFORELLE** 17.0
Rote Rübe | Eingelegter Apfel
& Kren

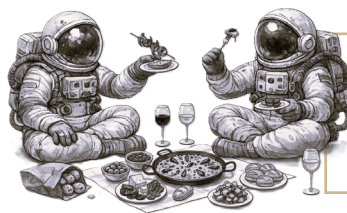
INGELEGTER KÜRBIS 14.0
Ebnater Ziegenkäse | Feige
& Balsamico

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:



ZIEGENHOF EBNATER
FAMILIE HANDL
AUS TIEFGRABEN

DORFMETZGEREI HAUER
FAMILIE HAUER
AUS LOCHEN AM SEE

BIOIMKEREI MONDSEELAND RIEDL
FAMILIE RIEDL
AUS TIEFGRABEN

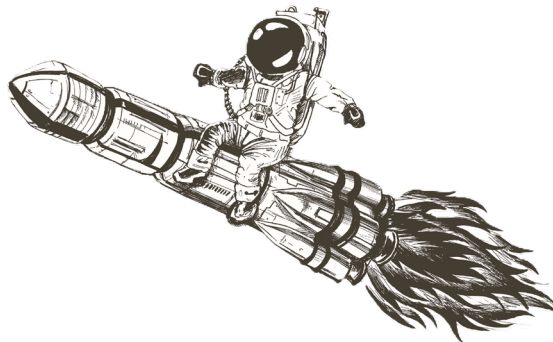
FISCHZUCHT SEEACHE
AUS UNTERACH
AM ATTERSEE

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 9.9

Campari Soda 9.4

VORSPEISEN

BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN RIND

Pilzmarmelade | Thymianbutter
& Walnussbaguette

21.5

GERÄUCHERTE FORELLE

Oberskren | Radieschen
& Frisée

15.0

GESCHMORTE MELANZANI

Hummus | Granatapfel
& Pinienkerne

13.0

VORSPEISEN-VARIATION AB 4 PERSONEN

LACHSFORELLE
BRÖSELKARFIOL
BEEF TATAR
ESSIGKNÖDEL &
3ERLEI AUFSTRICH
15.0 P.P.

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE

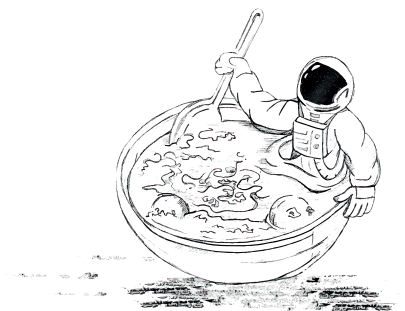
Kernöl & Konfierter Hokkaido

9.5

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT WURZELGEMÜSE

Wahlweise mit Kaspressknödel | Frittaten
oder Fleischstrudel

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

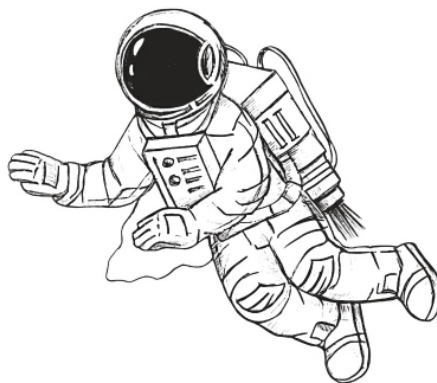
Täglich

von 8:00 bis 11:30 Uhr.

Gruppenfrühstück:

auf Anfrage, ab 15 Personen

Buntes Tischbuffet im Mondfleckerl



WILDKARTE

HIRSCHCARPACCIO

24.0

Schwarze Walnüsse | Kürbiskernmayo |
Rucola & Parmesan

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

Mit Morillendressing

5.7

GEMISCHTER SALAT

Mit Morillendressing

6.5

HERBSTLICHE SALATBOWL (VEGETARISCH) 21.0

Bittersalate | Eingelegter Kürbis |
Feige | Ziegenkäse & Kerndlzeug

(VEGAN MÖGLICH)

RINDFLEISCHSALAT

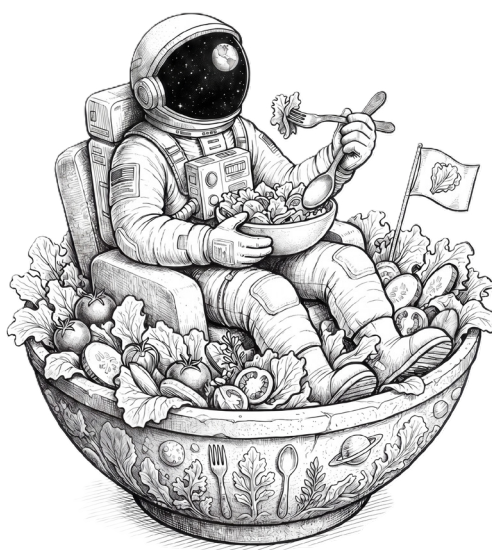
Käferbohnen | Kernöl
& Brotkorb

13.0

ESSIGWURST

Zwiebel | Schnittlauch
& Brotkorb

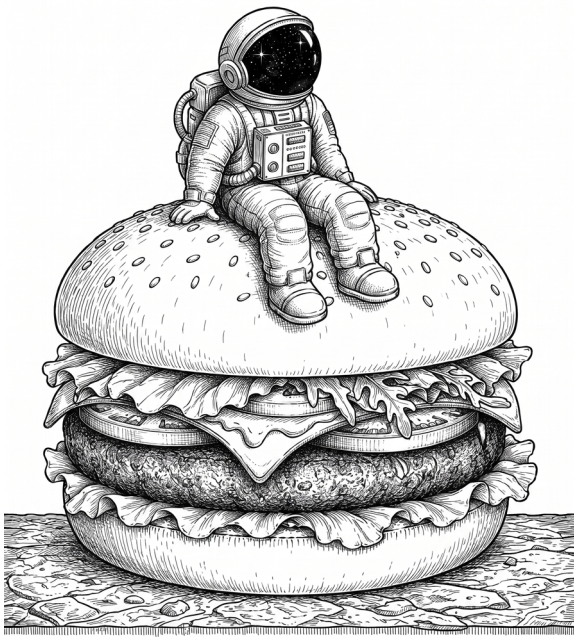
12.0



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 24.0

BUTTERMILCH-BACKHENDL

Gemischter Salat | Wildpreiselbeeren
& Zitrone

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL 31.0

VOM KALBSRÜCKEN

Kartoffel-Gurken-Salat | Wildpreiselbeeren
& Zitrone

SCHNITZEL VOM 24.0

HEIMISCHEN SCHWEIN

Heurige-Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeeren
& Zitrone

KLASSIKER

RINDSGULASCH 24.5
VOM HALS

Semmelknödel | Essiggemüse
& Sauerrahm

GESCHMORTE KALBSBACKERL 28.5

Topinambur | Eingelegter Zwiebel
& Gremolata

OFENFRISCHES BRADL 24.0

VOM HEIMISCHEN SCHWEIN

Semmelknödel | Stöcklkraut
& Biersaftl

TORTELLONI 24.5

Pecorino | Feige
& Parmesan

LINSEN DAL (VEGAN) 21.0

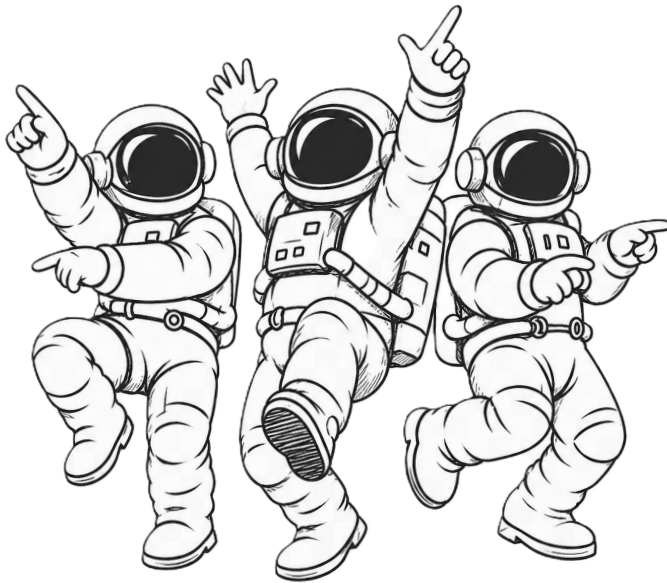
Tofu | Koriander
& Naan Brot

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

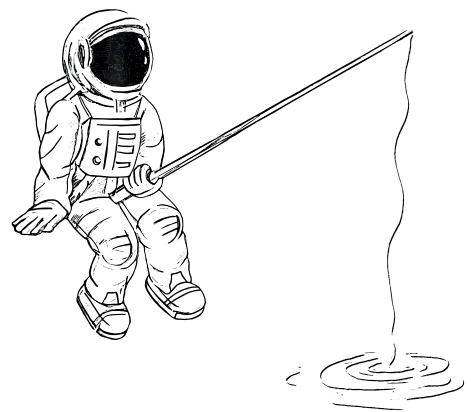
8.8

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.

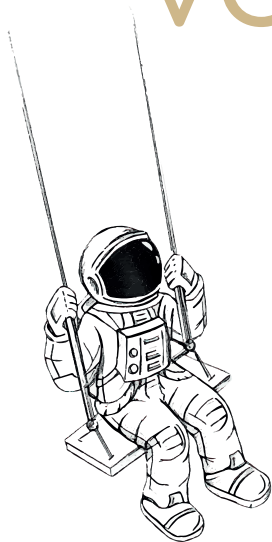
Deluxe Suite „See der Träume„: ab 174€ p.P.

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



Buch dir heute noch deine Mondlandung

VON DER WEIDE



RINDERFILET 200G

vom Simmentaler Ochsen

44.0

RIB EYE 300G

vom Simmentaler Ochsen

39.0

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:

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

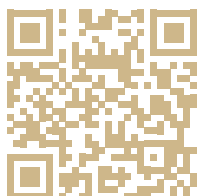
Unser Schiff legt im Winter jeden Freitag, Samstag und Sonntag ab.

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



MEHR INFOS FINDEST DU AUF DER WEBSITE

KINDERKARTE

S U P P E

STERNSUPPE

Kräftige Rindsuppe & Frittaten

5.1

H A U P T S P E I S E N

RAUMFISCH

Fischstäbchen & Salzerdäpfel

9.5

RAKETENPASTA

Nudeln & Tomatensauce

8.6

PANIERSTRASSE

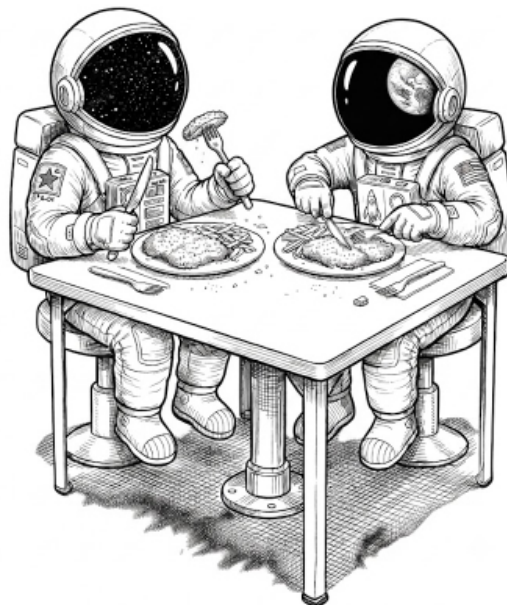
Schnitzel vom Schwein & Pommes

13.8

KNUSPERHENDL

Knuspriges Hendl & 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:

Haferdrink	0.9
Mandelmilch	0.9
Koffeinfrei	0.9

SÜSSES

DESSERT

MARONI-SCHOKOLADENMOUSSE 11.0
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

Oliven & Hummus

11.0

BRÖSELKARFIOL

Stundenei & Miso-Hollandaise

12.0

GAMBAS AGLIO E OLIO

Wurzelbaguette | Knoblauch
& Chili

12.5

ESSIGKNÖDEL

Kernöl | Käferbohnen
& Erlachmühler Schwarzbrot

8.2

3ERLEI AUFSTRICH

Grammelschmalz | Kürbiskern |
Kren & Brotkorb

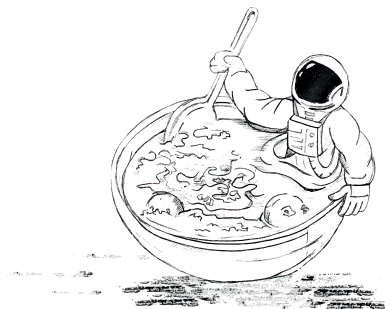
9.2

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT WURZELGEMÜSE

Wahlweise mit Kaspressknödel | Frittaten
oder Fleischstrudel

7.4



MONTAG, DIENSTAG & 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



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 Red Bull Purple Berry & Beeren		
Limoncello Spritz		9.8
Limoncello, Organics by Red Bull 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		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	
V E R M O U T H & S H E R R Y				
	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	
D I G E S T I F				
	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	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	0,4l	5.8
Grüner Tee, Yasmin & Zitrone, gespritzt Leitung / Soda		
apollo EISTEE	0,4l	5.8
Schwarztee & Amalfi-Zitrone, gespritzt mit Leitung		
JOHANNISBEERE	0,25l	4.6
Gespritzt, Leitung / Soda	0,5l	5.4
HOLLER	0,25l	4.6
Gespritzt, Leitung / Soda	0,5l	5.4
APFELSAFT	0,25l	4.6
Gespritzt, Leitung / Soda	0,5l	5.4
STIFT KLOSTER NEUBURG TRAUBENSAFT	0,25l	4.8
Gespritzt, Leitung / Soda	0,5l	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	0,33l	4.8
Pfirsich, Granatapfel		
RED BULL / SUGARFREE / ORGANICS	0,25l	4.9
Purple Berry, Ginger Beer, Bitter Lemon		
VÖSLAUER	0,33l	4.5
still oder prickelnd	0,75l	7.9
660 Meter tief und 15.000 Jahre jung, die Quelle liefert reines, ausgewogen mineralisiertes Wasser und inspiriert zu neuen Ideen.		
THALHEIMER	0,33l	4.5
still oder prickelnd	0,75l	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!