



À LA CARTE an Bord - Menu on Board

Nur bei zeitgerechter Vorbestellung! (spätestens 1 Tag vor der Bootsfahrt)
Only available when timely ordered (latest 1 day before the boat trip)

VORSPEISEN - Starters

Beef Tartar (A,C,F,G,M)
mit Toastbrot und Butter

Beef tartar with toast and butter

9,90

Rotgarnelen (B,G)
mit Rucolasalat und Grana in Himbeerdressing

*Red shrimps with rucola salad and
grana (parmesan cheese) in raspberry dressing*

9,90

SUPPEN - Soups

Bärlauchcremesuppe (A,G,L,O)
mit Schwarzbrotcroutons

*Wild garlic cream soup
served with dark bread croutons*

4,50

Grießnockerlsuppe (A,C,G,L)
Semolina dumpling soup

3,50

Leberknödel- (A,C,L) oder **Frittatensuppe** (A,C,G,L)
Beef soup with liver dumplings or slices of pancake

3,50

Speisen á la carte an Bord sind bis spätestens 1 Tag vor dem Termin der Bootsfahrt zu bestellen
(mit Referenz auf das reservierte Boot), Details siehe <https://www.schinakl.com/kulinarik/kulinarik-an-bord/>



EMPFEHLUNGSKARTE - Recommendation

Spargel - Erdbeersalat VEGAN

mit Radieschen und Kerbel in Zitronendressing

Asparagus strawberry salad with radishes and chervil in lemon dressing

große / big Port. 13,80

kleine / small Port. 9,20

Spargelcremesuppe (A,G,O)

Asparagus cream soup

4,60

Solospargel (G,O)

*mit hausgemachter Hollandaise,
Petersilerdäpfeln und Prosciutto*

*Solo asparagus with housemade sauce hollandaise,
parsley potatoes and prosciutto*

17,80

Kalbsrückensteak (G,O)

auf Spargelgemüse mit Erbsenreis

Veal tenderloin steak

served with asparagus vegetables and pea rice

27,40

Filetsteak (A,C,G)

*mit gebratenem grünen Spargel, Bärlauchbutter
und gebackenen Erdäpfelnockerln*

*Filet steak served with roasted green asparagus,
wild garlic butter, and roasted small potato dumplings*

27,90

Speisen á la carte an Bord sind bis spätestens 1 Tag vor dem Termin der Bootsfahrt zu bestellen
(mit Referenz auf das reservierte Boot), Details siehe <https://www.schinakl.com/kulinarik/kulinarik-an-bord/>



HAUPTSPEISEN – Main dishes

Fiakergulasch (A,C,G,L,O)
mit Semmelknödel

*Typical viennese goulash
with bread dumpling*

12,70

Rückensteak (A,G,L)
*vom Durocschwein (Ötscherblick-Schwein)
mit Kohl und Rösti*

*Sirloin steak from local duroc pig
with cabbage and rösti*

16,80

Bärlauch Cordon Bleu (A,C,G,L,M,O)
mit Erdäpfel - Vogerlsalat

Wild garlic cordon bleu with potato corn salad

14,80

Gebackenes Schweinsschnitzel (A,C,G,L,M)
von der Karreerose mit Erdäpfelsalat

Typical viennese pork escalope with potato salad

10,90

Zwiebelrostbraten (A,L,M,O)
gedünstet mit Braterdäpfeln

Steamed onion beef roast with fried potatoes

17,40

Speisen á la carte an Bord sind bis spätestens 1 Tag vor dem Termin der Bootsfahrt zu bestellen
(mit Referenz auf das reservierte Boot), Details siehe <https://www.schinakl.com/kulinarik/kulinarik-an-bord/>



VEGETARISCH - Vegetarian

Erdäpfel - Bärlauchpuffer (A,C,G,L,M,O)
mit Wildkräutersalat

*Potato and wild garlic patties,
served with wild herbs salad*

12,60

Rote Rüben Nockerl (A,C,G,H,L)
mit Schafkäse, Rucola und Rauchmandeln

*Beetroot small dumplings
with sheep cheese, rocket salad and smoked almonds*

11,60

SALATE – Salads

Knusprige Hühnerbrust (A,C,G,L,M,O)
auf Blattsalat, Tomaten und Radieschen
mit Joghurt-Basilikumdressing und getoastetem Ciabatta

*Crispy chicken breast with leaf salad, tomatoes and radishes
with yoghurt-basil dressing and toasted ciabatta*

11,50

Rohkostsalat
mit Essig und Öl (M,O) oder Joghurt-Basilikumdressing (D,G,L)
Raw vegetable salad with vinegar and oil or yoghurt-basil dressing

4,10

Mischblattsalat

Mixed leaf salad

4,20

Speisen á la carte an Bord sind bis spätestens 1 Tag vor dem Termin der Bootsfahrt zu bestellen
(mit Referenz auf das reservierte Boot), Details siehe <https://www.schinakl.com/kulinarik/kulinarik-an-bord/>



FISCHE – Fish

Zanderfilet - gebraten
mit Kräuterbutter, Gemüse
und Buttererdäpfeln (A,D,G)

Grilled pike-perch filet with herbal butter,
vegetables and butter potatoes

17,20

Karpfenfilet - serbisch
mit Petersilerdäpfeln (A,D,G)

Carp filet “serbian style” with parsley potatoes

16,50

Karpfenfilet - gebacken
mit Erdäpfelsalat (A,D,L,M)

Carp filet “fried” with potato salad

16,50

Rotgarnelen (B,H,G,L)
(Wildfang)

auf Bärlauch-Pestonudeln mit Kirschtomaten

Red shrimps (wild caught)
with wild garlic pesto pasta and cherry tomatoes

22,80

Speisen á la carte an Bord sind bis spätestens 1 Tag vor dem Termin der Bootsfahrt zu bestellen
(mit Referenz auf das reservierte Boot), Details siehe <https://www.schinakl.com/kulinarik/kulinarik-an-bord/>



DESSERT – Dessert

Topfenpalatschinke (A,C,G)
mit Rhabarber - Erdbeerragout

Curd cheese pancake with rhubarb - strawberry ragout

1 Stück/piece 3,60

2 Stück/pieces 7,20

Joghurt - Rhabarbertörtchen (A,C,G)
mit frischen Erdbeeren

Yoghurt rhubarb tartlets with fresh strawberries

6,20

Schoko - Mohnknödeln (A,C,G,H)
mit dreierlei Früchten

*Chocolate poppy-seed dumplings
with varieties of three fruits*

6,40

Malakoff - Nougatnockerl (A,C,F,G,H)
mit Weichselragout

*Malakoff-nougat soufflés
with sour cherry sauce*

6,00

Dessertvariation (A,C,G,H,F)

6,60

Speisen á la carte an Bord sind bis spätestens 1 Tag vor dem Termin der Bootsfahrt zu bestellen
(mit Referenz auf das reservierte Boot), Details siehe <https://www.schinakl.com/kulinarik/kulinarik-an-bord/>



EIS – Ice cream

Bortolottis Eiskrapfen (C,F,G,H)
Marille oder Nougat

Bortolottis ice dumpling with apricot or nougat

1 Stück 3,50

Gemischtes Eis (C,F,G,H)

Mixed ice cream

5,00

Bananensplit (C,G,F)

Banana split

5,80

Heiße Liebe (C,G)

„Hot Love“ - vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

5,80

Eiskaffee (C,G)

Ice coffee

5,00

Wir beziehen unser hochwertiges Speiseeis vom Eissalon Trento Bortolotti.

We obtain our premium ice cream from Eissalon Trento Bortolotti.

Speisen á la carte an Bord sind bis spätestens 1 Tag vor dem Termin der Bootsfahrt zu bestellen
(mit Referenz auf das reservierte Boot), Details siehe <https://www.schinakl.com/kulinarik/kulinarik-an-bord/>