



## À LA CARTE an Bord - Menu on Board

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

### VORSPEISEN - Starters

---

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

*Beef tartar with toast and butter*

10,90

**Mousse von Kürbis und Avocado** (B,G)  
mit gebratenen Rotgarnelen

*Pumpkin and avocado mousse with roasted red prawns*

12,60

**Gefüllte Babymelanzani** VEGAN  
mit Tomatensalsa

*Filled baby eggplants with tomato salsa*

7,80

### SUPPEN - Soups

---

**Kalte Gurken-Avocadosuppe** (B,G,L)  
mit marinierten Flusskrebse

*Cold cucumber avocado soup with marinated crayfishes*

4,80

**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 Werktag vor dem Termin der Bootsfahrt zu bestellen  
(mit Referenz auf das reservierte Boot), Details siehe <https://www.schinakl.com/kulinarik/kulinarik-an-bord/>



## **VOM HOLZKOHLENGRILL - Charcoal grilled**

---

**Spare Ribs (C,F,G,M,O)** mit Dukatenerdäpfeln und zweierlei Saucen  
**Spare Ribs „Diabolo“ (C,F,G,M,O)** mit Wedges und zweierlei Saucen

*Spare ribs with fried potatoes and two sauces or  
Spare ribs „Diabolo“ with wedges and two sauces*

*big portion 19,20 / small portion 16,20*

**Hausgemachte Ćevapčići (C,M,O)**  
mit Zwiebelsenf, Ajvar und Pommes frites

*Housemade Ćevapčići with onion mustard, ajvar and french fries*

*11,90*

**Hühnerspieß (A,G)** mit Tzatziki und Baguette

*Chicken spit with tzatziki and baguette*

*15,40*

**Dry Aged Burger oder Cheeseburger (A,C,G,L,M,N,O)**  
mit Steak Pommes, Tex Mex Sauce und Senf-Majo

*Dry Aged Burger or Cheeseburger (200 gr) with steak pommes,  
tex mex sauce and mustard-mayonnaise*

*15,80*

**Duett vom Lamm (L,M)**

*auf Ofengemüse mit Knoblauch-Minzpesto*

*Lamb duet on oven baked vegetables with garlic-mint pesto*

*22,90*

**Heimischer Bachsaibling (D,G)** mit Kräuterdäpfeln

*Local char with herbal potatoes*

*19,80*

**Gefüllte Paprika (G,L)** mit Couscous, Feta und Minzjoghurt

*Stuffed peppers with couscous, feta and mint yoghurt*

*13,90*

Speisen á la carte an Bord sind bis spätestens 1 Werktag 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**

---

### **Rindsbraten (A,C,G,L,M)**

*mit Wurzelgemüse und Steinpilz-Serviettenknödeln*

*Beef roast with root vegetables and porcini napkin dumplings*

17,20

### **Erdäpfel-Blunzenroulade (A,C,G,L,O)**

*gebraten mit Sauerkraut und Wasabikren*

*Potato blood sausage roulade, roasted  
with sauerkraut and wasabi horseradish*

10,60

### **Kalbsmedaillons (A,C,G,L,O)**

*mit Steinpilzsauce und Zitronenockerln*

*Veal medaillons with porcini sauce  
and lemon small dumplings*

25,50

### **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 Werktag 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**

---

***Vegane Eierschwammerlnudeln (A,L,O)***  
*mit grünem Salat*

*Vegan chanterelles pasta with lettuce*

14,90

***Zucchini-Mozzarella Laibchen (A,C,G,M,O)***  
*mit Tomatensalat*

*Zucchini mozzarella patties, served with tomato salad*

10,80

---

## **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

***Couscous Salat (G,M) VEGAN***  
*mit Minze und sautierten Eierschwammerln*

*Couscous salad with mint and sautéed chanterelles*

14,20

### ***Rohkostsalat***

*mit Essig und Öl (M,O) oder Joghurt-Basilikumdressing (D,G,M)*

*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 Werktag 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

***Calamari (A,R)***  
*gebraten mit Knoblauch,*  
*Petersilie, dazu Baguette*

*Calamari, roasted with garlic, parsley,*  
*served with baguette*

18,90

Speisen á la carte an Bord sind bis spätestens 1 Werktag 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**

---

### ***Eispalatschinke (A,C,G)***

*mit frischen Früchten und Schlagobers*

*Pancake filled with ice cream,  
served with fresh fruits and whipped cream*

*1 Stück/piece 3,90*

*2 Stück/pieces 7,80*

### ***Zwetschken – Topfenterrine (A,G,H)***

*mit Zimtrahm und Mohnstreusel*

*Plum curd cheese terrine with cinnamon cream and poppy seed crumbles*

*6,20*

### ***Topfen – Zwetschkenknödel (A,C,G,H)***

*mit Marzipan, in Butterbröseln*

*Curd cheese plum dumpling with marzipan in butter breadcrumbs*

*1 Stück/piece 3,60*

### ***Malakoff - Nougatnockerl (A,C,F,G,H)***

*mit Weichselragout*

*Malakoff-nougat soufflés  
with sour cherry sauce*

*6,20*

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

*6,60*

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