

Dampfschiff

Sonntag, 9. August 2026

Lombardei Lugana Colli ValBo 0,2l 9.- €

Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch 6.30
Rinderkraftbrühe mit Griebnockerl und Schnittlauch 6.30

Hausgebeizter Wildlachs (Kalt) mit Honig-Senf-Soße, Blattsalatgarnitur und Reiberdatschi	18.80
Roastbeef rosa gebraten (kalt) mit Sauce Remoulade, Röstkartoffeln und Salatgarnitur	24,80
Büffel-Mozzarella auf Rucola-Salat mit Kirschtomaten, frischen Feigen, Olivenöl, Basilikum und Baguette	15.50
6 vegetarische Frühlingsrollen mit Blattsalatalat in Balsamico und Chili-Soße	15.90
1 Garnelenspieß auf Blattsalaten in Balsamico mit Sweet Chilli-Soße und Baguette	12.80
mit 2 Garnelenspießen	17.80
Linguini mit Räucherlachsstreifen in Kräutersahne mit Blattsalaten in Balsamicodressing	18.80
1/4 bayerische Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel 20,90	1/ 2 Ente 27.90
Spanferkelbraten mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	20,90
Jungschweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat	18.90
Kalbsbraten in feiner Rahmsauce mit Eierspätzle und Salatteller	26.90
Gemischter Braten (Kalb u. Schwein) mit Semmelknödel und Salatteller	23,90
Tafelspitz vom Jungbullen mit Rahmwirsing, Meerrettich und Petersilienkartoffeln	25.50
Ochsenszunge in Calvados-Soße mit Butterbohnen und Kartoffelkroketten	22,80
Schweinelenchen „Jäger Art“ mit Rahmschwammerl , Eierspätzle und Preiselbeeren	20.90
Spanferkelkoteletts mit Kräuterbutter, grüne Speckbohnen und Bratkartoffeln	25,80
Fleischspieß (versch. Lendchen, Speck) mit Aiwar, Zwiebelringen und Pommes frites	19.80
Tafelspitz vom Jungbullen mit Rahmwirsing, Meerrettich und Petersilienkartoffeln	25.50
Cordon bleu vom Kalb mit Brie gefüllt, Kartoffel-Dippers mit Sauerrahm und gem. Salat	33.80
Rotes Thai Curry mit Jasminreis (hausgemacht-scharf): Vegetarisch	16.50
mit Riesengarnelen 26.90	mit Ochsenhüftstreifen 22.90
mit knusprige Ente 20.90	Hähnchenbruststreifen 19.80
Ammersee- Renke in Zitronenbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salat	26.90
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln in saurer Sahne und Butterkartoffeln	17.90
Rotbarschfilet gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	18.80
Frische Erdbeeren auf Mascarpone-Sahne	8,90
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Walnußeis und Sahne	8.90
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	5.20

Beilagenänderung 1.00 €

Unsere Speisen können Allergene enthalten.

Für Allergiker bieten wir ebenso frisch zubereitete Speisen auf Anfrage.

Leider akzeptieren wir keine EC oder Kreditkarten.