

KLASSE STATT MASSE

Bei uns dreht sich alles um das Thema **Nachhaltigkeit** – nicht nur, dass wir unser Badeschiff ständig mit recycelten Materialien erneuern bzw. Besteck und Geschirr im Vintage Style verwenden, liegt uns auch der regionale Einkauf sehr am Herzen.

Der persönliche Kontakt zu unseren Lieferanten & Bauern wie auch die Herkunft unserer Produkte steht an erster Stelle. Daher können wir mit gutem Gewissen unsere Produkte verarbeiten und wissen, dass unser Gemüse und Obst aus der Region ausgiebig Sonne tanken konnte bzw. keine langen Transportwege hinter sich hat. Das schmecken auch unsere Gäste. Wir fördern unsere österreichischen Bauern, indem wir mit unserem regionalen Einkauf Traditionsbetriebe bzw. Familienbetriebe aufrecht erhalten.

BIO-Qualität und umweltverträgliche Verpackung sowie Müllreduktion werden bei uns groß geschrieben und gelebt. Wir verarbeiten nur Fleischprodukte aus der Region Donauland, die mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet sind. Wir reinigen mit selbstproduzierten Reinigungsmitteln (Milchsäurebasis), denn uns ist nicht egal, was in unser Wiener Abwasser und in die Donau abfließt.

Nicht nur die Einrichtung des Badeschiffs verändert sich stets – auch unsere Speisen. **Elena & ihr Küchenteam** probieren laufend neue, kreative Kombinationen aus und achten darauf, nur saisonale Produkte zu verwenden.

Für unsere Gäste haben wir unsere Speisen mit folgenden Icons gekennzeichnet:



BIO-Produkt



Teils BIO-Produkte verwendet



Vegetarisch



Vegan



ZU BEGINN

HUMMUS MIT KALAMATA OLIVEN & HAUSBROT

Unser Hausbrot wird täglich frisch von Sarhan gebacken statt nur aufgebakken.

€ 5,50



ANTIPASTI TELLER



Variation aus hochwertigen, mediterranen Vorspeisespezialitäten. Unser Grillgemüse wird von Elena selbst zubereitet und mit frischen Kräutern verfeinert.

FÜR DICH € 9,50 / FÜR EUCH € 14,50



RINDSUPPE NACH WIENER ART



Wir servieren zu unserer gut bürgerlichen Rindsuppe selbstgemachte Kräuterfritatten, Karotten, gelbe Rüben, Pastinaken und zarte Rindfleischstücke.

FÜR DICH € 5,50 / FÜR EUCH € 9,50

AUS DEM REINDL



BRATL IN DER REIN

Pure Hausmannskost: Schweinsbraten, Surbraten, hausgemachte Würstel, Knödel (3 Sorten), Sauerkraut.

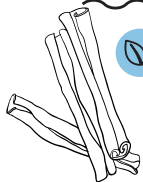
AB 2 PERSONEN € 27,00
JEDER WEITERE GAST € 13,50

THAI CURRY CHICKEN MIT COUS COUS



Elena & Sarhan zaubern euch mit typischen Thai-Gewürzen und frischem Koriander thailändischen Flair auf euren Teller.

FÜR DICH € 12,50 / FÜR EUCH € 18,00



CHILI CON CARNE MIT HAUSBROT

Alex' raffinierte Kombination aus Kreuzkümmel und Zimt macht unser Chili zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

FÜR DICH € 8,50 / FÜR EUCH € 13,00

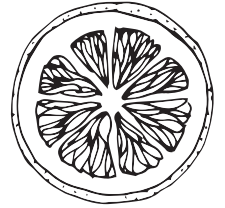
GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI & GRÜNEM SALAT

Semmelknödel mit Eiern aus Freilandhaltung, frischem Schnittlauch und Eisbergsalat – bodenständig und gut.

FÜR DICH € 8,50 / FÜR EUCH € 13,00



WAS G'SUNDS



COUS COUS SALAT



Für unseren Cous Cous Salat verwenden wir ausschließlich regionales, buntes Saisongemüse. Verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl ist er ein richtiger Gaumen- & Augenschmaus!

€ 6,50

GROSSER GEMISCHTER SALAT



Eine Auswahl aus frischen Blattsalaten mit Wurzelgemüse macht unseren Salat besonders.

€ 6,50

NOW
WE
HAVE
THE
SALAD
😊

WAS DAZU



KLEINER GEMISCHTER SALAT



€ 4,50

SWEET POTATO FRIES MIT HAUSGEMACHTEM DIP

Süß trifft auf Sauer: Süßkartoffeln mit cremiger Knoblauch-Sauercrème, verfeinert mit frischen Kräutern.

€ 4,50



HAUSBROT



2 saftige Scheiben. Unser original syrisches Hausbrot wird täglich frisch von Sarhan zubereitet.

€ 3,00



FÜR NASCHKATZEN

POWIDL TASCHERL MIT BUTTERBRÖSEL & STAUBZUCKER

Nach Omas Art schmeckt's am Besten!

FÜR DICH € 6,50 / FÜR EUCH € 9,50



APFELSTRUDEL MIT SCHLAGOBERS



Ein Hauch Zimt verführt Jeden in der kalten Jahreszeit.

€ 4,50