

# BADESCHIFF\_WIEN

## BAD MIT TIEFGANG

„Das gibt's auf keinem Schiff“, denken Sie vielleicht. Und wir? Wir machen's möglich: In die Kom- büse des Badeschiffs kommen nur saisonale Zutaten aus der Region, wenn möglich in Bio-Qualität. Mit viel Liebe zum Detail erschafft unsere Crew immer neue kulinarische Highlights.

Schön, dass Sie heute unser Gast sind!

### ... zu Beginn und mittendrin

„Anfang gut, alles gut“ – oder wie hieß das noch? Egal. Unsere Vorspeisen sind ideale Starter und Zwischen- durch-Genüsse.

#### Hummus

mit Kalamata-Oliven und unserem Hausboot, pardon, Hausbrot  
€ 6,50

#### Guacamole

mit Tomaten, Zwiebeln und unserem Hausbrot, das Sie schon vom Hummus kennen  
€ 6,50

#### Vorspeisenteller (für 2 Personen)

perfekt zum Teilen, außer Sie haben besonders viel Hunger. Mit italienischem Prosciutto, gegrilltem Gemüse, Ziegenkäse, Weinblättern, Hummus, Oliven und unserem, genau: Hausbrot  
€ 14,50

#### Kürbis-Kokos-Schaumsuppe

herrlich locker: mit Sesam, Kürbiskernöl und knusprigen Croutons  
€ 5,50

#### Rotkraut-Birnen-Salat

richtig knackig und mit gerösteten Walnüssen und Birnenessig-Vinaigrette verfeinert  
€ 6,50

Portion Hausbrot  
€ 3,00

### ... aus dem Reindl

Wenn Sie „Reindl“ nicht verstehen, sind Sie nicht von hier. Herzlich willkommen in Wien! Das hier sind Gerichte, die in der Pfanne (dem Reindl) gemacht und bisweilen auch darin serviert werden.

#### Brat in der Rein (ab 2 Personen)

zünftig kombiniert: Schopfbraten, Geselchtes, Bratwurst, Serviettenknödel und Sauerkraut  
€ 29,00  
(für jeden weiteren Gast € 14,50)

# SPEISEKARTE

#### Gesundes aus der Rein (ab 2 Personen)

gesund und aromatisch: Kürbis, Wurzelgemüse, Halloumi, rote Rüben, geröstete Walnüsse und Balsamico-Creme

€ 29,00

(für jeden weiteren Gast € 14,50)

#### Freiners Bio-Bergsaibling

mit dem Lachs verwandt, aber nicht identisch: glücklicher, gegrillter Bergsaibling, Rosmarin-Zitronen-Butter und Baby-Erdäpfel

€ 17,50

### Dafür sind Sie genau im richtigen Moment da

Das Beste der Saison gibt's immer jetzt. Das ist ein bisschen wie die Philosophie vom „in der Gegenwart leben“. Greifen Sie zu!

#### Chili con Carne

heiß wie Mexiko: Rindfleisch, Kidney-Bohnen, weiße Bohnen, Mais, Paprika und unser Hausbrot  
€ 8,50

#### Winter-Stew

unser Eintopf der Saison: aus Hühnerfleisch, Miso, Buchweizen, Kürbis, Karotten und gelben Zwiebeln  
€ 8,50

#### Kichererbsen-Linsen-Eintopf

würzig-wärmend: Kichererbsen, rote Linsen, Kurkuma, Gewürznelken, Koriander und Chilischoten  
€ 8,50

#### Geröstete Knödel

sehr österreichisch: Serviettenknödel, Freilande auf fairer Hühnerarbeit, Zwiebel und Essiggurken  
€ 8,50

### Süße Verlockungen

Für die einen der krönende Abschluss eines Mahls. Für die anderen überhaupt lebensnotwendig: Desserts.

#### Crema catalana salada

der spanische Klassiker in seiner „salted“-Version. Mit Schlagobers, Freiland-Eiern aus fairer Hühnerarbeit, Karamell und eben etwas Salz

€ 5,50

#### Apfel- Beeren-Crumble

very british: Äpfel namens Jonathan, Heidelbeeren, Schlagobers, Zimt – und Hafer-Crumble, was köstliche Streusel sind

€ 5,50