



Salate

Vital-Salat

gemischte Blattsalate mit Balsamico-Kräuter dressing und gebratener Hühnerbrust (L,M)

€ 12,50

Karwendel Salat

buntgemischter Salat mit Speckwürfel, Tiroler Graukäse, Croutons und Pertisauer Naturjoghurt (A,G,L,M)

€ 10,80

Griechischer Salat

mediterraner Gemüsesalat mit Paprika, Gurken, Oliven, roten Zwiebel und Fetakäse (L,G,M)

€ 10,80

Atoll Achensee Haussalat

gebratene Riesengarnelen auf buntgemischtem Blattsalaten, Gartenkresse, Melone und italienisches Dressing (B,D,G,L,M)

€ 14,80

kleiner Salat

 (L,M)

€ 4,80

großer Salat

 (L,M)

€ 7,80



Suppen

Tomatencremesuppe

mit Croutons und Sahnehäubchen (A,G,L)

€ 4,80

Kartoffel-Jungzwiebelsuppe

mit Majoran (G,L)

€ 4,80

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten oder Gemüsestreifen (A,G,L)

€ 4,80



Hauptspeisen

Spaghetti Bolognese

mit Grana Padano (A,C,G)

€ 10,80

Cremiges Risotto

mit Basilikum, Spinat, Fetakäse, Kirschtomaten
und Parmesan (G,O)

€ 11,50

Mexican Chicken Tortillas

mit Gemüse, Bohnen, Mais, Sauerrahm und Guacamole (A,G)

€ 13,20

Schinken-Käse Toast (A,G)

€ 5,40

Vital-Sandwich

Mehrkorntoast mit Räucherlachs, Salat, Ricotta und
Gartenkresse (A,D,G,M)

€ 13,50

Burger Royal

mit Rindfleisch, Tomaten, Basilikum, Cheddarkäse, Speck,
Eisbergsalat und Cocktailsoße (A,C,G,M)

€ 7,20

XL Burger Royal

mit Rindfleisch, Tomaten, Basilikum, Cheddarkäse, Speck,
Eisbergsalat und Cocktailsoße (A,C,G,M)

€ 9,80

Steak-Sandwich

mit gebratenen Rinder Beiried, Kräuterbutter und
knackigem Salat (A,G,M,N,C,L)

€ 15,50

Wiener Schnitzel (vom Schwein oder Huhn)

mit Pommes Frites (A,C,G)

€ 13,50

„Original“ Wiener Zwiebelrostbraten

mit zweierlei Speckbohnen und Bratkartoffeln (A,M)

€ 17,30

Ragout vom heimischen Hirsch

mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel (A,C,G,L,M,O)

€ 17,80

Atoll Achensee Grillteller

Huhn, Rind, Schweinefleisch, Riesengarnelen, Speck, Paprika, Kräuterbutter und Pommes Frites (B,G,M)

€ 18,80

Tiroler Gebirgsforelle im Ganzen gebraten

mit Petersilienkartoffeln und Zitronen-Mandelbutter (A,D,G,H)

€ 16,90

Rinderfilet-Steak auf Portweinsoße

mit geschmortem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln (A,G,L)

€ 27,20



Vegetarische Hauptspeisen

Penne al Arrabiata

mit Chili, Oliven, Paprika und Tomaten (A)

€ 9,80

Gefüllte Ofenkartoffel

mit mediterranem Gemüse, Kirschtomaten und Sauerrahmdip (G)

€ 9,80

Quinoa

mit knackigem Gemüse, Cashewnüsse und Kräuter-Sauerrahmdip (E,G,H)

€ 9,80

Veggie - Burger

mit Gemüselaiichen, Eisbergsalat, Tomate, Mozzarella und Pesto (A,C,E,G,H,M,N)

€ 9,80



Auf a guade Nachbarschaft

A Paar'1 Weißwürstl mit a Brez'n, an siaß'n Senf
und a kloan's Weißbier (A,M)

€ 9,20



Kindermenü

Kleines Wiener Schnitzel
mit Pommes Frites (A,C,G)

€ 7,80

Spaghetti Napoli
mit Tomatensoße (A,C)

€ 6,20

Kleines Hühnerschnitzel
mit Champignonsoße und Reis (A,G)

€ 7,80

Grillwürstel
mit Pommes Frites (G)

€ 7,80

Chicken Nuggets
mit Potato Wedges (A,C,G)

€ 7,80

Hamburger
mit Käse und Pommes Frites (A,C,G)

€ 7,80

Portion Pommes Frites (G)

€ 4,00

Hausgemachte Pizza

Die Klassiker

Margherita

Tomatensoße, Mozzarella (A,G)

€ 7,10

Capricciosa

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Paprika (A,G)

€ 9,10

Diavolo

Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami (ungherese), Peperoni und Paprika (A,G)

€ 9,10

Funghi

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilzen, Champignons, Austernpilze, Knoblauch (A,G)

€ 9,50

Tonno

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven, Kapern (A,D,G)

€ 8,90

Calzone Klassisch (geschlossen)

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons (A,G)

€ 9,50

Die Vegetarischen

Verdure

Tomatensoße, Mozzarella, gebratenes Gemüse, Brokkoli, Osterkron (Grünschimmelkäse) (A,G,L)

€ 8,90

Caprese

Tomatensoße, Mozzarella, Käse, Basilikum (A,G)

€ 7,10

Francoise

Tomatensoße, Mozzarella, Kirschtomaten, Brie, Spinat, Pinienkerne (A,G,H)

€ 8,90



Die Besonderen

Salami

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Champignons (A,G)

€ 9,10

Tirolese

Tomatensoße, Mozzarella, Speck, rote Zwiebeln, Bergkäse, Mais (A,G)

€ 9,10

Salmone

Mozzarella, Ricotta, Räucherlachs, Artischocken (A,D,G)

€ 10,90

Quattro Gusti

Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Oliven, Mais (A,G)

€ 9,10

Pizza Cozze

Tomatensoße, Mozzarella, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Spinat, Gemüsestreifen, Knoblauch (A,G,L,R)

€ 9,50

Atoll Achensee Hauspizza

Tomatensoße, Mozzarella, Riesengarnelen, Mango, Basilikumpesto (A,B,G)

€ 12,80

Gamberetti

Tomatensoße, Mozzarella, Shrimps, Knoblauch, Basilikumpesto (A,B,G)

€ 9,10

San Daniele

Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, San Daniele (Schinken), Pecorino (Hartkäse) (A,G)

€ 10,50

Sardellen

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven, rote Zwiebeln (A,D,G)

€ 8,90

Quattro Formaggi

Tomatensoße, Mozzarella, Bergkäse, Fetakäse, Österkron (Grünschimmelkäse) (A,G)

€ 8,10

Pizza Knoblauchbrot ^(A)

€ 4,00

Für jeden weiteren Extrabelag wird € 1,- verrechnet



Dessert

Schokoküchlein

mit warmer Schokosoße und Schlagsahne (A,C,E,G,H)

€ 6,80

Hausgemachte Topfenknödel

mit Marillen Röster (A,C,G)

€ 8,80

Köstliche Eisbecher in unserer Eiskarte



Kaffee

Espresso

€ 2,50

Doppelter Espresso

€ 3,80

Verlängerter

€ 2,80

Hag Verlängerter

€ 2,70

Cappuccino

€ 3,10

Latte Macchiato

€ 3,30

Espresso Macchiato

€ 2,60

Frappelatte Eiskaffee

€ 2,50



Warme Getränke

Tee *(verschiedene Sorten)*

€ 2,70

Tee mit Rum

€ 4,30

Heiße Schokolade

€ 2,70

Heiße Schokolade mit Sahne

€ 3,20

Jägertee

€ 4,30

Glühwein

€ 4,30



Kalte Getränke

Soda Zitrone

0,30 l € 2,40

0,50 l € 3,30



Montes prickelnd

0,33 l € 2,80

0,75 l € 4,80

Apfelsaft / Johannisbeersaft

pur

0,30 l € 2,90

0,50 l € 4,30

Apfelsaft / Johannisbeersaft

mit Soda gespritzt

0,30 l € 2,90

0,50 l € 4,30

Apfelsaft / Johannisbeersaft

mit Wasser gespritzt

0,30 l € 2,70

0,50 l € 4,10

Rauch Fruchtsäfte *pur*

(Marille, Mango, Orange, Erdbeere, Ananas)

0,20 l € 2,80

Rauch Fruchtsäfte *mit Soda gespritzt*

(Marille, Mango, Orange, Erdbeere, Ananas)

0,30 l € 3,00

0,50 l € 4,20

Rauch Fruchtsäfte *mit Wasser gespritzt*

(Marille, Mango, Orange, Erdbeere, Ananas)

0,30 l € 2,90

0,50 l € 3,30

Holunder Soda

0,30 l € 2,40

0,50 l € 3,30

Holunder Wasser

0,30 l € 1,50

0,50 l € 2,50



Limo

Tirola Kola

0,30 l € 2,80

0,50 l € 4,60

Coca Cola *light*

0,33 l € 3,30

Almdudler

0,33 l € 3,30

Orangenlimonade / Zitronenlimonade

0,30 l € 2,80

0,50 l € 4,60

Red Bull

0,25 l € 3,60

Bitter Lemon

0,20 l € 3,00

Tonic Water

0,20 l € 3,00

Eistee Pfirsich

0,33 l € 3,30



Bier

Zillertaler Pils

0,30 l € 3,00

0,50 l € 4,30

Radler *süß/sauer*

0,30 l € 3,10

0,50 l € 4,40

Paulaner Weizen

0,50 l € 4,20

Paulaner Weizen *alkoholfrei*

0,50 l € 4,00

Zillertaler Schwarzbier

0,30 l € 3,30

Zillertaler Zwickl

0,30 l € 3,30

Weizen Hell

0,30 l € 3,40

0,50 l € 4,40

Weizen Dunkel

0,50 l € 4,40



Offene Weine

Grüner Veltliner

0,125 l

€ 2,70

Blauer Zweigelt

0,125 l

€ 2,70

Weißwein *süß/sauer*

0,25 l

€ 2,80

Rotwein *süß/sauer*

0,25 l

€ 2,80

Maracuja Spritzer

0,25 l

€ 2,80

Alpcider

0,20 l

€ 2,80



Sekt & Champagner

Prosecco Treviso

0,10 l

€ 3,80

0,75 l

€ 23,00

Prosecco Orange

0,10 l

€ 3,50

Roederer

0,75 l

€ 78,00



Rosèwein

Rosito

Weingut Toni Hartl / Reisenberg - Thermenregion

Ein Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Syrah. Ein spritziger, muskierender Rosé mit enormer Fruchtpräsenz und fruchtigem Tannin, der mit eleganter Restsüße verführt, die von harmonischem Alkohol unterstrichen wird. Ein Rosé der besonderen Qualität. Jahrgang 2016/2017 | 12,5%

0,75 l

€ 21,00



Weißweine

Sauvignon Blanc classic

Weingut Strauss / Gamlitz - Südsteiermark

Sauvignon typisch - mineralische grasige Fruchtkomponente mit dem Duft nach Holunder, intensiv und aromatisch am Gaumen mit einer feinnervigen Säure und einem aufregend langen Abgang. Jahrgang 2017 | 12,5%

0,75 l € 25,00

Chardonnay

Weingut Setzer / Hohenwarth - Weinviertel

Herrlicher Chardonnay mit Bukett nach Vollreifen gelben Äpfeln, cremig, burgundisch. Sehr gut eingebundene Säurestruktur. Jahrgang 2017 | 13%

0,75 l € 24,00

Weißburgunder Premstallerhof DOC

Weingut Hans Rottensteiner / Südtirol

Ein frischer, leichter Weißwein, dessen fruchtige Noten an Zitrusfrüchte und grünen Apfel erinnern. Unser Weißburgunder stammt aus den höheren Lagen rund um Bozen, von sonnigen Hängen mit Porphyrböden. Er eignet sich hervorragend als Aperitif, zu Vorspeisen und leichten Fischgerichten. Jahrgang 2016 | 13,5%

0,75 l € 24,00

Riesling Dürnsteiner Federspiel

Weingut Alzinger / Dürnstein – Wachau

Helles Grüngelb. In der Nase intensive Pfirsichfrucht, feine Blütenaromen, Zitruszesten. Am Gaumen rassig und frisch, zitronige Nuancen, strukturiert, mineralisch und sehr trinkanimierend, macht Lust auf mehr. Jahrgang 2016 | 12,5%

0,75 l € 28,00

Gemischter Satz

Weingut Krug / Gumpoldskirchen - Thermenregion

Der große Klassiker der Thermenregion. Der gemischte Satz der Rebsorten Grüner Veltliner, Welschriesling und Sauvignon Blanc. Frische, fruchtige Lebendigkeit, leicht trocken. Ein perfekter Sommerwein und idealer Speisebegleiter zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und kalten Vorspeisen. Jahrgang 2016 | 12,5%

0,75 l € 24,00

Lugana

Cantina Bulgarini – Lombardei

Farbe sehr intensiv strohgelb mit grünlichen Reflexen. Typisch und fruchtig mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen entscheidend frisch und würzig, ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit, im Finale eine leichte Mandelnote. Jahrgang 2017 | 12,5%

0,75 l € 26,00



Rotweine

Carnuntum Cuvée

Weingut Netzl / Göttlesbrunn – Carnuntum

Eine Cuvée aus 50 % Zweigelt und 50 % Blaufränkisch. Kräftiges Rubingranat, würzige Frucht, dunkelbeerig, saftig und elegant mit angenehmen Tanninen, trinkanimierend und durchstrukturiert, pikante Würze. Jahrgang 2016 | 13,5%

0,75 l € 23,00

Leithaberg Rot

Weingut Hans Nehrer / St. Georgen – Neusiedlersee-Hügelland

Der Leithaberg rot besteht vorwiegend aus Blaufränkisch aus der Lage Hochberg, gepaart mit etwas Zweigelt. Der Wein hat ein dunkles Rubingranat, violette Reflexe und zarte Randaufhellung. Mit zarter Kräuterwürze unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit mit zarter Brombeerfrucht und Orangen unterlegt. Jahrgang 2015 | 14%

0,75 l € 27,00

Merlot Reserve

Weingut Erich Scheiblhofer / Andau, Neusiedlersee

Tiefdunkles Rot mit violetten Reflexen, erfrischender Duft nach Pflaumen. Vielschichtige Waldbeernoten mit schönem Säurespiel. Samtige und runde, dennoch kräftige Tannine. Schöner Schmelz und lange im Abgang, abgerundet durch leicht schokoladige Töne. Jahrgang 2016 | 14%

0,75 l € 27,00

Pinot Noir Dorflagen

Weingut Brigitte & Gerhard Pittnauer / Gols - Neusiedlersee

Helles Karmingranat, zarte Aufhellung. In der Nase zart blättrig unterlegte dunkle Beerennote, etwas Efeu, zarte Zwetschkenfrucht, braucht viel Luft. Am Gaumen frische Struktur, knackiger Stil, rotbeerig, präsen Tannine, etwas Himbeeren und Veilchen im Abgang. Guter Sortencharakter. Vielseitiger Speisebegleiter. Jahrgang 2017 | 13%

0,75 l € 26,00

Chianti Classico

San Felice / Toskana

Vollmundig, mit fruchtigen Noten von Himbeere und Johannisbeere. Intensiver Geschmack, samtig-frischer Gaumenfluss ohne die typische Sangiovese-Säure. Im Nachklang dann eine packende Mineralität, die sich mit der satten Frucht innig vermählt. Jahrgang 2016 | 13%

0,75 l € 28,00

Ripasso Valpolicella

Allegrini / Veneto

Intensives Rubinrot. Weiter, eleganter Duft mit einer Note reifer Früchte fast Konfitüre, Vanille, Walnuß und Zimt. Trockener, robuster Geschmack, voll und fortwährend. Speiseempfehlung: Schmorbraten verschiedenster Art mit Polenta, Filet in Kruste, Wachteln, Rindssteak mit Steinpilzen, Lammkoteletten und Käse mittlerer Reife. Jahrgang 2016 | 14,2%

0,75 l € 28,00



Schnäpse vom Achensee / Kostenzer

Obstler	2 cl	€ 3,50
Marille	2 cl	€ 3,50
Williams	2 cl	€ 3,70
Haselnuss	2 cl	€ 3,50
Zigarrenbrand	2 cl	€ 4,50
Zwetschke	2 cl	€ 4,20



Whisky

Kostenzer Whisky <i>11 Jahre</i>	4 cl	€ 7,20
Kostenzer Singlemalt <i>9 Jahre</i>	4 cl	€ 6,30
Jack Daniels	4 cl	€ 4,80
Oban <i>14 Jahre</i>	4 cl	€ 6,80
Glenfiddich <i>12 Jahre</i>	4 cl	€ 6,50



Rum

Havanna	4 cl	€ 4,50
Diplomatico	4 cl	€ 6,50
Kostenzer Rum <i>13 Jahre</i>	4 cl	€ 6,50



Spirituosen

Remy Martin	4 cl	€ 6,50
Asbach	4 cl	€ 4,50
Tequila Sierra	4 cl	€ 4,50
Grey Goose	4 cl	€ 5,60
Smirnoff	4 cl	€ 3,60
Hendricks	4 cl	€ 4,60
Grappa Moscato	2 cl	€ 4,80
Baileys	2 cl	€ 3,30
Martini bianco/rosso	5 cl	€ 4,50
Marillenlikör Kostenzer	2 cl	€ 3,60
Achensee Gin Kostenzer	4 cl	€ 4,30
Ramazotti	4 cl	€ 4,50



Longdrinks/Aperitif

Gin Tonic	0,25 l	€ 5,20
Whisky Cola	0,25 l	€ 5,20
Campari Orange	0,25 l	€ 5,20
Hugo	0,25 l	€ 4,90
Aperol Spritz	0,25 l	€ 4,90
Veneziano	0,25 l	€ 4,90
Schillerol	0,25 l	€ 4,90



Cocktails *alkoholisch*

Atoll Achensee Hauscocktail

Wodka, Blue Curacao, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne

€ 6,90

Pina Colada

weißer Rum, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne

€ 6,90

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup

€ 6,90

Mojito

weißer Rum, Rohrzucker, Limette, Minze

€ 6,90

Screwdriver

Wodka, Orangensaft

€ 6,90

B52

Kahula, Baileys, Grand Marnier

€ 3,80



Cocktails *alkoholfrei*

Coconut Kiss

Cream of Coconut, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Sahne

€ 4,50

Cranberry Lime

Orangensaft, Cranberrysaft, Ananassaft, Grenadine Sirup, Limetten Sirup

€ 4,50