

Heißgetränke

Kaffee und heiße Spezialitäten

Verlängerter	€ 3,80
Kleiner Espresso	€ 3,00
Großer Espresso	€ 5,50
Cappuccino - G	€ 4,20
Kakao mit Sahne - G	€ 4,20
Glühwein	€ 4,50
Himbeer-Zimt Punsch - alkoholfrei	€ 3,50
- mit Schuss (Amaretto)	€ 4,50

Tee-Spezialitäten

Wir servieren Tee-Spezialitäten der Firma 5 Cups & some Leafs.

Triple Mint – Bio Pfefferminztee	€ 3,70
Lederhosen Spirit – Bio Kräutertee	€ 3,70
Be green my friend – Bio Grüntee	€ 3,70
8:20 train to Assam – Bio Schwarztee	€ 3,70
I want to berry you – Bio Früchtetee	€ 3,70

Alle Preise inkl. MwSt.

A – glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere



Tafel Restaurant

an Bord der MS Achensee



Herzlich willkommen

AchenseeWeihnacht 2022

G e t r ä n k e



S p e i s e n

Limo, Saft und Co.

Cola, Cola Light, Fanta, Spezi & Almdudler	0,33 l	€	4,20
Fruchtsäfte der Firma Rauch gespritzt – klein	0,25 l	€	4,20
Fruchtsäfte der Firma Rauch gespritzt – groß	0,5 l	€	4,70
Mineralwasser prickelnd oder still	0,33 l	€	3,80
Mineralwasser prickelnd oder still	0,7 l	€	6,90

Bier

Tegernseer Helles	0,33 l	€	3,80
Gösser Radler naturtrüb	0,33 l	€	3,90
Weihenstephan – Weißbier	0,5 l	€	5,30
Edelweiß Hofbräu – Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€	5,30

Prickelndes

Winterspritzer Bratapfel-Zimt	0,2 l	€	3,90
Weißwein sauer gespritzt – o	0,2 l	€	3,90
Aperol Spritz – o	0,2 l	€	6,60
Hugo – o	0,2 l	€	6,60
Premiumsekt "Achensee" – Sektkellerei Szigeti	0,1 l	€	4,50

Spirituosen

Edelbrände der Brennerei Kostenzer in Maurach	2 cl	€	4,90
---	------	---	------

Für den kleinen Hunger

Portion Potato Wedges & Sour Cream Sauce	€	4,90
Frankfurter oder St. Johanner Würstel mit Brot, Senf & Kren	€	5,90
Schinken-Käse-Toast mit Cocktailsauce	€	6,10
Buffalo Wings mit Potato Wedges & Cocktailsauce	€	10,80

Vorspeisen

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten	€	5,50
Mischblattsalat mit Croutons und Honig-Senf vinaigrette	€	6,50
Filet vom Räuchersaibling mit Preiselbeer-Sahnekren & Toastbrot	€	11,80
Schlutzkrapfen mit brauner Butter, Schnittlauch und Bergkäse	€	12,50

Hauptspeisen

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel und Mischblattsalat	€	11,90
Wienerschnitzel vom Strohschwein mit Preiselbeeren und wahlweise Pommes oder Kartoffelsalat	€	14,50
Backerl von der Kalbin mit Apfel-Rotkraut und Mandelkroketten	€	16,20
Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce, Röstkartoffeln und Mischblattsalat	€	16,90
Rumpsteak von der Kalbin (200g) mit Potato Wedges, Pfefferjus und Mischblattsalat	€	26,50

Desserts

Apfelkiachl mit Zimt & Zucker und Schokoladeneis	€	8,90
Warmes Schokoküchlein mit Kirschkompott & Vanilleeis	€	9,90