



MENÜVORSCHLÄGE 2019

(Änderungen und evtl. Preisanpassungen behalten wir uns vor)

FÜR CHARTERFAHRTEN UND GRUPPEN AB 30 PERSONEN AUF LINIENFAHRTEN
(einheitliches Menü und nur nach vorheriger Absprache)

Die Menüpreise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer, Service und Tischwäsche.

Nehmen Sie Platz an Bord eines unserer Schiffe und tauchen Sie ein in die Welt kulinarischer Gaumenfreuden und landschaftlicher Schönheiten entlang der Donau auf unserer „Hausstrecke“ zwischen Regensburg und Wien.

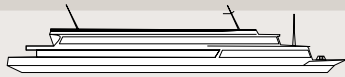
Ganz gleich ob private Feier, Firmenveranstaltung, Tagung oder Vereinsausflug – wir haben das richtige Schiff für Sie und bieten auch kulinarisch den passenden Rahmen für eine gelungene Veranstaltung.

Vom Fingerfood beim Stehempfang bis hin zum Galabuffet oder Galadinner – unsere Bordgastronomie erstellt Ihnen gerne ein individuelles, auf Schiff und Ihre Veranstaltung abgestimmtes kulinarisches Konzept.

Genießen Sie das Ambiente auf unseren komfortablen Ausflugsschiffen:

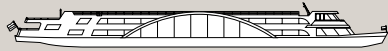
UNSERE LEISTUNGSSTARKE FLOTTE

► REGINA DANUBIA



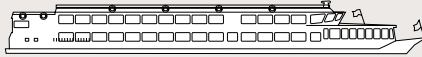
314 Innenplätze (192 Eingangsdeck, 122 Galerie) – 100 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► KRISTALLSCHIFF



388 Innenplätze (208 Eingangsdeck, 180 Galerie) – 350 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► STADT LINZ



811 Innenplätze (433 Eingangs-, 378 Mitteldeck) – 400 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► PASSAU



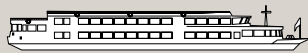
624 Innenplätze (314 Eingangs-, 310 Mitteldeck) – 350 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► ANTON BRUCKNER



458 Innenplätze (230 Eingangs-, 228 Mitteldeck) – 310 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► JOHANNA



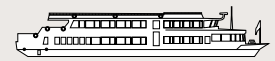
343 Innenplätze (208 Eingangs-, 135 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► CABRIOSCHIFF „SUNliner“



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – Heimathafen: PASSAU

► GISELA



293 Innenplätze (141 Eingangs-, 152 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► SISSI



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – 220 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► KRISTALLKÖNIGIN



325 Innenplätze (180 Eingangsdeck, 145 Galerie) – 300 Freiplätze – Heimathafen: REGENSBURG

► KRISTALLPRINZESSIN



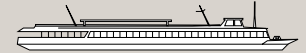
140 Innenplätze (140 Eingangsdeck) – 150 Freiplätze – Heimathafen: REGENSBURG

► Historisches Schiff „BRUCKMADL“



120 (3 Räume à 40 Plätze) Innenplätze – 120 Freiplätze – Heimathafen: REGENSBURG

► LINZERIN



220 Innenplätze (220 Eingangsdeck) – 132 Freiplätze – Heimathafen: LINZ

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus logistischen Gründen auf dem „Bruckmadl“ nur ein eingeschränktes gastronomisches Sortiment anbieten können.

ANMERKUNGEN:

- ▶ Wir kochen frisch an Bord unserer Schiffe.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir daher bei der Menüzusammenstellung die technischen Gegebenheiten der einzelnen Bordküchen berücksichtigen müssen.
- ▶ Gerne beraten wir Sie und erstellen Ihnen ein individuelles, auf die Saison und Veranstaltung zugeschnittenes Menüangebot.
- ▶ Wir benötigen bis 7 Werktage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl. Diese genannte Zahl ist Grundlage für unsere Disposition und die spätere Abrechnung. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.



UNSERE VORSCHLÄGE:

Nachfolgend finden Sie unsere Topseller sowie die Preisliste für die einzelnen Gerichte.



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ I

Feines Gemüsecremesüppchen mit knackigen Croûtons

Gefüllte Hähnchenbrust mit feiner Rotweinsauce
Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

2 Stück Apfelkücherl mit Zimt-Zucker
und einer Kugel Vanilleeis

Preis pro Person: € 21,-

MENÜ II

Kleiner Vorspeiseteller
mit bunter Gemüseantipasti und luftgetrocknetem Schinken
an Bukett von knackigen Blattsalaten, dazu Baguette

Tranchen vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
Spätzle und Gemüsebukett

Dessertteller
mit Schokoladenmousse (im Glas), frischen Früchten
und einer Kugel Vanilleeis

Preis pro Person: € 31,-

Gerne können Sie o.g. Menübeispiele mit einer Suppe bzw. Vorspeise zum 4-Gänge Menü ergänzen – oder Sie stellen sich einfach aus den nachfolgend aufgeführten Einzelgerichten Ihr Wunschmenü zusammen.



GEDECKVORSCHLÄGE

- tischweise eingestellt -

GEDECK I

Partygebäck (2 Stück pro Person)
mit 3 verschiedenen Aufstrichen
(Kräutertopfen, Thunfisch-Frischkäsecreme, Butter)

Preis pro Person: € 4,40

GEDECK II

Baguette und Schwarzbrot (3 Scheiben)
mit 3 Aufstrichen wie bei Gedeck I

Preis pro Person: € 3,60

Jedes weitere Stück Partygebäck	+ 0,90 €
Jede weitere Scheibe Brot / Baguette	+ 0,40 €
Gedeck portionsweise angerichtet und eingestellt	+ 0,50 €

KALTE VORSPEISEN

Tomate mit Mozzarella, frischem Basilikum, Oliven und Basilikumpesto, dazu Baguette	7,70 €
Pikanter Couscous-Salat mit buntem Gemüse und Feta	8,20 €
Bunte Gemüseantipasti an knackigem Salatbukett, dazu Baguette	9,40 €
Bunte Gemüseantipasti mit luftgetrocknetem Schinken, dazu Baguette	10,20 €
Meeresfrüchtesalat mit frischen Kräutern, Würfeln von Staudensellerie, Tomate und Lauch, schwarze Oliven, dazu Baguette	9,80 €
Salat mit Wildkräutern, Himbeerdressing und Orangenfilets mit Scheiben von der gefüllten Poulardenbrust	10,60 €
3erlei vom Lachs (Räucher- und Gravedlachs und pochiertes Lachsmedaillon) mit Dill-Senfsoße und Weißbrot	10,80 €
Luftgetrockneter Schinken mit Melone, dazu Baguette und Butter	9,90 €

SUPPEN (in der Tasse serviert)

Kartoffelsuppe / Gemüsecremesüppchen	3,90 €
Mühlviertler Krensuppe mit Schwarzbrotcroûtons	3,90 €
Tomatensuppe mit Sahnehaube, Parmesanspänen und frischem Basilikum	4,20 €
Karottencremesüppchen mit Ingwer, Curry, getrockneten Marillen und Croûtons	4,30 €
Mediterrane Gemüsesuppe nach Minestrone-Art	4,30 €
Kräftige Rinderbrühe mit Gemüse und – einer Einlage (z.B. Leberknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel)	4,30 €
– zwei Einlagen (z.B. Leberknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel)	4,60 €

WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

Mexikanisch gefüllter Crêpes mit Hackfleisch, Gemüse und Käse dazu Avocado-Dip und Salatbukett (auch vegetarisch möglich)	8,50 €
Asiatischer Puten-Sesam-Spieß mit Ananas-Chili-Dip und Glasnudelsalat	8,70 €
Lachsfilet im Blätterteig auf Basilikumschaumsoße	9,50 €
Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust mit Orangensoße auf lauwarmem Zuckerschoten-Orangen-Salat	9,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE / ZWISCHENGERICHTE

Gemüsestrudel mit Kräuterschaumsoße und bunter Kresse	9,20 € / 6,80 €
Gnocchi in Spinat-Frischkäse-Soße mit glasierten Kirschtomaten und gebratenen Pilzen	9,20 € / 6,80 €
Kichererbsen-Curry mit Spinat und Möhre mit Dinkel-Crêpes <u>oder</u> Reis an knackigen Blattsalaten (auch vegan möglich)	9,50 € / 7,90 €
Gefüllte Nudelteigtaschen mit 2erlei Soßen und frischem Parmesan	9,80 € / 8,20 €

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

Ofenfrischer Schweinsbraten mit je einem Semmel- und Reibeknödel dazu Krautsalat	10,20 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	10,20€
Zartes Schnitzel „Mailänder Art“ in Käse-Ei-Hülle gebraten mit Spaghetti und Tomatensoße	12,20 €
Gefüllte Schweinelende (Rücken) am Stück gebraten – gefüllt mit Zwiebel, getrockneter Tomate, Oliven und Ruccola – auf Zucchini-Tomaten-Gemüse, dazu Thymianjus und gebratene Gnocchi	12,90 €
Tranchen vom Schweinefilet (im Ganzen gebraten) in Cognac-Pfeffersoße mit Macaire-Kartoffeln und Gemüse	14,80 €

VOM KALB

Portion gebratene Kalbshaxe in Natursoße mit Semmelknödel und Gemüse	14,50 €
Italienischer Kalbsbraten mit Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Rosmarin und etwas Knoblauch gebraten, Kräuterreis und Gemüse	14,90 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti + Beilagensalat	15,40 € 18,90 €
Involtini (Rouladen) vom Kalb gefüllt mit Frischkäse, Oliven, getrockneten Tomaten und Kräutern, leichte Tomatensoße, dazu feine Bandnudeln und glasiertes Gemüse	18,30 €

VOM RIND

Wachauer Tafelspitz in Krensoße mit Streifen von Wurzelgemüse, Salzkartoffeln	13,60 €
Burgunderbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut	13,60 €
Rinderlende im Ganzen gebraten mit Kräutern und Wacholder dazu kräftige Ginsoße, Serviettenknödel und glasiertes Gemüse	21,50 €
Rinderfilet mit Apfel-Calvados-Rahm Rosmarinkartoffeln und Zuckerschoten	27,50 €

HAUPTGERICHTE

VOM GEFLÜGEL

Zarte Hähnchenbust mit frischen Kräutern gebraten Rahmsoße, Spätzle und Buttergemüse	11,20 €
Gefüllte Hähnchenbrust auf Portweinssoße Süßkartoffelstrudel und Gemüse	12,40 €
Geschmorte Entenkeule auf Rosmarinsoße mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	13,60 €
Rosa gebratene Entenbrust auf Cassis-Soße mit Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse	16,70 €

VOM LAMM

Geschmorte Lammkeule in Rotweinssoße mit Kartoffelgratin und Speckbohnen	13,80 €
Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter, grünen Bohnen, Grilltomate und Maiskölbchen, Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm	15,80 €

VOM WILD

Hirschgulasch mit Semmelaufauf, Preiselbeerbirne und Speckrosenkohl	13,90 €
Rehbraten in Wacholderrahmsoße hausgemachte Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Apfelblaukraut	17,20 €

FISCHGERICHTE

Gebratenes Lachsmedaillon auf rahmigem Blattspinat mit Kren-Brösel überbacken, dazu kleine sautierte Kartoffeln	13,90 €
Zanderfilet gebraten auf Rahmsauerkraut Kräuterkartoffeln	15,70 €
Gebratene Edelfische (Lachs-/Zander-/Rotbarbenfilet) mit Rieslingsoße auf Gemüsereissockel, frittierte Kirschtomaten	16,10 €



DESSERTS

Portion Apfelstrudel mit Sahne / Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,30 / 5,60 €
Portion Topfenstrudel mit Sahne / Topfenstrudel mit Vanilleeis	5,30 / 6,60 €
2 Stück Apfelkücherl (Apfelradl) mit Zimt-Zucker und Vanilleeis	5,90 €
Frischer Obstsalat mit einem Schuß Kirschwasser und Vanilleeis	6,80 €
2 Stück Eispalatschinken mit heißen Himbeeren und Sahne	6,90 €
2 Stück kleine Marillenknödel mit Bröselbutter und einer Kugel Eis	6,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	6,90 €
Heimische und exotische Früchte mit Vanilleeis und Kürbiskernöl	6,90 €
2erlei Mousse (Schokolade/Vanille) mit Früchten und Beeren	7,60 €
„Trilogie von Früchten“	7,70 €
3erlei Sorbets (Cassis/Mango-Passionsfrucht/Zitrone) auf Fruchtmarkspiegel mit frischen Früchten garniert	
Hausgemachtes Kürbiskernparfait mit Kirschkompott	7,80 €
Dessertteller (Schokoladenmousse im Glas, Früchte der Saison und eine Kugel Eis)	7,90 €
Käseteller mit Früchten der Saison garniert	ab 7,20 €

EISBUFFET „FEUERZAUBER“

Preis pro Person 10,80 €

Die Krönung eines jeden Menüs!

Dekorative Eisplatten / Eisbomben mit cremigen und fruchtigen Eiscremesorten
– stil- und stimmungsvoll mit Eisparade der Küchen- und/oder Servicebrigade inszeniert

Dazu reichen wir:

Verschiedene Dessertsoßen, Schlagsahne, Eiswaffeln und heiße Früchte der Saison