

# MENÜVORSCHLÄGE 2021

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

**Schiff Ahoi!** Nehmen Sie Platz an Bord eines unserer Schiffe und tauchen Sie ein in die Welt kulinarischer Gaumenfreuden und landschaftlicher Schönheiten! Wir nehmen Sie mit auch unsere „Hausstrecke“ entlang der Donau 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.

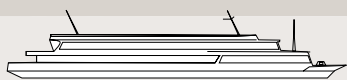
Vom Fingerfood beim Stehempfang bis hin zum Galabuffet oder Galadinner – unsere Bordgastronomie erstellt Ihnen gerne ein individuelles, auf Schiff und Ihre Veranstaltung abgestimmtes kulinarisches Konzept.

*Änderungen und evtl. Preisanpassungen behalten wir uns vor.*

## Genießen Sie das Ambiente auf unseren komfortablen Ausflugsschiffen:

### UNSERE LEISTUNGSSTARKE FLOTTE

#### ► REGINA DANUBIA



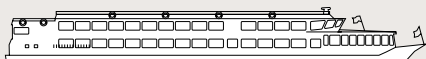
314 Innenplätze (192 Eingangsdeck, 122 Galerie) – 100 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

#### ► 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

#### ► BAREFOOT BOAT



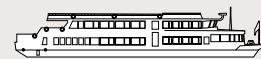
300 Innenplätze (150 Eingangs-, 150 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

#### ► 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 Eingangs-, 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



# Anmerkungen

- ▶ Gerne beraten wir Sie und erstellen Ihnen ein individuelles, auf die Saison und Veranstaltung zugeschnittenes Menüangebot.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

### Gedeckvorschläge

#### Gedeck I: „Sommerliche Dips“

Oliven-Ciabatta mit 3erlei Aufstrichen

Mediterraner Thunfisch-Frischkäse, Zitronenbutter und Tomaten-Basilikum-Quark

Preis pro Person: € 4,40

#### Gedeck II: „Bayerische Variation“

Schwarzbrot und Kartoffelbaguette mit 3erlei Aufstrichen

(Kräutertopfen, Kartoffelkäse mit frischen Kohlrabi-Spänen, Rote-Beete-Quark)

Preis pro Person: € 3,80

Jede weitere Scheibe Brot / Baguette

+ € 0,40

# Vorspeisen

---

## 3erlei aus dem Wasser

€ 11,80

geräucherte Forelle, Räucherlachsroulade mit Senf-Dill-Soße und Sahne-Meerrettich-Dip, feiner Garnelensalat mit Zitronendressing, dazu frische Blattsalate und frisches Ciabatta

## Saisonelle Salatvariation

€ 9,50

mit Balsamico-Frucht-Vinaigrette (z.B. Johannisbeeren, Heidelbeeren, etc.), gebratenen Waldpilzen und frischem Ciabatta  
- auch vegetarisch und vegan -

## Italienische Vorspeisen-Variation

€ 10,50

mit Frutti die Mare, verschiedenem Gemüse-Antipasti, luftgetrocknetem Landschinken und Feigen, dazu frisches Ciabatta  
- auch vegetarisch möglich -

## Herzhafte Auswahl

€ 10,50

rosa gebratenes Roastbeef mit Gartenkräuter-Remoulade, geräuchertes Forellenfilet und Blaukraut-Apfelsalat im Glas, dazu frisches Ciabatta

# Suppen

---

- in der Tasse serviert -

Rinderkraftbrühe/Gemüsekraftbrühe mit 3erlei Einlagen

€ 4,90

Cappuccino von der Schwarzwurzelcremesuppe mit Gemüsestroh

€ 4,90

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Pumpernickel-Crumble und Brotchip

€ 4,90

# Unsere Klassiker

---

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Beilage	€ 10,20
Schweinebraten mit zwei kleinen Knödeln und Krautsalat	€ 10,20

# Hauptgerichte

---

Schweinefilet in Cognac-Pfeffersoße mit Kartoffelrösti und saisonalem Gemüse	€ 15,80
Fein rosa geschmortes Roastbeef in Burgundersoße mit glasiertem Marktgemüse und Kartoffelgratin	€ 21,90
2erlei Braten vom Rind und Schwein mit Kartoffeltaler und saisonalem Gemüse	€ 11,80
Duett von Lachs und Zander an Rieslingschaumsoße mit Gemüse der Saison und Weißweinrisotto	€ 17,90
Gefüllte Hähnchenbrust mit Rotwein-Jus, Gemüse der Saison und Kartoffeltaler	€ 13,90
Frisches Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Vollkornreis und kleinem Blattsalat – auch vegan möglich –	€ 10,50
Spinat-Feta-Strudel auf feiner Tomatensoße und kleinem Blattsalat	€ 10,50

# Desserts

---

<b>Feiner Apfelstrudel</b> ohne/mit frischem Eis und einem Tupfer Sahne	€ 4,40 / € 5,70
<b>Trilogie von der Schokolade</b> Weißes Schokoladenmousse im Weckglas mit einer Kugel Zartbitterschokoladeneis und einem hausgemachten Schokoladensplitter	€ 7,90
<b>Auswahl an süßen Köstlichkeiten</b> Lauwarmes Schokotörtchen mit einer Kugel frischem Mangoeis und Fruchtturm	€ 7,90
<b>Best of Italia</b> Panna Cotta mit rotem Frucht-mousse der Saison im Weckglas, Cantuccini (ital. Mandelgebäck) und eine Kugel Stracciatella-Eis	€ 7,90
<b>Dessertbuffet „Traumschiff“</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße</li><li><input type="checkbox"/> Dunkles Schokoladenmousse im Weckglas</li><li><input type="checkbox"/> Panna Cotta mit rotem Frucht-mousse im Weckglas</li><li><input type="checkbox"/> Frische Eisauswahl (3 Sorten) mit Eisbomben präsentiert à la Traumschiff dazu: frischer Obstsalat / verschiedene Fruchtsaucen / Schlagsahne und Waffeln</li></ul>	€ 11,50

# Mitternachtssnack

---

<b>Gulaschsuppe</b> mit Brot	€ 4,90
<b>Tüte Pommes</b> mit Currywurst (nicht auf allen Schiffen möglich!)	€ 5,50
<b>Käsebrett</b> mit verschiedenen Käsesorten, mediterranen Früchten, 2 verschiedenen Chutneys, inkl. Brotauswahl und Butter	€ 8,90