

Menüvorschläge 2023

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

Ahoi bei der Donauschiffahrt Wurm & Noé!

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

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.*

Stand: Dezember 2022



Guten
Appetit!

REGENSBURG Ostengasse 3 · D-93047 Regensburg · Telefon + 49 941 5027788 0

PASSAU Höllgasse 26 · D-94032 Passau · Telefon + 49 851 929292

LINZ Untere Donaulände 1 · A-4020 Linz · Telefon + 43 732 783607

info@donauschiffahrt.eu · www.donauschiffahrt.eu



DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

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 5 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“

Kartoffelbrot 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** € 13,20
feiner Garnelensalat mit Zitronendressing, geräucherte Forelle, Räucherlachsroulade mit Senf-Dill-Soße und Sahne-Meerrettich-Dip, dazu knackige Blattsalate und Ciabatta
- Saisonelle Salatvariation** € 10,90
mit Balsamico-Frucht-Vinaigrette (z.B. Johannisbeeren, Heidelbeeren, etc.), gebratenen Waldpilzen und frischem Ciabatta
- vegetarisch und vegan -
- Italienische Vorspeisen-Variation** € 11,80
mit Frutti di Mare, verschiedenem Gemüse-Antipasti, luftgetrocknetem Landschinken und Feigen, dazu frisches Ciabatta
- auch vegetarisch möglich -
- Herzhafte Auswahl** € 11,80
rosa gebratenes Roastbeef mit Gartenkräuter-Remoulade, geräuchertes Forellenfilet und Blaukraut-Apfelsalat im Glas, dazu frisches Ciabatta
-

Herbstliche und winterliche Vorspeisen

- 2erlei vom Fisch** € 13,20
Lachs-Röschen und geräucherte Forelle an Kardamom-Orangenkompott mit winterlichem Salat und Kartoffelbrot
- Couscous** € 10,90
mit Früchten und Zimt an Kardamom-Orangenkompott, Blattsalaten und Kartoffelbrot
- vegetarisch und vegan -
- Feine Entenbrust** € 13,50
auf Vogersalat und Rote-Beete-Carpaccio mit gerösteten Walnüssen, Balsamico Reduktion und Kartoffelbrot
- Vogersalat** € 10,90
mit Radieserl, Chicoree und Radicchio auf Rote-Beete-Carpaccio und gerösteten Walnüssen mit Balsamico Reduktion
- vegetarisch und vegan -

Suppen

– im Weckglas serviert –

| | |
|--|--------|
| Kräftige Rinderbrühe/Gemüsebrühe mit Leberspätzle, Pfannkuchen und Grießnockerl | € 5,30 |
| Cappuccino von der Schwarzwurzel mit Gemüsestroh | € 5,30 |
| Karotten-Ingwer-Süppchen mit Pumpernickel-Crumble | € 5,30 |

Herbstliche und winterliche Suppen

| | |
|--|--------|
| Cappuccino von der Maroni mit Trüffelschaum | € 5,30 |
| Feine Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl | € 5,30 |

Unsere Klassiker

| | |
|--|---------|
| Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Beilage | € 11,70 |
| Schweinebraten mit zwei kleinen Knödeln und Krautsalat | € 11,70 |

Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| Schweinefilet in Cognac-Pfeffersoße mit Kartoffelrösti und saisonalem Gemüse | € 17,20 |
| Fein rosa gebratenes Roastbeef mit Burgundersoße mit glasiertem Marktgemüse und Kartoffelgratin | € 23,90 |
| Zerlei Braten vom Rind und Schwein mit feiner Rahmsoße mit Kartoffeltaler und saisonalem Gemüse | € 13,70 |
| Duett von Lachs und Zander an Rieslingschaumsoße mit Gemüse der Saison und Wildreis | € 19,90 |
| Gefüllte Hähnchenroulade mit Rotwein-Jus, Gemüse der Saison und Kartoffeltaler | € 16,20 |
| Frisches Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Wildreis und kleinem Blattsalat - auch vegan möglich - | € 11,90 |
| Spinat-Feta-Strudel auf feiner Tomatensoße und kleinem Blattsalat | € 11,90 |

Winterliche Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| Roastbeef mit Ginsoße mit Gremolata (Petersilie, Zitronenabrieb, Knoblauch, Chili, Olivenöl), Kartoffelgratin und winterlichem Ofengemüse | € 23,90 |
| Zart geschmorte Rinderroulade mit herbstlicher Füllung (Apfel, Speck, Zwiebel, Dörrobst) auf feiner Rotweinsoße, dazu Kartoffelgratin und Brokkoli-Gemüse | € 19,90 |
| Schweinefilet am Stück gebraten auf Dijon-Senfsoße, mit Speck-Bohnen-Röllchen und Kartoffeltalern | € 17,20 |
| Kürbisstrudel auf Trüffelsoße dazu kleines winterliches Ofengemüse | € 13,20 |

Desserts

| | |
|--|-----------------|
| Feiner Apfelstrudel ohne/mit frischem Eis und einem Tupper Sahne | € 5,00 / € 6,30 |
| Trilogie von der Schokolade Weißes Schokoladenmousse im Weckglas mit einer Kugel Zartbitterschokoladeneis und hausgemachtem Schokoladensplitter | € 7,90 |
| Auswahl an süßen Köstlichkeiten Lauwarmes Schokotörtchen mit frischem Mangosorbet und Fruchturm | € 7,90 |
| Best of Italia Panna Cotta mit rotem Frucht-mousse der Saison im Weckglas, Cantuccini (ital. Mandelgebäck) und Stracciatella-Eis | € 7,90 |
| Dessertbuffet „Traumschiff“ | € 12,50 |
| <input type="checkbox"/> Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße | |
| <input type="checkbox"/> Dunkles Schokoladenmousse im Weckglas | |
| <input type="checkbox"/> Panna Cotta mit rotem Frucht-mousse im Weckglas | |
| <input type="checkbox"/> Frische Eisauswahl (3 Sorten) mit Eisbomben präsentiert à la Traumschiff dazu: frischer Obstsalat / verschiedene Frucht-saucen / Schlagsahne und Waffeln | |

Winterliche Desserts

| | |
|---|--------|
| Spekulatius-Tiramisu (im Glas) Ragout von Zitrusfrüchten mit weihnachtlichen Gewürzen und einer Kugel Eis | € 7,90 |
| Weißes Schokoladenmousse mit Glühweinkirschen und einer Kugel Eis | € 7,90 |

Mitternachtssnacks

| | |
|--|--------|
| Gulaschsuppe mit Brot | € 5,30 |
| Pommes-Boot mit Currywurst (nicht auf allen Schiffen möglich!) | € 5,80 |
| Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, mediterranen Früchten, 2 verschiedenen Chutneys, inkl. Brotauswahl und Butter | € 8,90 |