

# menü

2024



**DONAUSCHIFFFAHRT**  
WURM & NOÉ

# VORSCHLÄGE 2024 Menü



## 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.

**DIE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN UMSATZSTEUER, SERVICE UND TISCHWÄSCHE.**

ÄNDERUNGEN UND EVTL. PREISANPASSUNGEN BEHALTEN WIR UNS VOR.

STAND: JANUAR 2024



## 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.





# GedeckVORSCHLÄGE

**Gedeck I: „Sommerliche Dips“** Preis pro Person: € 4,90  
 Oliven-Ciabatta mit 3erlei Aufstrichen  
 Mediterraner Thunfisch-Frischkäse, Zitronenbutter und Tomaten-Basilikum-Quark

**Gedeck II: „Bayerische Variation“** Preis pro Person: € 4,40  
 Kartoffelbrot mit 3erlei Aufstrichen  
 Kräutertopfen, Kartoffelkäse mit frischen Kohlrabi-Spänen, pikanter Linsenaufstrich mit Zwiebeln, Tomatenmark und Kräutern (vegan)

Jede weitere Scheibe Brot / Baguette + € 0,40



# VorSPEISEN

**3erlei aus dem Wasser** € 14,90  
 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** € 13,50  
 mit Frutti di Mare, verschiedenem Gemüse-Antipasti, luftgetrocknetem Landschinken und Feigen, dazu frisches Ciabatta  
 – auch vegetarisch möglich –

**Herzhafte Auswahl** € 13,50  
 rosa gebratenes Roastbeef mit Gartenkräuter-Remoulade, geräuchertes Forellenfilet und Blaukraut-Apfelsalat im Glas, dazu frisches Ciabatta

## Herbstliche und winterliche Vorspeisen

**2erlei vom Fisch** € 14,90  
 Lachs-Röschen und geräucherte Forelle an Kardamom-Orangenkompott mit winterlichem Salat und Kartoffelbrot

**Feine Entenbrust** € 14,90  
 auf Vogerlsalat und Rote-Beete-Carpaccio mit gerösteten Walnüssen, Balsamico Reduktion und Kartoffelbrot

**Rote Beete Tatar** € 11,90  
 mit Erbsen, Guacamole, Kräuterfrischkäse  
 – vegetarisch und vegan möglich –

**Glasierte Kürbisspalten** € 11,90  
 mit Kürbiskernöl, Kerne, Spitzkohlsalat und Kartoffelbrot  
 – vegetarisch und vegan –





## SUPPEN – im Weckglas serviert –

- Kräftige Rinderbrühe/Gemüsebrühe mit Leberspätzle, Pfannkuchen und Grießnockerl € 6,-
- „Gemüse-Cappuccino“ mit Gemüsestroh € 6,-
- Karotten-Ingwer-Süppchen mit Pumpnickel-Crumble € 6,-

### Herbstliche und winterliche Suppen

- Cappuccino von der Maroni mit Trüffelschaum € 6,-
- Feine Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl € 6,-



## Unsere KLASSIKER

- Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Beilage € 14,90
- Schweinebraten mit zwei kleinen Knödeln und Krautsalat € 14,90







# HauptGERICHTE

Schweinefilet in Cognac-Pfeffersoße € 19,50  
mit Kartoffelrösti und saisonalem Gemüse

Fein rosa gebratenes Roastbeef mit Burgundersoße € 26,90  
mit glasiertem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Zerlei Braten vom Rind und Schwein mit feiner Rahmsoße € 15,50  
mit Kartoffeltaler und saisonalem Gemüse

Duett von Lachs und Zander an Rieslingschaumsoße € 22,50  
mit Gemüse der Saison und Wildreis

Gefüllte Hähnchenroulade € 18,50  
mit Rotwein-Jus, Gemüse der Saison und Kartoffeltaler

Frisches Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Wildreis und kleinem Blattsalat € 13,50  
– auch vegan möglich –

Spinat-Feta-Strudel auf feiner Tomatensoße und kleinem Blattsalat € 13,50

## Winterliche Hauptgerichte

Roastbeef mit Ginksoße € 26,90  
mit Gremolata (Petersilie, Zitronenabrieb, Knoblauch, Chili, Olivenöl),  
Kartoffelgratin und winterlichem Ofengemüse

Zart geschmorte Rinderroulade € 22,50  
mit herbstlicher Füllung (Apfel, Speck, Zwiebel, Dörrobst) auf feiner Rotweinssoße,  
dazu Kartoffelgratin und Brokkoli-Gemüse

Schweinefilet am Stück gebraten € 19,50  
auf Dijon-Senfsoße, mit Speck-Bohnen-Röllchen und Kartoffeltalern

Kürbisstrudel auf Trüffelsoße € 15,50  
dazu kleines winterliches Ofengemüse

Winterliche Brezenknödel € 15,50  
mit Schnittlauchschaum und Kürbis-Waldpilzgemüse





## DESSERTS

Feiner Apfelstrudel ohne/mit frischem Eis und einem Tupper Sahne	€ 5,90 / € 7,50
<b>Trilogie von der Schokolade</b> Weißes Schokoladenmousse im Weckglas mit einer Kugel Zartbitterschokoladeneis und hausgemachtem Schokoladensplitter	€ 9,10
<b>Auswahl an süßen Köstlichkeiten</b> Lauwarmes Schokotörtchen mit frischem Mangosorbet und Fruchturm	€ 9,10
<b>Best of Italia</b> Panna Cotta mit rotem Frucht-mousse der Saison im Weckglas, Cantuccini (ital. Mandelgebäck) und Stracciatella-Eis	€ 9,10
<b>Dessertbuffet „Traumschiff“</b>	€ 14,30
<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 Fruchtsaucen / Schlagsahne und Waffeln	

### Winterliche Desserts

<b>Spekulatius-Tiramisu (im Glas)</b> Ragout von Zitrusfrüchten mit weihnachtlichen Gewürzen und einer Kugel Eis	€ 9,10
<b>Lebkuchenmousse</b> mit Glühweinkirschen und einer Kugel Eis	€ 9,10



## MitternachtsSNACKS

Gulaschsuppe mit Brot	€ 7,50
Pommes-Boot mit Currywurst (nicht auf allen Schiffen möglich!)	€ 7,50
Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, mediterranen Früchten, 2 verschiedenen Chutneys, inkl. Brotauswahl und Butter	€ 8,90

