bewirtungs-vorschläge 2026

DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

ahoi!

Willkommen bei der Donauschifffahrt 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: DEZEMBER 2025

stehempfang

GetränkePAKETE

Dauer: 30 Minuten / weitere 30 Minuten kosten:
▫ bei Standard: € 4,– pro Person ▫ bei Deluxe: € 5,– pro Person

Paket Standard Prosecco und Orangensaft / Flascherl Bier 0,33 l / Mineralwasser	pro Person	€ 7,50
Paket Deluxe Prosecco und Orangensaft / Lillet Wild Berry / Aperol Spritz Flascherl Bier 0,33 l / Mineralwasser	pro Person	€ 9,50
Paket Winter Glühwein und alkoholfreier Punsch / Flascherl Bier 0,33 l	pro Person	€ 6,50
optional dazu weihnachtliches Gebäck (Lebkuchen, Stollen, Spekulatius)	pro Person	€ 3,00

FingerFOOD – 50 STÜCK MINDESTABNAHME JE SORTE

Wir empfehlen 3–4 Stück Fingerfood pro Person für einen kurzen Stehempfang.

Mini-Laugen-Gebäck — pro Stück € 1,90

Spieße — € 3,20

- Tomaten-Mozzarella-Spieß
- Antipasti-Spieß (vegan)
- Schinken-Melone-Spieß

Canapees frisches Baguette belegt mit — € 3,50

- pikantem Avocado-Mousse und Tomatenwürfeln (vegan)
- Schnittlauch-Frischkäse und Trauben
- Salami Milano
- Landrauchschinken
- Hauchdünner Käse und Trauben
- Räucherlachs und Sahne-Meerettich

Im Glas — € 4,50

- Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurkerl
- Vitello tonnato
- Italienischer Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Rucola (vegan)

Süßes — € 4,50

- Tartelettes mit Vanillecreme und Früchten (Ø ca. 6 cm)
- Kleiner Fruchtspieß – drei kleine Obstwürfel der Saison mit Schokolade überzogen
- Süße Mini-Plunder

Knabbereien „Soweit das Auge reicht“ – präsentiert in Weckgläsern — je Glas € 3,50

(entweder zum Empfang oder zum Barbetrieb)

- Salzige Erdnüsse
- Knusprige Chips
- Grissini
- Salzstangen

buffet

ANMERKUNGEN

- Für die Inszenierung des Dessertbuffets mit Parade, Sternwerfern und Traumfontänen berechnen wir pauschal € 30,– je Buffet.
- Buffets bieten wir Ihnen ab ca. 50 Personen an.
  Bei Veranstaltungen unter 50 Personen behalten wir uns eine Änderung der Buffetzusammenstellung oder eine Preisanpassung vor.
- Wir benötigen bis 5 Werktage vor der Veranstaltung die finale 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.

bayerisches BUFFET

PREIS PRO PERSON: € 39,90

Bayerische Brotzeitplatte
mit herzhaftem Schinken, Leberkäse, frischem Kren, Rettich und Radieschen

Bayerische Frittata (Champignons/Bavaria blu/Frühlingszwiebeln)
mit Preiselbeer-Dip

Knödelcarpaccio mit Senf-Kräuter-Vinaigrette, frischen Blattsalaten und gekochtem Ei (vegetarisch)

Erdäpfelkäs (vegan)

Kartoffelsalat / Krautsalat

Bunter Kichererbsensalat mit Kirschtomate, Apfel und Gemüse (vegan)

Kräutermousse-Nockerl auf Gurken-Tomaten-Carpaccio und Rucola (vegan)

2erlei Blattsalate, dazu 2erlei Dressing

***

Kartoffelsuppe mit Majoran und Schwarzbrotwürfeln

***

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Nacken (Schopf)
und Krustenschinken, Dunkelbiersoße

Verschiedene gebratene Fischfilets mit feiner Weißweinsoße

Linsenpflanzerl mit Rote-Beete-Quark (vegan)

2erlei Knödel und Petersilienkartoffeln / Gemüse der Saison

***

Heimischer Käse mit Trauben

3erlei feine Eissorten

Bayerische Creme mit frischem Frucht-Topping

2erlei Blechkuchen / Frischer Obstsalat

***

Brezen, Brotauswahl und Butter

österreichisches BUFFET

PREIS PRO PERSON: € 45,90

Knuspriges Backhendl

Eingelegte Ochsenbrust mit Linsen-Vinaigrette

Schafskäse mit Tomaten (vegetarisch)

Heimisches mariniertes Ofengemüse (Blumenkohl, Paprika, Zucchini etc.) mit (Räucher-)Tofu (vegan)

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren

Garnierte gefüllte Eier (vegetarisch)

Bunter Nudelsalat mit Tomaten, Bohnen und frischen Kräutern (vegan)

Kartoffel-Gurkensalat / Krautsalat

2erlei Blattsalate, dazu 2erlei Dressing

***

Klare Suppe mit Frittaten und Gemüsestreifen

***

Zartes Mostbratl vom Schweinenacken (Schopf) mit Natursoße

Selchfleischknödel auf (Rahm-)Sauerkraut

Verschiedene gebratene Fischfilets mit feiner Weißweinsoße

Gemüsestrudel auf cremigem Lauchgemüse (vegan)

Petersilienerdäpfel / Reis / Semmelknödel / Gemüse der Saison

***

Käseauswahl mit Nüssen und Trauben

Sachercreme im Glas

Apfelstrudel mit Schlagobers

Fruchtige und cremige Eissorten / Frischer Obstsalat

***

Brotauswahl und Butter

mediterranes BUFFET

PREIS PRO PERSON: € 49,90

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

Landrauchschinken mit Melone

Räucherlachs-Carpaccio mit Limonenmarinade, Parmesanspänen und Rucola

Hausgemachte Gemüse-Antipasti (eingelegtes Gemüse in Olivenöl) (vegetarisch/vegan)

Italienischer Nudelsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rucola (vegan)

Vitello Tonnato (Thunfischmousse, Kalbfleisch, marinierte Kapern) im Glas

Panzanella-Brotsalat (vegetarisch)

2erlei Blattsalate, dazu 2erlei Dressing

***

Minestrone mit Käsecroûtons (vegan)

***

Mediterraner Schweinebraten mit Orangen-Honig-Rosmarin-Glasur, Rotweinsoße

Hähnchenbrust in Käse-Ei-Hülle gebraten, feine Tomatensoße

Verschiedene Fischfilets in Olivenöl gebraten

Orecchiette mit Zucchinisoße (vegan)

Rosmarin-Kartoffeln / Reis / mediterranes Ofengemüse

***

Käseauswahl mit Früchten und Grissini

Tiramisu Traditionale

Panna Cotta mit Früchten (im Glas)

Cremige und fruchtige Eissorten

***

Ciabatta und Olivenbrot, Butter

kapitäns BUFFET

PREIS PRO PERSON: € 57,90

Räucher- und Gravedlachs und geräucherte Forellenfilets mit Dill-Senf-Soße

Kleine Schweinefilet-Medaillons, dazu scharfer Preiselbeer-Dip

Zucchini- und Auberginen-Röllchen mit verschiedenen Käsecremefüllungen

Carpaccio von Roter Beete mit Rucola und marinierten Pilzen (vegan)

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Orientalischer Couscous-Salat mit Datteln, Gemüse und Kräutern (vegan)

Brokkoli-Apfel-Salat mit fruchtiger Vinaigrette (vegan)

2erlei Blattsalate dazu 2erlei Dressing

***

Hummercremesuppe

***

Roastbeef am Stück gebraten mit Pfeffersoße

Gebratene Hähnchenbrust mit Spinat-Frischkäse-Füllung, Rotweinsoße

Gebratenes Zanderfilet auf Safrangemüse

Tofu-Gemüse mit Tomatensalsa (vegan)

Rosmarin-Kartoffeln / Reis / Gemüse der Saison

***

Eisbuffet „Feuerzauber“ – inszeniert aufgetragen
Eisbombe mit 3erlei Eissorten, Waffeln und Soßen

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Walnüssen

Zitronen-Mousse mit saisonalem Frucht-Topping

Lauwarmes Schokoküchlein im Glas / Frischer Obstsalat

***

Brotauswahl mit Partygebäck, Butter

menü

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: € 5,50
Ciabatta mit 3erlei Aufstrichen
Mediterraner Thunfisch-Frischkäse / Kichererbsen-Oliven-Aufstrich mit Petersilie und Minze / Tomaten-Basilikum-Quark

Gedeck II: „Typisch bayerisch“ Preis pro Person: € 4,90
Kartoffelbrot mit 3erlei Aufstrichen
Kräutertopfen / Kartoffelkäse mit frischen Kohlrabi-Spänen / pikanter Linsenaufstrich mit Zwiebeln, Tomatenmark und Kräutern (vegan)

Jede weitere Scheibe Brot / Baguette + € 0,50

VorSPEISEN

3erlei aus dem Wasser € 15,90
feiner Garnelensalat mit Zitronendressing, geräucherte Forelle, Räucherlachsroulade mit Senf-Dill-Soße und Sahne-Meerrettich-Dip, dazu knackige Blattsalate und Ciabatta

Saisonelle Salatvariation € 11,50
mit fruchtiger Balsamico-Vinaigrette, gebratenen Waldpilzen und frischem Ciabatta
– vegetarisch und vegan –

Italienische Vorspeisen-Variation € 14,50
mit Vitello Tonnato im Glas, verschiedenem Gemüse-Antipasti, luftgetrocknetem Landschinken und Feigen, dazu frisches Ciabatta
– auch vegetarisch möglich –

Herzhafte Auswahl € 14,50
rosa gebratenes Roastbeef mit Gartenkräuter-Remoulade, geräuchertes Forellenfilet und Blaukraut-Apfelsalat im Glas, dazu frisches Ciabatta

Herbstliche und winterliche Vorspeisen

2erlei vom Fisch € 15,90
Lachs-Röschen und geräucherte Forelle an Kardamom-Orangenkompott mit winterlichem Salat und Kartoffelbrot

Feine Entenbrust € 15,90
auf Vogerlsalat und Rote-Beete-Carpaccio mit gerösteten Walnüssen, Balsamico Reduktion und Kartoffelbrot

Rote Beete Tatar € 12,50
mit Erbsen, Guacamole, Kräuterfrischkäse
– vegetarisch und vegan möglich –

Glasierte Kürbisspalten € 12,50
mit Kürbiskernöl, Kernen, Spitzkohlsalat und Kartoffelbrot
– vegetarisch und vegan –

SUPPEN

Kräftige Rinderbrühe/Gemüsebrühe mit zwei Einlagen wahlweise: Leberspätzle, Pfannkuchen oder Grießnockerl	€ 6,50
„Gemüse-Cappuccino“ mit Gemüsestroh	€ 6,90
Karotten-Ingwer-Süppchen mit Pumpernickel-Crumble	€ 6,90

Herbstliche und winterliche Suppen

Cappuccino von der Maroni mit Trüffelschaum	€ 6,90
Feine Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl	€ 6,90

Unsere KLASSIKER

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Beilage	€ 16,90
Schweinebraten mit zwei kleinen Knödeln und Krautsalat	€ 16,90

HauptGERICHTE

Schweinefilet in Cognac-Pfeffersoße € 20,90
mit Kartoffelrösti und saisonalem Gemüse

Fein rosa gebratenes Roastbeef mit Burgundersoße € 28,90
glasiertem Marktgemüse und Kartoffelgratin

2erlei Braten vom Rind und Schwein mit feiner Rahmsoße € 17,50
Kartoffeltaler und saisonalem Gemüse

Duett von Lachs und Zander an Rieslingschaumsoße € 24,50
mit Gemüse der Saison und Wildreis

Gefüllte Hähnchenroulade € 19,90
mit Rotwein-Jus, Gemüse der Saison und Kartoffeltaler

Buntes Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Wildreis und kleinem Blattsalat € 14,90
– auch vegan möglich –

Spinat-Feta-Strudel auf feiner Tomatensoße und kleinem Blattsalat € 14,90

Winterliche Hauptgerichte

Roastbeef mit Ginsoße € 28,90
Gremolata (Petersilie, Zitronenabrieb, Knoblauch, Chili, Olivenöl),
Kartoffelgratin und winterlichem Ofengemüse

Zart geschmorte Rinderroulade € 24,90
mit herbstlicher Füllung (Apfel, Speck, Zwiebel, Dörrobst) auf feiner Rotweinsoße,
dazu Kartoffelgratin und Brokkoli-Gemüse

Schweinefilet am Stück gebraten € 20,90
auf Dijon-Senfsoße, mit Speck-Bohnen-Röllchen und Kartoffeltalern

Kürbisstrudel auf Trüffelsoße € 16,90
dazu kleines winterliches Ofengemüse

Winterliche Brezenknödel € 16,90
mit Schnittlauchschaum und Kürbis-Waldpilzgemüse

DESSERTS

Feiner Apfelstrudel ohne/mit frischem Eis und einem Tupfer Sahne — € 6,50 / € 8,30

Trilogie von der Schokolade — € 9,50
weißes Schokoladenmousse im Weckglas mit
einer Kugel Zartbitterschokoladeneis und hausgemachtem Schokoladensplitter

Auswahl an süßen Köstlichkeiten — € 9,50
lauwarmes Schokotörtchen mit Mangosorbet und Fruchtturm

Best of Italia — € 9,50
Panna Cotta mit rotem Fruchtmousse der Saison im Weckglas,
Tiramisu-Nockerl und Stracciatella-Eis

Dessertbuffet „Traumschiff“ — € 14,90
- lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
- dunkles Schokoladenmousse im Weckglas
- Panna Cotta mit rotem Fruchtmousse im Weckglas
- Eisauswahl (3 Sorten) präsentiert à la Traumschiff
  dazu: frischer Obstsalat / verschiedene Fruchtsaucen / Schlagsahne und Waffeln

Winterliche Desserts

Spekulatius-Tiramisu (im Glas) — € 9,50
Ragout von Zitrusfrüchten mit weihnachtlichen Gewürzen und einer Kugel Eis

Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen und einer Kugel Eis — € 9,50

MitternachtsSNACKS

Gulaschsuppe mit Brot — € 7,90

Pommes-Boot mit Currywurst (nicht auf allen Schiffen möglich!) — € 7,90

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, Früchten, — € 9,50
2 verschiedenen Chutneys, inkl. Brotauswahl und Butter

getränke

Vorläufige Getränkepreise – finale Festlegung für 2026 erfolgt im Februar 2026!

ALLERGENE

1) mit Farbstoff 2) coffeinhaltig 3) mit Antioxidationsmittel 4) konserviert
5) mit Süßungsmittel 6) chininhaltig

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können. Unserem Informationsordner können Sie bei Bedarf die entsprechenden Allergen-Informationen entnehmen. Gerne helfen Ihnen unsere Mitarbeiter auch persönlich weiter – sprechen Sie uns an.

WEINführer

Winzer Krems Sandgrube 13

Ist eine der bekanntesten Weinadressen Österreichs. Die Lage ist einzigartig in einer der schönsten Flusslandschaften Europas. Die Weingärten der WINZER KREMS liegen in Krems, im Kremstal, Kamptal, Wagram und Traisental. Die Traubenernte von WINZER KREMS erfolgt nach Gutsweintradition ausschließlich handverlesen.

Weingut Wilhelm Bründlmayer

Der Name Bründlmayer gilt als Synonym für beständige Spitzenqualität. Das Weingut liegt in Langenlois im Kamptal und kann zahlreiche nationale und internationale Auszeichnung für sich verbuchen. Produziert werden auf ca. 75 ha Rebfläche hauptsächlich die österreichischen Paradesorten Grüner Veltliner und Riesling.

Weingut Scheiblhofer

Rund 85 ha Eigenfläche in den besten Lagen Andaus – Österreichs Hitzepol – machen das Weingut zu einem der größeren im Burgenland. Wärme und mineralische Schotterböden bieten ideale Bedingungen für reife und vollmundige Top-Rotweine wie „Big John“. Erich Scheiblhofer sorgt mit seiner unverwechselbaren Stilistik für Furore.

Weinschlössl Godfried Steinschaden

Das Familienweingut liegt in Engabrunn / Kamptal am Rande des Wagrams. Eine der obersten Maxime des Weinguts ist die Konzentration auf das Wesentliche –„aus hochwertigen Trauben edle Weine zu keltern“. Dieser Grundsatz wird mit Präzision und Konsequenz verfolgt.

Weingut Weinwurm

Das Familienweingut liegt auf 28 ha im nordöstlichen Teil des Weinviertel, Winzermeister Georg Weinwurm führt es in dritter Generation gemeinsam mit seiner Frau Lisa. In den 1950ern pflanzte Georgs Großvater Anton Weinwurm seinen ersten Weingarten mit Grünem Veltliner.

Weingut Strehn

Monika Strehn bewirtschaftet gemeinsam mit ihren drei Kindern das Weingut in Deutschkreutz/Burgenland in vierter Generation. Der Austausch der Generationen verbindet langjährige Erfahrung mit den Böden, den Rebsorten und der Region und die internationale Erfahrung und Experimentierfreudigkeit der Jugend.

Weingut Casa Vinicola Minini

Das Weingut kann auf eine 100-jährige Familientradition zurückblicken: Den Grundstein legte Francesco Minini 1920 in der norditalienischen Lombardei, dort wurde der Weinanbau auf den traditionellen Terroirs über Jahrhunderte hinweg kultiviert. Das Weingut der Familie Minini wird heute in dritter Generation geführt.

Weinkellerei Cantina Marsadri

Die Weinkellerei befindet sich in Raffa di Puegnago, am Gardasee und wird in vierter Generation der Familie Marsadri geführt. Die Weinherstellung folgt noch heute den traditionellen Methoden, allerdings mit neuen Technologien für die Vinifizierung und das Abfüllen der Flaschen.

Weinkellerei Cantina Sampietrana

Seit 1952 ist das Weingut in im tiefen Süden von Apulien ein Gemeinschaftsprojekt lokaler Winzer, die auf 190 ha ihr Weinsorten noch mit der typisch regionalen Art der Rebenerziehung, der „alberello pugliese“ anbauen und dadurch äußerst hochwertige Flaschenweine produzieren.

WeißWEINE aus Österreich

Grüner Veltliner Kamptal DAC Classic Fl. 0,75 l — € 24,90
Fruchtiger und typisch würziger Grüner Veltliner – klassische Fruchtnoten nach Apfel und Birne mit pfeffriger Note. DAC-Weine sind besonders gebietstypische Qualitätsweine.
Weinschlössl Godfried Steinschaden

Kremser Sandgrube Grüner Veltliner Fl. 0,75 l — € 26,90
Besonders trocken, würzig, frisch, mit dem unverkennbaren Veltlinerpfefferl.
Winzer Krems

Bründlmayer Grüner Veltliner leicht & trocken Fl. 0,75 l — € 33,50
Leicht und trocken, viel frische klare Frucht, unkomplizierter, trinkfreudiger Wein mit dezentem mineralischen Ausklang.
Weingut Wilhelm Bründlmayer

Kremser Chardonnay Fl. 0,75 l — € 29,90
Trocken, kräftig, vollmundig, feines Sortenbukett.
Kellermeister privat Edelserie, Winzer Krems

Gelber Muskateller Fl. 0,75 l — € 29,90
Trocken, feines Muskatbukett, intensiver Geschmack nach Muskatnuss mit feingliedriger Säure.
Weingut Scheiblhofer

Bründlmayer Riesling Fl. 0,75 l — € 34,90
Sehr frisch mit saftiger Frucht, mittlerer Körper und angenehme Mineralität, sehr balanciert.
Ein Riesling, der sich schon früh offen zeigt und trotzdem feste Struktur und gute Länge aufweist.
Weingut Wilhelm Bründlmayer

RoséWEIN aus Österreich

Zweigelt Rosé Fl. 0,75 l — € 28,10
Schönes, klares Lachsrosa. Duftet nach frischen Erdbeeren und roten Ribiseln, etwas kräuterwürzig unterlegt. Spritziger, fruchtbetonter Roséwein von fein gesponnener, jugendlich-unbeschwerter Art.
Winzer Krems

RotWEINE aus Österreich

St. Severin, Blauer Zweigelt Fl. 0,75 l — € 24,90
Qualitätswein, trocken. Samtig, mild und fruchtig.
Winzer Krems

Zweigelt FUNdament Fl. 0,75 l — € 28,20
Trocken, fruchtig, spritzig und jung. Volle Kirschfrucht, dezente, weiche Tannine und schön eingebundene Säure.
Weingut Weinwurm

Big John Fl. 0,75 l — € 36,30
Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir.
Totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair.
Weingut Scheiblhofer

WeißWEINE aus Italien

Pinot Grigio IGT St. Barthelmeh Fl. 0,75 l — € 24,80
Trocken, fruchtig, frisch, rassig und elegant,ausgewogene Frucht und ausbalancierte Säure, mit duftigen Essenzen die an Zitronenblüten erinnern
Weingut Casa Vinicola

Lugana Brolo DOC Fl. 0,75 l — € 29,90
Aus der Rebsorte "Trebbiano di Lugana " gekeltert. Die Trauben für diesen besonderen Weißwein werden am Südufer des Gardasees angebaut. Der Wein zeichnet sich durch seinen Geschmack nach Zitrus- und exotischen Früchten aus. In der Nase weist er feine Aromen von Blüten und Apfel auf.
Weingut Cantina Marsadri

RotWEIN aus Italien

Centoare Primitivo Fl. 0,75 l — € 29,90
Die leuchtend, rubinrote Farbe dieses Rotweines aus Apulien wird zusammen mit den feinen Aromen von Brombeere, Pflaume und Sauerkirsche zum Geschmackserlebnis. Nur makellose Trauben der Rebsorte Primitivo werden für diesen wunderbar balancierten sortenreinen Wein verwendet.
Weingut Cantina Sampietrana

Offene WEINE aus Österreich

Grüner Veltliner 0,2 l — € 5,90
Qualitätswein weiß, trocken, fruchtig, würzig.
Winzer Krems

Zweigelt rosé 0,2 l — € 5,90
Qualitätswein trocken.
Weinschlössl Godfried Steinschaden

Blauer Zweigelt 0,2 l — € 5,90
Qualitätswein rot, trocken.
Winzer Krems

G´spritzter (Weinschorle) weiß/rot, süß/sauer 0,25 l — € 5,10

Kaiserspritzer 0,25 l — € 6,30
Weißwein, Soda, Holundersirup

Prosecco SEKT Champagner

Prosecco DOC Treviso „Il fresco“ „Villa Sandi“ Fl. 0,75 l — € 31,50

Mehrfach in Folge zum “Prosecco des Jahres “ gekürt und mit zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen ist er einer der besten Prosecco der letzten Jahre. Dieser frisch-fruchtige Prosecco wird von Genießern besonders wegen seiner lang anhaltenden Perlage geschätzt. Nicht umsonst trägt er den Beinamen „Il fresco“, was übersetzt „der Frische“ heißt.
Im Geschmack gibt er sich elegant, harmonisch und spritzig mit einem zarten Duft nach grünen Äpfeln und einer feinen Honignote.

FESTIVAL Sekt trocken Fl. 0,75 l — € 29,30

Genießen Sie diesen köstlichen Rieslingsekt und feiern Sie so die Festtage des Lebens. Die Königin der Reben findet sich hier in ausgesuchten, reintönigen und sehr eleganten Grundweinen, die zu einem genussvollen Schaumwein werden. Der Duft nach gelber Fruchtigkeit wie Apfel und Weinbergspfirsich entsteigt verführerisch. Am Gaumen zeigen sich die feine, lebhafte Perlung zu einer ausgeglichenen Süße-Säure-Struktur. Mit fruchtigem Esprit hallt der Festtags-Sekt prickelnd aus.
Ein gelungener Aperitif für feierliche Anlässe, der als Solist vollends überzeugt.

Veuve Clicquot Champagner Fl. 0,75 l — € 115,00

Eine ausgewogene Cuvée mit feinem lebhaften Charakter.
Anspruchsvoll, aber dennoch frisch durch den hohen Pinot Noir-Anteil.

Biere

Helles	0,5 l	€ 4,80
Kleines Helles / Seiterl	0,3 l	€ 3,90
Pils	0,3 l	€ 4,40
Weißbier	0,5 l	€ 4,90
Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 4,90
Radler[5)]	0,5 l	€ 4,80

HeißGETRÄNKE

Haferl Cappuccino	€ 4,40
Latte Macchiato	€ 4,40
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 3,90
Haferl Kaffee	€ 4,40
Haferl Milchkaffee	€ 4,40
Exklusive Teeauswahl – verschiedene Sorten –	€ 3,90
Haferl heiße Schokolade	€ 4,40

Alkoholfreie GETRÄNKE

Gourmet Mineralwasser spritzig/still 0,75 l	€ 6,80
Cola[1)2)] 0,5 l	€ 4,90
Coca Cola Zero[1)2)3)5)] Fl. 0,33 l	€ 4,00
Orangenlimonade[1)3)4)] 0,5 l	€ 4,90
Cola Mix[1)2)3)4)] 0,5 l	€ 4,90
Zitronenlimonade[5)] 0,5 l	€ 4,90
Apfelsaft 0,2 l	€ 3,40
Apfelsaftschorle 0,5 l	€ 4,90
Johannisbeerschorle 0,5 l	€ 5,20

Aperitifs & MIXGETRÄNKE

Campari Soda 4 cl Campari[1)] und Tafelwasser	€ 7,90
Campari Orange 4 cl Campari[1)] und Orangensaft	€ 7,90
Cuba Libre 4 cl Havana Club und Cola[1)2)]	€ 7,90
Gin Tonic 4 cl Gin und Tonic Water[3)4)6)]	€ 7,90
Crodino Spritz Crodino[1)6)] und Tafelwasser – alkoholfrei	€ 7,20
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren	€ 7,90
Aperol Spritz Prosecco, Soda und Aperol[1)]	€ 7,90
Hugo Prosecco, Tafelwasser, Holunderblütensirup, Limettenscheibe, Minze	€ 7,90

COCKTAIL PLANT

Mit Alkohol: Piña Colada, Sex on the Beach	€ 8,20
Ohne Alkohol: Sportsman, Strawberry Colada	€ 7,50

Digestifs & SPIRITUOSEN

Williamsbirne 2 cl	€ 3,90
Bailoni Wachauer Gold – Marillenschnaps 2 cl	€ 3,90
Jägermeister Kräuterlikör 2 cl	€ 3,90
Bailoni Wachauer Gold – Marillenlikör 2 cl	€ 3,90