



REGENSBURGER KRISTALLFLOTTE

EXCLUSIVELY MADE WITH SWAROVSKI ELEMENTS

BRUCKMADL

**EXCLUSIV FEIERN AN BORD –
SCHIFFSANMIETUNG FÜR JEDEN ANLASS**



DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ

Ostengasse 3 | 93047 Regensburg | Tel. 0941/5027788-0 | Fax 0941/5027788-70

E-Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu | Web: www.donauschiffahrt.eu

SCHWIMMENDER FEST- UND KONGRESSSAAL

325 Innenplätze (180 Plätze Eingangsdeck, 145 Plätze Galeriedeck) | 300 Freideck-Plätze



DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ

Ostengasse 3 | 93047 Regensburg | Tel. 0941/5027788-0 | Fax 0941/5027788-70

E-Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu | Web: www.donauschiffahrt.eu



DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ

Ostengasse 3 | 93047 Regensburg | Tel. 0941/5027788-0 | Fax 0941/5027788-70
E-Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu | Web: www.donauschiffahrt.eu

Kristallprinzessin

KLEINES, FEINES SCHWESTERSCHIFF

140 Innenplätze | 150 Freideck-Plätze



DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ

Ostengasse 3 | 93047 Regensburg | Tel. 0941/5027788-0 | Fax 0941/5027788-70

E-Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu | Web: www.donauschiffahrt.eu



DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ

Ostengasse 3 | 93047 Regensburg | Tel. 0941/5027788-0 | Fax 0941/5027788-70
E-Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu | Web: www.donauschiffahrt.eu



VERSPRÜHT LÄSSIG-MARITIMEN CHARME

120 Innenplätze (3 Räume á 40 Plätze) | 100 Freideck-Plätze



DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ

Ostengasse 3 | 93047 Regensburg | Tel. 0941/5027788-0 | Fax 0941/5027788-70

E-Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu | Web: www.donauschiffahrt.eu



DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ

Ostengasse 3 | 93047 Regensburg | Tel. 0941/5027788-0 | Fax 0941/5027788-70
E-Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu | Web: www.donauschiffahrt.eu



BUFFETVORSCHLÄGE 2018

(Vorläufige Version – Änderungen und evtl. Preisanpassungen behalten wir uns vor)

DIE BUFFETPREISE 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.

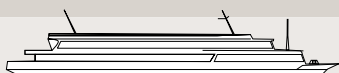
Ganz gleich ob private Feier, Firmenveranstaltung, Tagung oder Vereinsausflug – wir haben das richtige Schiff für Sie und bieten auch kulinarisch den passenden Rahmen für eine gelungene Veranstaltung.

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



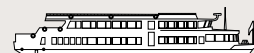
343 Innenplätze (208 Eingangs-, 135 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► CABRIOSCHIFF „SUNliner“



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – Heimathafen: PASSAU

► GISELA



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

► SISSI



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – 224 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► KRISTALLKÖNIGIN



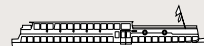
325 Innenplätze (180 Eingangs-, 145 Galerie) – 300 Freiplätze – Heimathafen: REGENSBURG

► KRISTALLPRINZESSIN



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

► Historisches Schiff „BRUCKMADL“



120 (3 Räume à 40 Plätze) Innenplätze – 137 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.



DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ GMBH & CO. KG

Höllgasse 26 | D-94032 Passau
Ostengasse 3 | D-93047 Regensburg
Untere Donaulände 1 | A-4020 Linz

Tel: +49 (0) 941 5027788 0 | Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu
www.donauschiffahrt.eu



Besuchen Sie uns auf facebook.com/donauschiffahrt.eu

ANMERKUNGEN:

- ▶ 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.
- ▶ Sie möchten einzelne Speisen aus den folgenden Buffetvorschlägen austauschen oder streichen? Kein Problem. Wir kalkulieren das Buffet in diesem Fall neu.
- ▶ 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.
- ▶ Für die Inszenierung des Dessertbuffets mit Parade, Sternwerfern und Traumfontänen berechnen wir pauschal € 30,- je Buffet.



UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE:

Nachfolgend finden Sie unsere Topseller –
gerne erstellen wir Ihnen auch Ihr individuelles Buffetangebot.





BUSINESS-BUFFET

Bunter Nudelsalat mit Bohnen, Gurke, Lauch, Tomate und Paprika

Kleine panierte Schweineschnitzel mit Preiselbeeren

Tacchino Tonnato

(dünn geschnittene Putenbrust mit Thunfisch-Kapern-Creme)

Tomate-Mozzarella

Bunte Salatauswahl mit knackigen Rohkost- und Blattsalaten
dazu 2erlei Dressing

Gemüsecremesüppchen

Putengeschnetzeltes mit Paprika, Lauchzwiebeln und Champignons

Zarter Schweinenacken mit mediterranen Kräutern gebraten

Pikantes Gemüse-Curry (vegetarisch / vegan)

Kartoffeln, Reis und Spätzle

Gemüse der Saison

Verschiedene Eissorten

Kleine Kuchenwürfel

Luftige Topfencreme mit Fruchtsalat

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: € 26,30

BAYERISCHES BUFFET

Luftgetrocknete, geräucherte Rohwurstspezialitäten
Party-Fleischpflanzerl (faschierte Laibchen)
Platte mit hausgemachtem pikantem Fleischsalat (mit Mayonnaise),
gekochten Eiern und Essiggurkerl
Geräucherte Forellenfilets mit Oberskren
Würzig marinierte Hähnchenkeulen

Bunte Salatauswahl mit knackigen Rohkost- und Blattsalaten
dazu 2erlei Dressing
Verschiedene pikante Salate

Kartoffelsuppe mit Majoran

Verschiedene gebratene Fischfilets
Ofenfrischer Schweinsbraten vom Nacken (Schopf)
und glasierte Schweinshaxe mit Natursoße
Pikantes Kartoffelgulasch (vegetarisch / vegan)
mit Zwiebeln, Paprika und Tomate

Knödel und Petersilienkartoffeln
Gemüse der Saison
Kartoffelsalat, Krautsalat

Heimischer Käse mit Radieserl
Verschiedene Eissorten
Bayerische Creme mit Fruchtgarnitur
Blechkuchen
Oma´s Grießauflauf mit Früchten

Brezen, Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: € 28,30

OBERÖSTERREICHISCHES SCHMANKERLBUFFET

Geräucherter Speck
Schinkenröllchen mit Kräutertopfen gefüllt
Schafskäse mit Tomaten
Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren
Kleine panierte Schweineschnitzerl (kalt) mit Preiselbeeren
Gefüllte Eier

Bunte Salatauswahl mit knackigen Rohkost- und Blattsalaten
dazu 2erlei Dressing
Verschiedene pikante Salate

Frittatensuppe
(Klare Suppe mit Pfannkuchenstreifen)

Speckhendlbrust mit Soße vom Blauen Zweigelt
Gekochter Tafelspitz (am Stück) in Krensoße
Gebratenes Fischfilet
Spinatknödel mit brauner Butter und würzigem Bergkäse (vegetarisch)
Kräuterkartoffeln und Reis
Gemüseauswahl

Käseauswahl mit Früchten
Apfel- und Topfenstrudel mit Schlagobers
Kaiserschmarrn mit Röster
Fruchtige und cremige Eissorten

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: € 31,40

PFIFFIG, LEICHT & FIT

Reichhaltiges Salatbuffet:

Rohkost- und Blattsalate mit 2erlei Dressing
Radieserl-Kresse-Salat mit Leberkäs
Fenchel-Orangen-Salat mit Kichererbsen
Salat von Tomate und Wassermelone mit Balsamico und Minze
Couscous-Salat mit Gemüse und Feta
Gurken-Apfel-Salat mit Kräuter-Crème fraîche
Salat von roten Linsen, Lauch und Birne
Pikanter Tortellinisalat

– Salat-Toppings –

Kombinieren Sie Ihren Salat nach Lust & Laune mit:

Knackigen Kräutercroûtons, Räucherlachsrissoles,
Mozzarellakugeln mit Basilikumpesto,
rohem und gekochtem Schinken

Reispfanne „Paella Art“ mit Gemüse, Meeresfrüchten und Fisch
Im Ganzen gebratene Putenbrust mit Apfel-Mango-Rahmsoße
Pikanter Rinderbraten mit Rotweinzwiebeln
Süßkartoffel-Curry (vegetarisch / vegan)
mit buntem Gemüse der Saison (saisonal auch mit Kürbis)

Nudeln, kleine Kartoffeln und Gemüse

Schnitt- und Weichkäse mit Früchten garniert
Rosmarin-Panna Cotta mit feinem Pflaumenkompott (im Glas)
Dekorative Eisplatten mit Früchten und Sahne
Kleine fruchtige und cremige Kuchenwürfel

Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: € 32,60

ITALIENISCHES BUFFET

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

Schinken und Salami mit Melone

Lachs-Carpaccio mit Limonenmarinade und gestoßenem Pfeffer

Antipasti (eingelegtes Gemüse in Olivenöl)

Würzige, gebratene Hähnchenkeulen mit pikantem Tomaten-Oliven-Dip

Bunte Salatauswahl mit knackigen Rohkost- und Blattsalaten

dazu 2erlei Dressing

Verschiedene pikante Salate

Tomatencremesüppchen mit Croûtons

Schweinenacken (Schopf) im Ganzen gebraten mit frischer Kräuterkruste
und Schalotten-Rotweinsauce

Hähnchenbrust im Parmesanmantel gebraten, Tomatensauce

Verschiedene Fischfilets mit mediterranen Kräutern in Olivenöl gebraten

Gemüselasagne (vegetarisch)

Nudeln, Kartoffeln, Reis und Gemüse

Käseauswahl mit Früchten

Cremiges Tiramisu

Hausgemachte Eisbombe mit cremigen und fruchtigen Eissorten

Panna Cotta mit Früchten (im Glas)

Ciabatta, Olivenbrot, Weißbrot und Butter

Preis pro Person: € 34,10

MEDITERRANES BUFFET

Melonenecken mit luftgetrocknetem Schinken
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Ratatouille-Salat mit gegrilltem Fisch
Antipasti (eingelegtes Gemüse in Olivenöl)
Couscous-Salat mit Gemüse und Feta
Pikante griechische Hacksteaks mit würzigem Joghurt-Dip
Bunte Salatauswahl mit knackigen Rohkost und Blattsalaten
dazu 2erlei Dressing
verschiedene pikante Salate

Schweinerücken „Provençal“ am Stück gebraten mit Cognac-Rahmsoße
Hähnchenbrust im Schinkenmantel mit Salbei gebraten
Gebratene Lammkeule mit Thymianjus
Lachs-Spinat-Lasagne

Mediterranes Ofengemüse (vegetarisch / vegan)
Rosmarinkartoffeln und Reis

Käseauswahl mit Früchten
Überbackene Crêpes, gefüllt mit Früchten der Saison
Fruchtige und cremige Dessertschnitten
Dekorative Eisplatten mit verschiedenen raffinierten Eissorten
Kaltes Melonensüppchen mit bunter Fruchteinlage (im Glas)

Brotauswahl mit Fladenbrot, Ciabatta und Baguette
Butter

Preis pro Person: € 38,20

KAPITÄNS-BUFFET

Lachsvariation

(pochierter Lachs bzw. Lachsmedaillons, Räucher- und Gravedlachs mit Dill-Senf-Soße)

Scheiben vom Schweinefilet (kalt) bunt garniert, dazu scharfer Preiselbeer-Dip

Schinkenröllchen mit Waldorfsalat

Meeresfrüchtesalat

Luftgetrockneter Schinken mit fruchtig-scharfem Spargelsalat

Bunte Salatauswahl mit knackigen Rohkost- und Blattsalaten

dazu 2erlei Dressing

verschiedene pikante Salate

Hummercremesuppe

Roastbeef am Stück gebraten mit Pfeffersoße

Gebratenes Zanderfilet auf Safrangemüse

(Fenchel-, Sellerie- und bunte Paprikastreifen in schmackhaftem Safranfond)

Hähnchenbrust in der Sesampanade mit süß-saurer Soße

Gemüse-Couscous (vegetarisch / vegan)

Macairekartoffeln und Reis

Gemüse der Saison

Internationale Käseauswahl mit Früchten

Eisdessert „Feuerzauber“

– inszeniert aufgetragen-

dazu Sahne und diverse Soßen

Frischer Obstsalat

Verschiedene Cremes und Torten

Lauwarmes Schokoküchlein im Glas

Brotauswahl mit Partygebäck, Butter

Preis pro Person: € 43,50



MENÜVORSCHLÄGE 2018

(Vorläufige Version – Änderungen und evtl. Preisanpassungen behalten wir uns vor)

FÜR CHARTERFAHRTEN UND GRUPPEN AB 30 PERSONEN AUF LINIENFAHRTEN (EINHEITLICHES MENÜ,
NUR NACH 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.

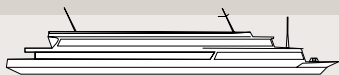
Ganz gleich ob private Feier, Firmenveranstaltung, Tagung oder Vereinsausflug – wir haben das richtige Schiff für Sie und bieten auch kulinarisch den passenden Rahmen für eine gelungene Veranstaltung.

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



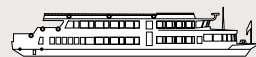
343 Innenplätze (208 Eingangs-, 135 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► CABRIOSCHIFF „SUNliner“



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – Heimathafen: PASSAU

► GISELA



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

► SISSI



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – 224 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 – 137 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.



DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ GMBH & CO. KG

Höllgasse 26 | D-94032 Passau
Ostengasse 3 | D-93047 Regensburg
Untere Donaulände 1 | A-4020 Linz

Tel: +49 (0) 941 5027788 0 | Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu
www.donauschiffahrt.eu



Besuchen Sie uns auf facebook.com/donauschiffahrt.eu

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.



DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ GMBH & CO. KG
Höllgasse 26 | D-94032 Passau
Ostengasse 3 | D-93047 Regensburg
Untere Donaulände 1 | A-4020 Linz

Tel: +49 (0) 941 5027788 0 | Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu
www.donauschiffahrt.eu



Besuchen Sie uns auf facebook.com/donauschiffahrt.eu



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ I

Feines Gemüsecremesüppchen mit knackigen Croûtons

Gefüllte Hähnchenbrust mit feiner Rotweinsoße
Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

2 Stück Apfelkücherl mit Zimt-Zucker
und einer Kugel Vanilleeis

Preis pro Person: € 19,90

MENÜ II

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

Tranchen vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße
Spätzle und Gemüsebukett

Desserteller
mit Schokoladenmousse (im Glas), Früchten & Beeren
und einer Kugel Vanilleeis

Preis pro Person: € 29,90

Gerne können Sie o.g. Menübeispiele mit einer Suppe bzw. Vorspeise zum 4-Gang-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: € 4,10

GEDECK II

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

Preis pro Person: € 3,40

Jedes weitere Stück Partygebäck	0,90 €
Jede weitere Scheibe Brot / Baguette	0,40 €

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	9,20 €
Bunte Gemüseantipasti mit luftgetrocknetem Schinken, dazu Baguette	9,80 €
Meeresfrühtesalat mit frischen Kräutern, Würfel von Staudensellerie, Tomate und Lauch, schwarze Oliven, dazu Baguette	9,50 €
Salat mit Wildkräutern, Himbeerdressing und Orangenfilets mit Scheiben von der gefüllten Poulardenbrust	10,20 €
3erlei vom Lachs (Räucher- und Gravedlachs und pochiertes Lachsmedaillon) mit Dill-Senfsoße und Weißbrot	10,20 €
Luftgetrockneter Schinken mit Melone, dazu Baguette und Butter	9,90 €

SUPPEN

Kartoffelsuppe / Gemüsecremesüppchen	3,80 €
Mühlviertler Krensuppe mit Schwarzbrotcroûtons	3,80 €
Tomatensuppe mit Sahnehaube, Parmesanspänen und frischem Basilikum	4,10 €
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)	8,20 €
Asiatischer Puten-Sesam-Spieß mit Ananas-Chili-Dip und Glasnudelsalat	8,70 €
Lachsfilet im Blätterteig auf Basilikumschaumsoße	9,20 €
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 €
Gefüllte Nudelteigtaschen mit 2erlei Soßen und frischem Parmesan	9,50 € / 7,90 €
Kichererbsen-Curry mit Spinat und Möhre mit Dinkel-Crêpes <u>oder</u> Reis an knackigen Blattsalaten (auch vegan möglich)	9,50 € / 7,90 €

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

Ofenfrischer Schweinsbraten mit je einem Semmel- und Reibeknödel dazu Krautsalat	9,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	9,90 €
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 €
Medaillons vom Schweinefilet 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	17,90 €

VOM RIND

Wachauer Tafelspitz in Krensoße mit Streifen von Wurzelgemüse, Salzkartoffeln	13,10 €
Burgunderbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut	13,10 €
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

Zartes Hähnchenschnitzel natur gebraten mit Rahmsoße Spätzle und Buttergemüse	10,90 €
Gefüllte Hähnchenbrust auf Portweinsoße Kräuterreis und Gemüse	11,70 €
Geschmorte Entenkeule auf Rosmarinsoße mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	13,60 €
Rosa gebratene Entenbrust auf Cassis-Soße mit Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse	16,20 €

VOM LAMM

Geschmorte Lammkeule in Rotweinsoße 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 Semmelaufguss, 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 mit Kräutersoße Streifen vom Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	15,50 €
Gebratene Edelfische (Lachs-/Zander-/Rotbarbenfilet) mit Rieslingsoße auf Gemüsereissockel, frittierte Kirschtomaten	15,90 €



DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,40 €
Topfenstrudel mit Vanilleeis	6,40 €
2 Stück Apfelkücherl (Apfelradl) mit Zimt-Zucker und Vanilleeis	5,90 €
Frischer Obstsalat mit einem Schuß Kirschwasser und Vanilleeis	6,60 €
Eispalatschinken mit heißen Himbeeren und Sahne	6,60 €
2 Stück kleine Marillenknödel mit Bröselbutter und einer Kugel Eis	6,80 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	6,80 €
Heimische und exotische Früchte mit Vanilleeis und Kürbiskernöl	6,90 €
Kürbiskernparfait mit Kirschkompott	7,50 €
„Trilogie von Früchten“	7,50 €
3erlei Sorbets (Cassis/Mango-Passionsfrucht/Zitrone) auf Fruchtmarkspiegel mit frischen Früchten garniert	
2erlei Mousse (Schokolade/Vanille) mit Früchten und Beeren	7,50 €
Dessertteller (Schokoladenmousse im Glas, Früchte der Saison und eine Kugel Eis)	7,80 €
Käseteller mit Früchten der Saison garniert	ab 7,20 €

EISBUFFET „FEUERZAUBER“

Preis pro Person: 10,50 €

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



(STEH-)EMPFANG 2018

(Vorläufige Version – Änderungen und evtl. Preisanpassungen behalten wir uns vor)

DIE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN UMSATZSTEUER.

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.

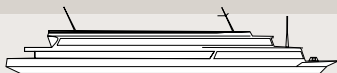
Ganz gleich ob private Feier, Firmenveranstaltung, Tagung oder Vereinsausflug – wir haben das richtige Schiff für Sie und bieten auch kulinarisch den passenden Rahmen für eine gelungene Veranstaltung.

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



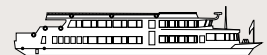
343 Innenplätze (208 Eingangs-, 135 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► CABRIOSCHIFF „SUNliner“



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – Heimathafen: PASSAU

► GISELA



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

► SISSI



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – 224 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► KRISTALLKÖNIGIN



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

► KRISTALLPRINZESSIN



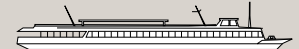
140 Innenplätze (140 Eingangsdeck) – 150 Freiplätze – Heimathafen: REGENSBURG

► Historisches Schiff „BRUCKMADL“



120 (3 Räume à 40 Plätze) Innenplätze – 137 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.



DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ GMBH & CO. KG

Höllgasse 26 | D-94032 Passau
Ostengasse 3 | D-93047 Regensburg
Untere Donaulände 1 | A-4020 Linz

Tel: +49 (0) 941 5027788 0 | Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu
www.donauschiffahrt.eu



Besuchen Sie uns auf facebook.com/donauschiffahrt.eu



UNSERE IDEEN FÜR IHREN STEHEMPFANG

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

– 50 STÜCK MINDESTABNAHME JE SORTE –

Gourmetbrötchen (belegte, fein garnierte Baguettescheiben)

Thunfisch-Frischkäse-Creme / Landrauschschinken / Salami Schnittkäse / eingelegtes, gegrilltes Gemüse	2,30 €
Französischer Käse / Räucherforelle / Poulardenbrust mit Früchten	2,60 €
Räucher- oder Gravedlachs / Crevetten / Roastbeef	2,80 €

Kalte (Cocktail-) Häppchen

Mini-Wraps mit Frischkäsecreme, knackigem Blattsalat und: – Geflügelsalat – Thunfisch – knackigem Gemüse	2,50 €
Datteln mit Frischkäsefüllung	1,80 €
Grissini umwickelt mit hauchdünnem, luftgetrocknetem Schinken	1,80 €
Hackfleischbällchen mit Olive	1,90 €
Kleine Antipasti-Spießchen (versch. eingelegtes gegrilltes Gemüse)	1,90 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto / Schinken-Melone-Spieß	1,90 €

Snack Tartelettes

[Pikantes Mürbteigtartelette (Ø 4-5 cm) raffiniert gefüllt und garniert]

Basilikummousse und getrocknete Tomaten / Oliven-Kräuter-Frischkäsecreme Geflügelsalat / Pikante Schinkencreme mit Kresse garniert	2,00 €
Räucherlachsrisen mit Dill-Senf-Soße / Roastbeef auf Waldorfsalat und Rucola Marinierte Krabben auf Avocadocreme	2,20 €

UNSERE IDEEN FÜR IHREN STEHEMPFANG

Pikantes im Glas

Kartoffelsalat mit Minischnitzel	2,90 €
Pikanter Rindfleischsalat / Wurstsalat mit Gurkerl und Zwiebeln	
Geflügelsalat mit Curry und Früchten auf knackigem Eisbergsalat	

Regionale Spezialitäten

Frisches Bauernbrot reich bestrichen mit:

Griebenschmalz / Hausgemachtem Erdäpfelkas mit Schnittlauch

Obatztem mit Zwiebelringerl / Liptauer mit Sauergemüse

Kräutertopfen mit Kresse 1,90 €

Pikantes Kleingebäck – warm/lauwarm serviert –

Schinken-Lauch-Küchlein, Lachs-Spinat-Küchlein, kleine Pizzecken 2,50 €

Asian Delights – kleines asiatisches Fingerfood, Stück ca. 20-25 g 1,80 €

Cocktailgebäck – kleines gefülltes Blätterteiggebäck, Stück ca. 30 g 1,80 €

Oder etwas Süßes

Kleiner Früchtespieß (2-3 Früchte der Saison) in Schokolade 2,30 €

Miniplunder / Blätterteiggebäck 1,90 €

Früchtetarteletts (Mürbteigtarteletts Ø 4-5 cm mit Creme + Früchten gefüllt) 2,00 €

Petit fours 2,80 €



UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN FÜR IHREN EMPFANG

DIE KLASSIKER

Prosecco DOC Treviso „Il fresco“ Fl. 0,75 l 25,80 €
„Villa Sandi“

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.

Mumm dry, Prädikatssekt Fl. 0,75 l 24,50 €

Mumm-Dry – der trockene Klassiker. Ein charaktvoller trockener Sekt, der sich vor allem durch seinen fein-fruchtigen Geschmack und sein langanhaltendes Perlenspiel auszeichnet.

Kloss & Foerster, Sekt trocken Fl. 0,75 l 22,50 €

Sekttradition seit 1856. Damals wie heute zeichnet sich der Sekt durch seinen besonders harmonischen Geschmack und sein feines Bukett aus. Die prickelnden Tropfen, die seit 2007 wieder in der Rotkäppchen Sektkellerei in Freyburg / Unstrut reifen, werden von denen bevorzugt, die das Besondere schätzen.

Veuve Clicquot Champagner Fl. 0,75 l 82,50 €

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

ZUM MISCHEN

z.B. Aperol oder Pfirsichlikör	je 2 cl	1,50 €
Holunderblütensirup	je 4 cl	1,50 €
Orangensaft	je Liter	6,90 €

ERFRISCHEND & FRUCHTIG 0,2l

G´spritzter mit Aperol Weißweinschorle mit Aperol 4,50 €

Hugo Prosecco, Tafelwasser, Holunderblütensirup, Limettenscheibe und Minze 5,10 €

Donaucocktail Pfirsichlikör, Wodka, Blue Curaçao¹⁾, Orangensaft, kleiner Fruchtspieß 6,80 €



Mit Alkohol: Piña Colada, Zombie, Sex on the beach 6,50 €

Ohne Alkohol: Sportsman, Strawberry Colada 5,60 €

FÜR IHREN WINTERLICHEN EMPFANG:

Glühwein Liter 13,00 €

Alkoholfreier Fruchtpunsch Liter 12,00 €

Gewürzpunsch Liter 15,00 €

Weihnachtliches Gebäck per kg ab 28,00 €

Lebkuchen, Stollen, Spekulatius, Plätzchen



BUFFETVORSCHLÄGE 2018

MS BRUCKMADL

(Änderungen und evtl. Preisanpassungen behalten wir uns vor)

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

ANMERKUNGEN:

- Buffets bieten wir Ihnen ab ca. 40 Personen an.
Bei Veranstaltungen unter 40 Personen behalten wir uns eine Änderung der Buffetzusammensetzung oder eine Preisanpassung vor.
- Sie möchten einzelne Speisen aus den folgenden Buffetvorschlägen austauschen oder streichen? Kein Problem. Bitte haben Sie Verständnis, dass das Buffet in diesem Fall neu kalkuliert werden muss.
- Wir erbitten 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.



DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ GMBH & CO. KG

Ostengasse 3 | D-93047 Regensburg
Höllgasse 26 | D-94032 Passau
Untere Donaulände 1 | A-4020 Linz

Tel: +49 (0) 941 5027788 0 | Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu
www.donauschiffahrt.eu



Besuchen Sie uns auf facebook.com/donauschiffahrt.eu

BAYERISCHES BROTZEITBRETTL

Landjäger, Kaminwurz'n, Pfefferbeisser
Verschiedene Wurstsorten (Leberkäse, Geräuchertes,...)
Dreierlei Aufstriche (Obatzta, Erdäpfelkas und Kräuterquark)
Kalter Braten mit Meerrettich
Kleine Partyschnitzerl

Brot, Brezen und Butter

Preis pro Person: € 15,30

BAYERISCHES BUFFET

Auswahl von Weich- und Schnittkäse
Obatzter
Cremiger Erdäpfelkäs
Kräuterquark-Aufstrich
Kalter Braten und Partyfleischpflanzerl mit Meerrettich und Senf
Landjäger, Kaminwurz'n, Pfefferbeisser
Radieserl und Radi
Kartoffelsalat, Krautsalat
Rohkost- und Blattsalate mit 2erlei Dressing
Kleine panierte Schweineschnitzerl (lauwarm) mit Preiselbeeren
Warmer Leberkäse

Brot, Brezen und Butter

Preis pro Person: € 19,50

BAYERISCHES BUFFET MIT NACHSPEISEN

Auswahl von Weich- und Schnittkäse
Obatzter
Cremiger Erdäpfelkäs
Kräuterquark-Aufstrich
Kalter Braten und Partyfleischpflanzerl mit Meerrettich und Senf
Landjäger, Kaminwurz´n, Pfefferbeisser
Radieserl und Radi
Kartoffelsalat, Krautsalat
Rohkost- und Blattsalate mit 2erlei Dressing
Kleine panierte Schweineschnitzerl (lauwarm) mit Preiselbeeren
Warmer Leberkäse

Brot, Brezen und Butter

Bayerisch Creme
Fruchtige und cremige Eissorten

Preis pro Person: € 23,50

RIPPERLBUFFET

Knusprige, würzig marinierte Ripperl
Barbecuesoße und Knoblauch-Dip
Ofenkartoffeln mit Kräutersauerrahm
Kartoffelsalat, Krautsalat
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit 2erlei Dressing

Brotauswahl

Preis pro Person: € 20,50

MEDITERRANES BUFFET

Lachscarpaccio mit Limettendressing und gehobelten Parmesan
Käseauswahl

Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto

Gemüse-Antipasti

Thunfischsalat

Schinken und Melone

Edle Salamiauswahl

Tomaten-Gurken-Salat mit Balsamico-Dressing

Nudelsalat

Bunte Salatschüssel mit 2erlei Dressing

Ciabatta, Olivenbrot, Weißbrot und Butter

Tiramisu, Eis und Espresso-Panna-Cotta

Preis pro Person: € 24,80



DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ GMBH & CO. KG

Ostengasse 3 | D-93047 Regensburg

Höllgasse 26 | D-94032 Passau

Untere Donaulände 1 | A-4020 Linz

Tel: +49 (0) 941 5027788 0 | Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu
www.donauschiffahrt.eu



Besuchen Sie uns auf facebook.com/donauschiffahrt.eu

GETRÄNKE- UND WEINAUSWAHL 2018

CHARTERFAHRTEN

(Änderungen und evtl. Preisanpassungen behalten wir uns vor)

DIE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN UMSATZSTEUER UND BEDIENTUNG.

DIESE GETRÄNKEPREISE GELTEN AUSSCHLIESSLICH BEI CHARTERFAHRTEN UND GEMEINSAMER BEZAHLUNG (GESAMTRECHNUNG).

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.

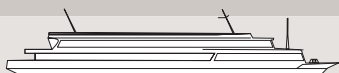
Ganz gleich ob private Feier, Firmenveranstaltung, Tagung oder Vereinsausflug – wir haben das richtige Schiff für Sie und bieten auch kulinarisch den passenden Rahmen für eine gelungene Veranstaltung.

Vom Stehempfang bis hin zum Galabuffet oder Galadinner – wir haben für jedes Konzept das passende Getränk zur Auswahl.

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



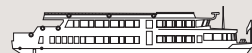
343 Innenplätze (208 Eingangs-, 135 Mitteldeck) – 250 Freiplätze – Heimathafen: PASSAU

► CABRIOSCHIFF „SUNliner“



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – Heimathafen: PASSAU

► GISELA



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

► SISSI



150 Innenplätze (150 Eingangsdeck) – 224 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 – 137 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.



DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ GMBH & CO. KG

Höllgasse 26 | D-94032 Passau
Ostengasse 3 | D-93047 Regensburg
Untere Donaulände 1 | A-4020 Linz

Tel: +49 (0) 851 929292 | Mail: info@donauschiffahrt.eu
www.donauschiffahrt.eu



Besuchen Sie uns auf facebook.com/donauschiffahrt.eu

WEINFÜHRER

WIR BIETEN IHNEN EINE AUSWAHL AN WEINEN NAMHAFTER ÖSTERREICHISCHER WINZER SOWIE EINE KLEINE ABER FEINE WEINAUSWAHL AUS ITALIEN.

WINZER KREMS SANDGRUBE 13

ist eine der bekanntesten Weinadressen Österreichs. Die Lage ist einzigartig: am Eingang zum Weltkulturerbe Wachau, zu einer der schönsten Flusslandschaften Europas. Die Weingärten der WINZER KREMS liegen in Krems, im Kremstal, Kamptal, Wagram, Traisental und in der Wachau. 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 JURTSCHITSCH

Das Weingut liegt in Langenlois in der Weinbauregion Kamptal. Einige der besten Langenloiser Rieden, großteils als karge Gesteins- oder Lößterrassen angelegt, werden rein ökologisch kultiviert. So liefern die Reben beste Voraussetzungen für harmonisch gereifte und terroirgeprägte Weine, die regelmäßig nationale und internationale Auszeichnungen erringen.

WEINGUT STREHN

Monika Strehn bewirtschaftet gemeinsam mit ihren drei Kindern das Weingut in Deutschkreutz/Burgenland in vierter Generation. „Das Schöne am Austausch der Generationen ist die Vielfalt der Erfahrungen – lebenslange Erfahrung der älteren Generation mit den Böden, den Rebsorten und der Region – internationale Erfahrung und Experimentierfreudigkeit der Jugend“ so Strehn.

WEINGUT LEO HILLINGER

Das Weingut liegt inmitten der romantischen Weingärten des burgenländischen Jois. Bedingungslose Liebe zum guten Wein und tiefer Respekt vor der Natur prägen die Arbeit Leo Hillingers. Das Weingut Hillinger zählt zu den größten Weinproduzenten im Top-Qualitätssegment in Österreich. Seine „Small-HILL“-Serie ist der jugendliche Top-Wein für jeden Anlass.

WEINGUT R. & A. PFAFFL

Der Familienbetrieb im südlichen Weinviertel gehört zu den internationalen Top-Playern in Sachen Wein. Aus einem dreiviertel Hektar Rebfläche in Stetten bei Korneuburg – vor den Toren Wiens – Ende der 1970er Jahre wurden rund 100 ha beste Lagen verteilt auf das südlichen Weinviertel und Wien. „Die Qualität wächst im Weingarten – nur einwandfreies und gesundes Traubenmaterial kann zu höchster Qualität verarbeitet werden“ – so die Familienphilosophie.

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 JOSEF EDLINGER

Das Weingut in Furth-Palt am Fuße des Göttweiger Berges wird schon in 5. Generation betrieben und begeistert schon seit jeher mit qualitativen Weiß- und Rotweinen. Ein Familienbetrieb zwischen Tradition und Moderne. Vorwiegend werden Veltliner- und Rieslingtrauben angebaut.

WEISSWEINE AUS ÖSTERREICH

0,75 l

Grüner Veltliner Kamptal DAC Classic

21,50 €

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

22,90 €

Besonders trocken, würzig, frisch, mit dem unverkennbaren „Veltlinerpfefferl

Winzer Krems

Sonnhof GrüVe

26,90 €

Gebietstypischer Grüner Veltliner aus dem Kamptal. Trocken, leicht, mit

beeindruckendem frischen Duft, feiner Frucht und Würze, spritzige lebendige Säure.

Ein „Allrounder“ zur klassischen Küche.

Weingut Sonnhof Jurtschitsch

Bründlmayer Grüner Veltliner leicht & trocken

27,90 €

Leicht und trocken, viel frische klare Frucht, unkomplizierter, trinkfreudiger Wein mit dezentem mineralischen Ausklang.

Weingut Wilhelm Bründlmayer

Kremser Chardonnay

24,90 €

Trocken, kräftig, vollmundig, feines Sortenbukett.

Der Wein zum Wiener Opernball.

Kellermeister privat Edelserie, Winzer Krems

Bründlmayer Riesling

28,90 €

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

„Weisser Schotter“ Cuvée

23,50 €

Trocken und würzig, mit den duftenden Komponenten des Savignon Blancs.

Weingut Strehn

Gelber Muskateller Göttweiger Berg

24,90 €

Feine Orangen- und Bratapfel Frucht, zarte florale Noten und muskatige

Würze. Ein trinkfreudiger (Sommer-)Wein oder erfrischender Aperitif.

Weingut Josef Edlinger

Wien 1

25,80 €

Echt wienerisch – fruchtig, spritzig und belebend, so präsentiert sich dieses

Cuvée aus duftigem Riesling, fülligem Pinot blanc und würzigem Veltliner.

Weingut R. + A. Pfaffl

Small HILL white

26,90 €

Ein leichtes und frisches Cuvée aus Welschriesling, Sauvignon blanc

und Muskateller. Die Nase ist dementsprechend duftig, der Gaumen

zartbesaitet. Die Säure ist gut in die Frucht eingebunden.

Weingut Leo Hillinger

ROSÉWEINE AUS ÖSTERREICH

0,75 l

ROSA

23,50 €

Cuvée (halb-)trocken

Kräftige, strahlende Rosé-Farbe. In der Nase ausgeprägt nach Waldbeeren, Granatapfel und Pink Grapefruit. Am Gaumen verspielt mit knackiger Frische und saftiger Frucht.

Weingut Strehn

Rosé vom Zweigelt

27,90 €

Trocken, zartes Duftspiel mit feinen Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren, der perfekte Speisenbegleiter zu Antipasti und hellem Fleisch. Er wirkt frisch und animierend.

Weingut Sonnhof Jurtschitsch

ROTWEINE AUS ÖSTERREICH

0,75 l

St. Severin, Blauer Zweigelt

20,90 €

Qualitätswein, trocken

samtig, mild und fruchtig.

Winzer Krems

Merlot

25,50 €

Qualitätswein trocken

Einladende Beerenfrucht, zart mit Nougat unterlegt, feine florale Nuancen, attraktives Bukett.

Saftig und frisch strukturiert, gut integrierte Tannine, zart schokoladig im Abgang mit mineralischem Nachhall.

Weingut Strehn

Kremser St. Laurent

26,00 €

Qualitätswein, trocken

rubinrot, besonders fruchtig, mild. Der Wein zum Wiener Opernball.

Kellermeister privat Edelserie, Winzer Krems

Wien 2

25,80 €

Die Kirschfrucht und Geschmeidigkeit des Zweigelts vereint mit der zarten Erdbeere und Eleganz des Pinot Noirs.

Der rote Wiener Cuvée überraschend aber auch mit viel Kraft und Eleganz.

Weingut R.+ A. Pfaffl

KULT CUVÉE

26,50 €

Kräftiges Purpurrot, ausgeprägter Duft nach Brombeere und dunklen Kirschen, leichte Röstarmonen, Vanille und Nelke.

Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot

Saftiger, voller aber charmanter Körper, intensive Fruchtaromen, langer Abgang

Weingut Strehn

Small HILL red

28,00 €

Wunderbar weiches und geschmeidiges Cuvée aus Pinot Noir, St. Laurent und Merlot.

Das Aroma erinnert an dunkle Beeren und – zart im Hintergrund – an Schokolade, der Gaumen ist perfekt harmonisch. Ein Wein, der sich jeder Speise perfekt anpasst.

Weingut Leo Hillinger

WEISSWEINE AUS ITALIEN

0,75 l

Pinot Grigio IGT St. Barthelmeh

20,90 €

Trocken, fruchtig, frisch, rassig und elegant, ausgewogene Frucht und ausbalancierte Säure, mit duftigen Essenzen die an Zitronenblüten erinnern

Casa Vinicola, Weinbaugebiet Venetien

In der Kellerei ist man sehr darauf bedacht, den traditionellen Stil der Region zu bewahren und für die Region typische Weine zu keltern.

Custoza DOC

23,50 €

Ein trockener aber sehr milder Weißwein mit wenig Säure und aromatischem Duft.

Cantina Marsadri, Raffa di Puegnago del Garda

Lugana Brolo DOC

25,50 €

Aus der Rebsorte "Trebiano 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.

Cantina Marsadri, Raffa di Puegnago del Garda



ROTWEINE AUS ITALIEN

0,75 l

Garda Marzemino Brolo DOC

23,50 €

Trocken, hergestellt aus der Rebsorte Marzemino.

Gute Struktur, kräftiger Geschmack, vollmundig. Das Bukett erinnert an Veilchen und Waldbeeren.

Die Weine aus der „Brolo Serie“ des Hauses Cantina Marsadri werden nur aus den besten Trauben eines Jahrgangs gekeltert, was diesen Weinen noch mehr Eleganz und Tiefe verleiht

Cantina Marsadri, Raffa di Puegnago del Garda

Sangiovese del Conte Rubicone IGT

24,50 €

Trocken, rubinrot mit granatfarbenen Schattierungen,

Aromen von Kirsche und Pflaume, ein weicher und harmonischer Wein mit feiner Fruchtsüße

Weingut Conte di Campiano / Region: Emilia Romagna

Merlot Primitivo IGT Collezione IL MIO

25,90 €

Dieser Wein (mit 70% Merlot und 30 % Primitivo) orientiert sich an den besten Gewächsen seiner Herkunftsregion Apulien. Tief dunkelrot leuchtend entfalten sich im Bukett angenehm fruchtige Noten

von roten Früchten, Kirschen und Himbeeren. Die Fruchtigkeit tritt auch am Gaumen deutlich hervor. Hier wird sie von einem leichten süßen Extrakt, der an Rosinen erinnert, und weichen Tanninen begleitet.

St. Barthelmeh Merlot-Spätburgunder IGP

20,90 €

Lieblicher Rotwein, edelsüß und samtig, volles und saftiges Cuvée mit schönem Bukett

Casa Vinicola, Venetien

OFFENE WEINE AUS ÖSTERREICH

Weinzierl Grüner Veltliner	0,2 l	4,10 €
Qualitätswein weiß, trocken, fruchtig, würzig, Winzer Krems, Traisental		
Rivaner	0,2 l	4,10 €
Qualitätswein weiß, lieblich, Winzer Krems, Traisental		
Zweigelt rosé	0,2 l	4,10 €
Qualitätswein trocken, Weinschlössl Godfried Steinschaden, Engabrunn, Kamptal		
Blauer Zweigelt	0,2 l	4,10 €
Qualitätswein rot, trocken, Winzer Krems, Traisental		
G´spritzter (Weinschorle)	0,25 l	3,60 €
weiß/rot, süß/sauer		
G´spritzter mit Aperol	0,25 l	4,50 €

PROSECCO/SEKT/CHAMPAGNER 0,75 l

Prosecco DOC Treviso „Il fresco“ 25,80 €

„Villa Sandi“

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.



Mumm dry, Prädikatsekt 24,50 €

Mumm-Dry – der trockene Klassiker. Ein charaktvoller trockener Sekt, der sich vor allem durch seinen fein-fruchtigen Geschmack und sein langanhaltendes Perlenspiel auszeichnet.

Kloss & Foerster, Sekt trocken 22,50 €

Sekttradition seit 1856. Damals wie heute zeichnet sich der Sekt durch seinen besonders harmonischen Geschmack und sein feines Bukett aus. Die prickelnden Tropfen, die seit 2007 wieder in der Rotkäppchen Sektkellerei in Freyburg / Unstrut reifen, werden von denen bevorzugt, die das Besondere schätzen.

Veuve Clicquot Champagner 82,50 €

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



BIERE

Helles	0,5 l	3,50 €
Kleines Helles / Seiterl	0,3 l	3,00 €
Pils	0,3 l	3,40 €
Weißbier	0,5 l	3,70 €
Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,70 €
Radler ⁵⁾	0,5 l	3,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gourmet Mineralwasser spritzig/still	0,25 l	2,30 €
Gourmet Mineralwasser spritzig/still	0,75 l	4,90 €
Coca Cola ¹⁾²⁾ / Coca Cola light ¹⁾²⁾⁵⁾	0,3 l	2,90 €
Fanta ¹⁾³⁾⁴⁾	0,3 l	2,90 €
Cola Mix ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾	0,3 l	2,90 €
Zitronenlimonade ⁵⁾	0,5 l	2,90 €
Apfelsaft / Orangensaft	0,2 l	2,90 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle	0,3 l	3,20 €
Johannisbeerschorle	0,3 l	3,70 €
Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle	0,5 l	4,20 €
Johannisbeerschorle	0,5 l	4,70 €
Bitter Lemon ³⁾⁴⁾⁶⁾	0,2 l	2,90 €
Tonic Water ³⁾⁴⁾⁶⁾	0,2 l	2,90 €
Red Bull ¹⁾²⁾	0,25 l	4,10 €

HEISSGETRÄNKE

Tasse Cappuccino	2,80 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Portion Kaffee	4,90 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Haferl Kaffee	3,80 €
Haferl Milchkaffee	3,80 €
Eilles Tea Diamond – verschiedene Sorten –	3,80 €
Haferl heiße Schokolade	3,80 €

APERITIFS UND MIXGETRÄNKE (Auswahl)

Campari Soda	5,40 €
4 cl Campari ¹⁾ und Tafelwasser	
Campari Orange	5,40 €
4 cl Campari ¹⁾ und Orangensaft	
Cuba Libre	5,40 €
4 cl Havana Club und Cola ¹⁾²⁾	
Gin Tonic	5,40 €
4 cl Gin und Tonic Water ³⁾⁴⁾⁶⁾	
Wodka Lemon	5,40 €
4 cl Wodka und Bitter Lemon ³⁾⁴⁾⁶⁾	
Jack Daniels mit Cola	6,90 €
4 cl Jack Daniels und Cola ¹⁾²⁾	
Hugo	5,10 €
Prosecco, Tafelwasser, Holunderblütensirup, Limettenscheibe, Minze	
Donaucocktail	6,80 €
Fruchtiger Longdrink mit Pfirsichlikör, Wodka, Blue Curacao ¹⁾ und Orangensaft	

DIGESTIF / SPIRITUOSEN (Auswahl)

Williamsbirne	2 cl	2,90 €
Grappa	2 cl	2,90 €
Obstler	2 cl	2,90 €
Bailoni Wachauer Gold – Marillenschnaps	2 cl	2,90 €
Original Moskovskaya Wodka	2 cl	2,90 €
Blutwurz Kräuterlikör	2 cl	2,90 €
Jägermeister Kräuterlikör	2 cl	2,90 €
Ramazotti Kräuterlikör	2 cl	2,90 €
Bailoni Wachauer Gold – Marillenlikör	2 cl	2,90 €
Jack Daniels Tennessee Whiskey	2 cl	3,90 €
Baileys Irish Cream auf Eis	4 cl	3,90 €

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 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, den Sie im Thekenbereich finden, können Sie bei Bedarf die entsprechenden Allergen-Informationen entnehmen. Gerne helfen Ihnen unsere Mitarbeiter auch persönlich weiter – sprechen Sie uns an.



TAGUNGSPAUSEN 2018

– Pausendauer bis ca. 20 Minuten –

DIE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE DER GESETZLICHEN UMSATZSTEUER.
(Änderungen und evtl. Preisanpassungen behalten wir uns vor)

Kleine bayerische Pause

7,80 € pro Person

Kaffee/Tee

Butterbrezen und Bauernbrot mit Erdäpfelkas

Süße Pause

8,10 € pro Person

Kaffee/Tee

Frisches Obst

Kuchen und Plundergebäck

Große bayerische Pause

10,90 € pro Person

Kaffee/Tee

Süßes Plunder- und Blätterteiggebäck

Partyweißwürste mit Brezen und süßem Senf

Vitaminpause

10,90 € pro Person

Kaffee /Tee

Munderecht geschnittene Früchte der Saison

Joghurt und Müsli

Müsliriegel

Herzhafte Pause

11,50 € pro Person

Kaffee/Tee

Frisches Obst

Croissants mit Schinken und Käse belegt

Pikant belegtes Partygebäck

**Kaffee und Tee wird in Thermoskannen eingestellt und ist im o.g. Preis inkludiert.
Alle anderen Getränke werden gemäß unserer Getränkekarte nach Verzehr abgerechnet.**



DONAUSCHIFFFAHRT
WURM & NOÉ

DONAUSCHIFFFAHRT WURM & NOÉ GMBH & CO. KG

Höllgasse 26 | D-94032 Passau

Ostengasse 3 | D-93047 Regensburg

Untere Donaulände 1 | A-4020 Linz

Tel: +49 (0) 941 5027788 0 | Mail: regensburg@donauschiffahrt.eu
www.donauschiffahrt.eu



Besuchen Sie uns auf facebook.com/donauschiffahrt.eu

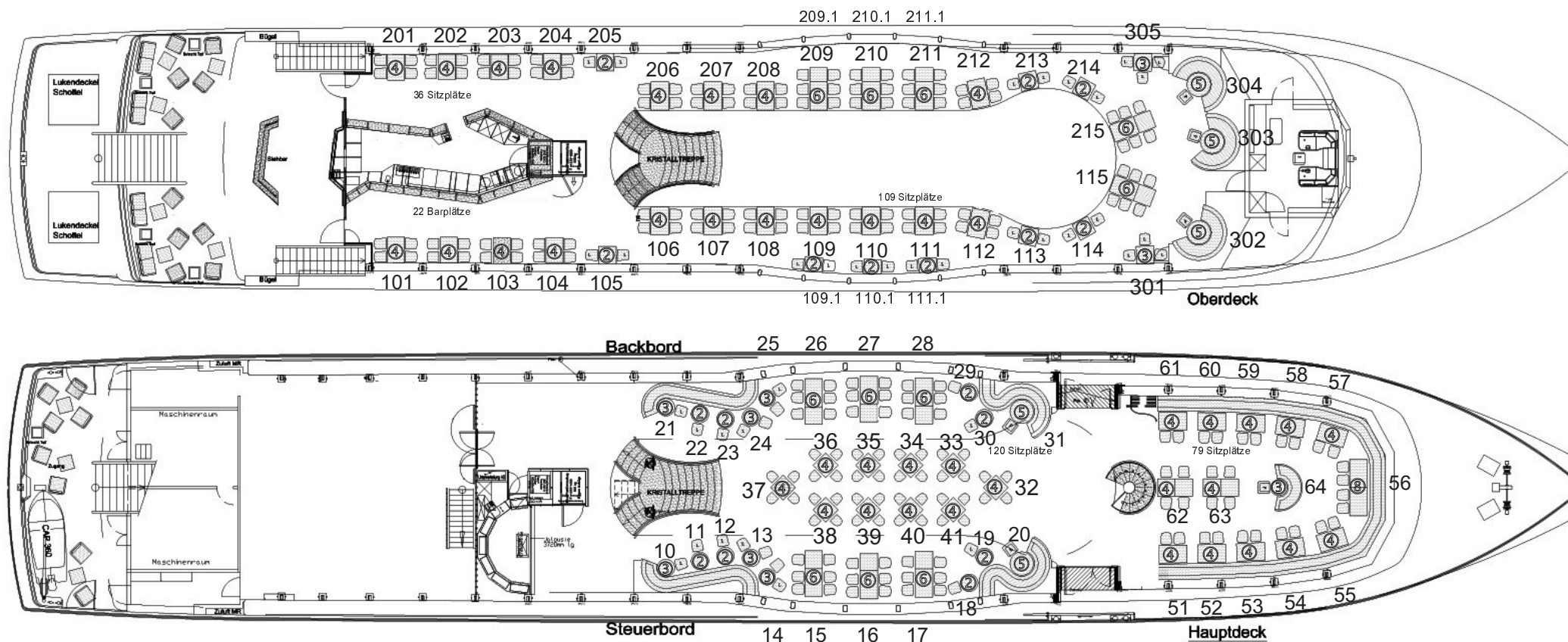
MS "Kristallkönigin"

Gesamtlänge: 68 m, Gesamtbreite: 11,4 m

Antriebsleistung: 1000 PS

324 Innenplätze (179 Eingangsdeck, 145 Galerie) 300 Freiplätze

Legende: ⓪ = Platzanzahl 16 = Tisch-Nr.



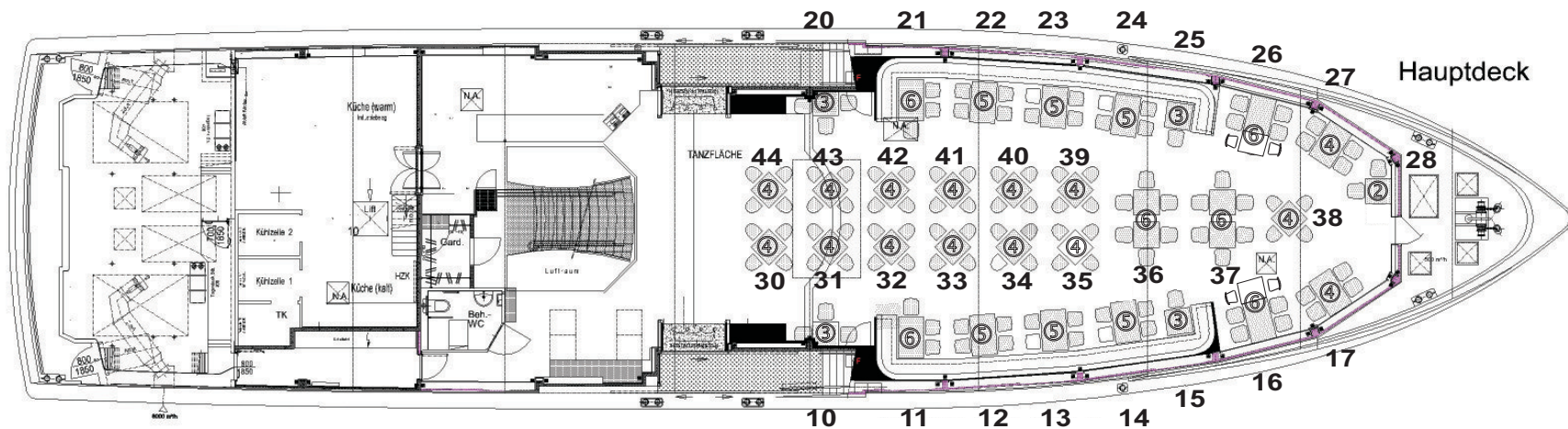
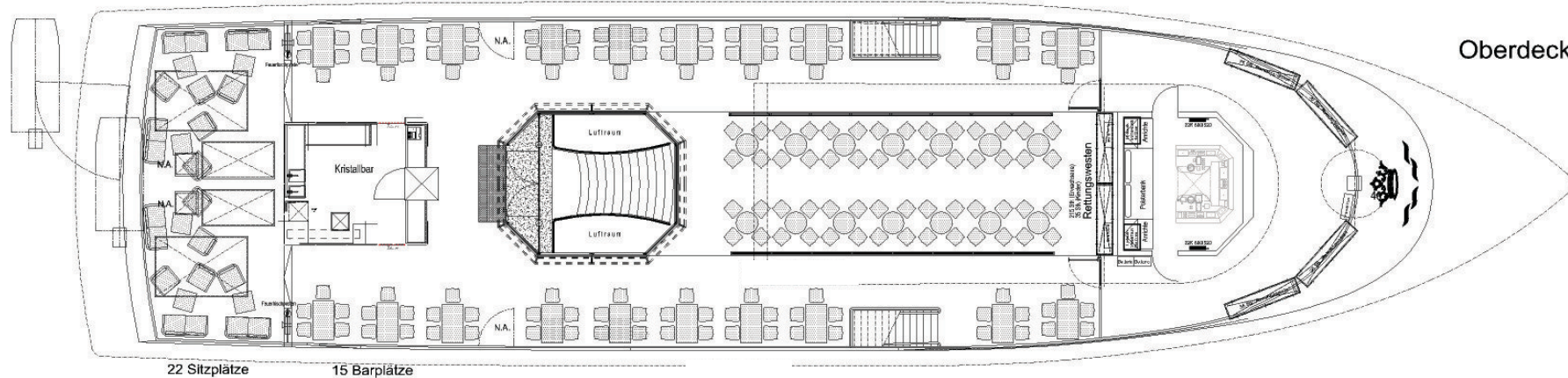
MS "Kristallprinzessin"

Gesamtlänge: 47 m, Gesamtbreite: 11,2 m

Antriebsleistung: 870 PS

140 Innenplätze, 150 Freiplätze

Legende: ⑤ = Platzanzahl 16 = Tisch-Nr.



MS Bruckmadl

Gesamtlänge: 46 m; Gesamtbreite: 5,50 m

Antriebsleistung: 400 PS

Legende: ⑤=Platzanzahl 16=Tisch-Nummer

