



DDSG Blue Danube

HEURIGENFAHRT MIT WIENER LIEDERN

HEURIGEN CRUISE WITH VIENNESE SONGS

2023



Maia &
Bordgastro
Roman Loos
www.donauschiffe.at

Buffet Herbst Buffet Autumn

SEPTEMBER, OKTOBER SEPTEMBER, OCTOBER

SUPPE SOUP

Zwiebelsuppe mit Croutons  **A L**

Onion soup with croutons

KALTE SPEISEN COLD DISHES

Brettljause mit: „Brettljause“ plate with:

Blunzen, Geselchtes, Speck & Käse **A L G**

Blunzen, smoked meat, bacon & cheese

Dazu: In addition:


Essiggemüse, Radi, Kren und Senf  **L M O**

Pickled vegetables, radish, horseradish and mustard

Gebäckauswahl und Butter  **A C E F G N**

Pastry selection and butter

AUS UNSERER SALATVITRINE FROM OUR SALAD CABINET

Klassischer Wiener Erdäpfelsalat  **L M O**

Classic Viennese potato salad

Gurken und Blattsalat  **O**

cucumber and lettuce

Schwarzwurzelsalat mit Jungzwiebel  **G O**

Black salsify salad with spring onions

WARME SPEISEN WARM FOOD

Schnitzel in der Cornflakespanier **A C G**

Schnitzel in the cornflake spanish

Gekochter Kruspelspitz mit Dillkürbis **G L O**

Cooked Kruspelspitz with dill squash

Wiener Paprikahuhn **A G L**

Viennese paprika chicken


Kartoffel-Lauchquiche mit Pilzen  **A C G**

Potato leek quiche with mushrooms

Petersilkartoffeln und Gemüserais  **L**

Parsley Potatoes and Vegetable Rice

DESSERT DESSERT

Birnen Panna-Cotta mit Toffee  **C G E H**

Pear panna cotta with toffee

Milchrahmstrudel mit Kanariemilch  **A C G O**

Milk cream strudel with canary milk

Buffet Winter Buffet Winter

NOVEMBER, DEZEMBER NOVEMBER, DECEMBER

SUPPE SOUP

Kürbiscremesuppe 🍂🍂
pumpkin cream soup

KALTE SPEISEN COLD DISHES

Brettljause mit: „Brettljause“ plate with:
Fleisch-Pastete, Schinken, Speck & Bauernsulz, A L O
Weinkäse und geräucherter Emmentaler 🍂 G
Meat pie, ham, bacon & farmer's aspic,
Wine cheese and smoked Emmental
Dazu: In addition:
Preiselbeeren, Senf und Kren 🍂 M
Cranberries, mustard and horseradish
Gebäckauswahl und Butter 🍂 A C E G H N
Selection of pastries and butter

AUS UNSERER SALATVITRINE FROM OUR SALAD CABINET

Erdäpfel-Vogersalat 🍂🍂 L M O
Potato and lamb's lettuce
Gurkensalat mit Knoblauchrahm und Blattsalat 🍂 G O
Cucumber salad with garlic cream and lettuce
Tomaten in Balsamico 🍂🍂 O
Tomatoes in balsamic vinegar

WARME SPEISEN WARM FOOD

Puten Cordon-Bleu mit Zitrone A C G
Turkey cordon bleu with lemon
Fleischbällchen in Preiselbeer-Pfeffersauce A C G L
Meatballs in cranberry and pepper sauce
Teilsames mit Erdäpfelschnee und Röstzwiebel A C L
Portions with potato snow and roasted onions
Gemüsepilaf mit Parmesan und Kräuter 🍂🍂 L
Vegetable pilaf with parmesan and herbs
Blattspinatstrudel 🍂 A C G
Leaf spinach strudel

DESSERT DESSERT

Grießschmarren mit Zwetschenröster 🍂 A C G
Semolina pancakes with roasted plums
Bratpfelcreme mit Preiselbeeren 🍂 G
Baked apple cream with cranberries



DDSG Blue Danube

 vegetarisch vegetarian  vegan vegan

Preise in € inklusive MwSt. Prices in € including VAT. Tip not included.

Kennzeichnung Allergene: allergens

A Gluten	E Erdnüsse peanuts	L Sellerie celery	O Schwefeldioxid sulphur dioxide
B Krebstiere crustaceans	F Soja soy	M Senf mustard	P Lupine
C Eier eggs	G Milch milk	N Sesam sesame	R Weichtiere molluscs
D Fisch fish	H Schalenfrüchte nuts		

www.ddsg-blue-danube.at

www.donauschiffe.at

msbluedanube.loos@donauschiffe.at

msvindobona.loos@donauschiffe.at

mswien.loos@donauschiffe.at

Medieninhaber: DDSG Blue Danube Schifffahrt GmbH, Handelskai 265, 1020 Wien; Grafik: Studio Ideenladen, 3500 Krems;
Fotos: Adobe Stock, DDSG Blue Danube (Emanuel Kaser); Druck: druck.at Druck- und Handelsgesellschaft mbH, 2544 Leobersdorf

Maia &
Bordgastro
Roman Loos
www.donauschiffe.at