



DDSG Blue Danube

DINNER CRUISE MENÜ

DINNER CRUISE MENU



Maia &
Bordgastro
Roman Loos

Dinner Cruise

Den Tag bei einer romantischen Schifffahrt mit Dinner durch das beleuchtete Wien ausklingen lassen. Vegane Alternative nach vorheriger Bestellung bzw. Rücksprache mit der Bordgastronomie möglich. Saisonale Änderungen vorbehalten! Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt an Bord!

End the day with a romantic boat trip with dinner through illuminated Vienna. Vegan alternative possible after prior order or consultation with the on-board catering. Subject to seasonal changes! We wish you a pleasant stay on board!

MENÜ MENU

APERITIF APERITIF

Sekt mit Orangensaft und Grenadine **O**
Sparkling wine with orange juice and Grenadine

GRUSS AUS DER KÜCHE GREETINGS FROM THE KITCHEN

Maiscrostini mit Salsa Mexicana **A C G**
Corn crostini with Salsa Mexicana

SUPPE SOUP

Cremesuppe mit Jungzwiebel und rosa Beeren **G L**
Cream soup with spring onions and pink berries

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Bitte wählen Sie eine Hauptspeise aus: Please select a main course:

Hühnerfilet umhüllt mit Grana Padano und Ei, Buccatini, Salbei und Zitrone **A C G**
Chicken fillet coated with Grana Padano and egg, buccatini, sage and lemon

ODER OR

Ofen-Lachs mit Kräuterbröseln, Grillgemüse und Bratkartoffeln **D**
Oven salmon with herb crumbs, grilled vegetables and fried potatoes

ODER OR

Falafelburger mit Tomaten, Avocado und Blattsalat **A C G**
Falafel burger with tomatoes, avocado and lettuce

DESSERT DESSERT

Weißer Mascarponecreme auf Kirschen **G**
White mascarpone cream with cherries



MENÜ KINDER KIDS MENU

APERITIF APERITIF

Minze-Soda mit Limette
Mint soda with lime

SUPPE SOUP

Rindsuppe mit Frittaten **ACGL**
Beef broth with sliced pancakes

HAUPTSPEISE MAIN COURSE

Kross gebackene Hühnerstreifen mit Blattsalat und Tomaten **ACG**
Crispy baked chicken strips with lettuce and tomatoes

DESSERT DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis **ACGH**
Apple strudel with vanilla ice cream

Kinder 10–15 Jahre inkludiert (3-Gang-Menü), Kinder 0–9 Jahre Essen lt. Speisekarte separat zu bezahlen.
Children 10–15 years menu included (3 courses), children 0–9 years food according to the menu has to be paid separately.



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

