



**DDSG Blue Danube**

# LUNCH BOAT MENÜ

## FRÜHLING & SOMMER

LUNCH BOAT MENU – SPRING & SUMMER



Maia &  
Bordgastro  
Roman Loos

# Lunch Boat

Verbinden Sie einen Stadtspaziergang mit einer kleinen Auszeit am Wasser.

Unser Küchenchef zaubert schmackhafte Lunch-Gerichte.

Das Kombiticket Schiff + Lunch beinhaltet ein 2-Gang Menü, wahlweise  
Suppe + Hauptspeise oder Hauptspeise + Dessert.

Wählen Sie Ihre gewünschten zwei Gänge aus. Vegane Alternative  
nach vorheriger Bestellung bzw. Rücksprache mit der Bordgastronomie möglich.  
Saisonale Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit!


Combine a city walk with a little break by the water. Our chef prepares  
tasty lunch dishes. The combi ticket ship + lunch includes a 2-course menu,  
choice between soup + main course or main course + dessert.

Choose your two preferred dishes. Vegan alternative possible after prior order  
or consultation with the on-board catering. Subject to seasonal changes!

Enjoy your meal!

## MENÜ FRÜHLING MENU SPRING

MÄRZ, APRIL, MAI MARCH, APRIL, MAY

Frühlings-Gemüsesuppe  A G L

Spring vegetable soup

ODER OR

Waldmeistercreme mit Erdbeersauce  G

Woodruff cream with strawberry sauce

—

Schweinsrückensteak mit Bärlauch und Speck-Nockerl  A E G

Pork saddle steak with wild garlic and bacon dumplings

ODER OR

Bunte Tortelloni mit Käse gefüllt, Mini-Tomaten und Kräuterbutter  A C G

Colorful tortelloni filled with cheese, mini tomatoes and herb butter



## MENÜ SOMMER MENU SUMMER

JUNI, JULI, AUGUST JUNE, JULY, AUGUST

Bunter Blattsalat mit Schafkäse und Kräutercroutons <sup>GA</sup>  
Colorful lettuce with feta cheese and herb croutons

ODER OR

Eismarillenknödel <sup>AG</sup>  
Apricot ice cream dumplings

—

Gegrillte Hühnerbrust mit Tzatziki und Tomatenreis <sup>G</sup>  
Grilled chicken breast with tzatziki and tomato rice

ODER OR

Gebackene Zucchini mit Knoblauchrahm <sup>ACG</sup>  
Baked zucchini with garlic cream

## MENÜ KINDER KIDS MENU

Frittatensuppe <sup>ACGL</sup>  
Beef broth with sliced pancakes

Gebackenes Hühnerschnitzel auf Eisbergsalat und Gurkerlmayo (Sauce Tatar) <sup>ACGO</sup>  
Baked chicken schnitzel with iceberg lettuce and cucumber mayo (sauce tartare)

Vanilleeis mit Karamell <sup>G</sup>  
Vanilla ice cream with caramel

Kinder 10–15 Jahre Menü inkludiert, Kinder 0–9 Jahre Essen lt. Speisekarte separat zu bezahlen.  
Children 10–15 years menu included, children 0–9 years food according to the menu 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**

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

[www.dds-blue-danube.at](http://www.dds-blue-danube.at)

[www.donauschiffe.at](http://www.donauschiffe.at)

[msbluedanube.loos@donauschiffe.at](mailto:msbluedanube.loos@donauschiffe.at)

[msvindobona.loos@donauschiffe.at](mailto:msvindobona.loos@donauschiffe.at)

[mswien.loos@donauschiffe.at](mailto:mswien.loos@donauschiffe.at)

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

Maia &  
Bordgastro  
Roman Loos

