



DDSG Blue Danube

LUNCH BOAT MENÜ

HERBST & WINTER

LUNCH BOAT MENU – AUTUMN & WINTER



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 HERBST MENU AUTUMN

SEPTEMBER, OKTOBER SEPTEMBER, OCTOBER

Knoblauchcremesuppe  **A G**

Garlic cream soup

ODER OR

Nuss-Palatschinke mit Schokosauce  **A C G H**


Nut pancakes with chocolate sauce

—

Gekochtes Rindfleisch mit Dillfisolen und Kartoffeln **G O**

Boiled beef with dill peppers and potatoes

ODER OR

Schwammerl-Sauce mit Knödel  **A C G**

Mushroom sauce with dumplings



MENÜ WINTER MENU WINTER

NOVEMBER, DEZEMBER, JÄNNER, FEBRUAR
NOVEMBER, DECEMBER, JANUARY, FEBRUARY

Süßkartoffelsuppe  **ACGL**

Sweet potato soup

ODER OR

Mohnschnitte  **ACGH**

Poppy seed cake

—

Wildschweinragout mit Pastinaken und Serviettenknödel **ACGLNO**

Wild boar ragout with parsnips and napkin dumplings

ODER OR

Käsespätzle mit Röstzwiebel  **ACG**

Cheese spaetzle with fried onions

MENÜ KINDER KIDS MENU

Frittatensuppe **ACGL**

Beef broth with slices pancakes

Gebackenes Hühnerschnitzel auf Eisbergsalat und Gurkerlmayo (Sauce Tatare) **ACGO**

Baked chicken schnitzel with iceberg lettuce and cucumber mayo (sauce tartare)

Vanilleeis mit Karamell  **G**

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

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.dds-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;
Druck: druck.at Druck- und Handelsgesellschaft mbH, 2544 Leobersdorf

Maia &
Bordgastro
Roman Loos

