

BUFFET- & WEINANGEBOT 2019

attersee 
SCHIFFFAHRT

Genussvolle Momente an Bord










>>> W I R B E W E G E N M E N S C H E N









+43 7666 7806 | www.atterseeschiffahrt.at

≡ **„Gut bürgerlich“: Kaltes Vorspeisenbuffet** ^{A, G, C, D} (inkl. Brotkorb ^A)

-  kalte Schnitzel, Schweinsbraten, Ripperl, Chicken Wings
-  Schweinefilet im Blätterteig
-  Roastbeef mit Sauce Tartar
-  österreichische Käseauswahl
-  geräucherte Fische der Region
-  Kalt marinierte Gemüseplatte
-  Erdäpfelkäse, Liptauer, Grammelshmalz

≡ **Preis pro Person: € 12,50**







≡ **„Klassisch italienisch“: Kaltes Vorspeisenbuffet** ^{E, G, D, B} (inkl. Brotkorb ^A)

-  verschiedene italienische Käse: Pecorino mit Pistazien, Pecorino mit Trüffel, Löffelgorgonzola, Parmesan, uvm.
-  verschiedene italienische Prosciutto mit Melone
-  verschiedene italienische Salami von mild bis würzig und scharf
-  verschiedenste Antipastigemüse gefüllt mit Frischkäse und Sardellenpaste
-  Caprese (Mozarella mit Tomaten und Basilikum)
-  Flusskrebssalat mit verschiedenen Kräutern

≡ **Preis pro Person: € 14,50**
 € 3,80


-  Vitello Tonato (gg. Aufpreis)

≡ **„Fingerfood“: Kaltes Vorspeisenbuffet** ^{B, G, D} (inkl. Baguette)

-  Flusskrebssalat mit verschiedenen Kräutern und Saiblingskaviar
-  Roastbeef mit Balsamico-Charlotten
-  Schafskäse mit Gemüsesalat und Kartoffelstroh
-  Bluefin Tuna / Wasabi Creme / Sojavinigrette / Noriblätter / Vitello Tonnato
-  geräuchertes Saiblingsfilet mit mariniertem Sauerrahm, Saiblingskaviar & Brunnenkresse
-  marinierter Kräutersalat mit Auberginenkaviar, Süßkartoffelstroh & Rispentomaten


≡ **Preis pro Person: € 17,60**

≡ **„Belegte Brötchen“** (inkl. Baguette)

-  Brötchen mit Roastbeef, Prosciutto, Gouda, Pecorino, Schweinsbraten, Topfenaufstrich, etc...

≡ **Preis pro Person: € 8,30**

≡ **Salatbuffet** ^{M, G}









-  (Kartoffelsalat, Krautsalat, Maissalat, Gurkensalat, Raunasalat, Karottensalat, Radisalat)

≡ **Preis pro Person: € 4,90**

Preise pro Person und brutto.











 **„Variante 1: Warmes Buffet“** A, C, G

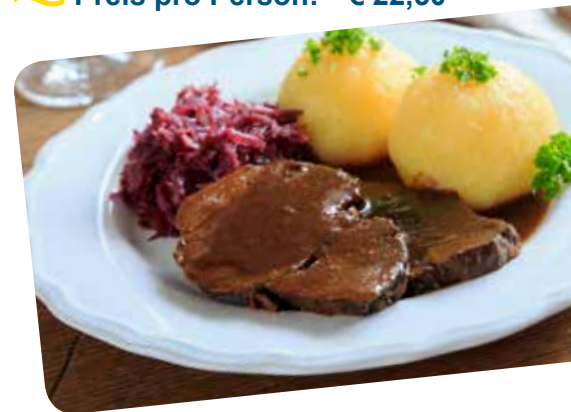
-  Rindsroulade mit Speckfisolen und Kartoffeln
-  Kalbsrücken mit Kartoffelpüree und Gemüse
-  Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree und Karotten
-  Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle
-  Burgunderbraten mit Rotkraut und Semmelknödel
-  Butterlachs mit Kartoffel-Karotten-Gratin
-  Krautstrudel mit Kräutersauce
-  cremige Ricotta Ravioli mit Rispen Tomaten



 **Preis pro Person: € 22,50**

 **„Variante 2“: Warmes Buffet** A, G, D, C

-  gefüllter Schweinebauch mit Stöcklkraut und Kartoffeln
-  Schweinefilet in Pfeffersauce mit Gemüse und Kartoffeln
-  Züricher Geschnetzeltes mit Butterspätzle
-  Bouef Stroganoff von der Pute mit Gemüse und Kartoffeln
-  Zanderfilet auf Wildreis
-  Spinatknödel mit Paprikabutter und Parmesan
-  Süßkartoffelauflauf
-  Gemüsegratin mit Kräuterdip










 **Preis pro Person: € 18,50**

Desserts

Gustav Klimt-Schiff (MS Stadt Vöcklabruck)
 & Christian Ludwig Attersee-Schiff (MS Weyregg)

 **Bunt gemischte Dessertvariationen** A, G, C, F, M, E

-  Verschiedenste Petit Fours
-  Kardinalschnitte
-  Mini Punschkrapfen
-  Schwarzwälder Kirschtorte
-  Walnusstorte
-  Malakofftorte
-  Linzerschnitte



 **Preis pro Person: € 5,60**

Specials

Gustav Klimt-Schiff (MS Stadt Vöcklabruck)
 & Christian Ludwig Attersee-Schiff (MS Weyregg)

 **Attersee-Honigbratl in der Rein** A, C, G

mit Kartoffeln, Stöcklkraut & Knödel



 **Preis pro Person: € 12,00**

 **Attersee-Brettljause** A, C, G

am Tisch eingestellt

 **Preis pro Person: € 11,80**

Alkoholfreie Getränke

Fanta	0,25 l	€ 2,80
Almdudler	0,25 l	€ 2,80
Coca Cola	0,25 l	€ 2,80
Spezi	0,25 l	€ 2,80
Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 2,80
Apfelsaft	0,25 l	€ 2,70
Apfelsaft gespritzt	0,50 l	€ 3,80
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 2,40
Orangensaft	0,25 l	€ 2,70
Johannisbeersaft gespritzt	0,50 l	€ 3,80
Johannisbeersaft	0,25 l	€ 2,70
Mineralwasser prickelnd	0,33 l	€ 2,80
Mineralwasser still	0,33 l	€ 2,80
Mineral-Zitrone	0,33 l	€ 2,90
Soda	0,33 l	€ 1,80

Schiffwasser:

Holunder- oder Himbeersaft mit Soda	0,50 l	€ 2,80
Holunder- oder Himbeersaft mit Soda	0,25 l	€ 2,00



Kaffee und warme Getränke

Kleiner Brauner (Espresso)	€ 2,70
Großer Brauner (doppelter Espresso)	€ 3,50
Verlängerter (1 Tasse Kaffee)	€ 3,10
Cappuccino mit Milchschaum/Schlagobers (G)	€ 3,50
Caffè Latte (G)	€ 3,80
Koffeinfreier Kaffee	€ 3,10
Heiße Schokolade (G)	€ 3,00
Heiße Schokolade mit Schlagobers (G)	€ 3,50
Tee mit Zitrone	€ 2,90
Tee mit Rum	€ 3,80



Spiritousen

Marillenbrand	€ 2,70
Jägermeister	€ 2,90
Zwetschenbrand aus der hauseigenen Schnapsbrennerei Fam. Schranz	€ 3,00
Rosi Huber - die „Brennerin“ aus Weyregg: Dörrzwetschenlikör	€ 3,40



Bestes aus Hopfen und Malz

Schloss Eggenberg - Das Bier zum Salzkammergut:

Eggenberger Hopfenkönig	0,5 l	€ 3,90
Eggenberger Hopfenkönig	0,3 l	€ 3,40
Radler	0,5 l	€ 3,90
Radler	0,3 l	€ 3,40
Alkoholfreies Bier	0,5 l	€ 3,90



Mario Scheckenberger – der regionale Bierbrauer aus Steinbach:

Bierschmiede „Meisterstück“ 0,33 l € 3,70

Das Staatsmeisterbier aus der „Entwicklungsschmiede“.

Leuchtet in hellem Gold. Im Geruch feines Hopfenaroma mit leichter Zitrusnote (Aromahopfung mit Celeja und Citra). Schlank und trocken im Antrunk. Der fein-herbe und frische Geschmack überzeugt jeden Pilsliebhaber.

Bierschmiede „Weißglut“ 0,5 l € 4,40

Die fruchtige Weißbierspezialität nach bayrischer Art! Dunkles Bernstein in der Farbe. Naturtrüb und erfrischend prickelnd. Besonders vollmundig im Nachtrunk.



Offene Weine

Grüner Veltliner

Müller Weingut, Göttweiger Berg 1/8 l € 2,80

Blaufränkisch Hochhacker 2013

Weingut Gesellmann 1/8 l € 4,50

Zweigelt 2012

Müller Weingut, Göttweiger Berg 1/8 l € 2,80

Gspritzter weiß/rot/süß 1/4 l € 3,00

Prickelnd & erfrischend

Prosecco Piccolo	0,20 l	€ 6,00
Hugo	1 Glas	€ 4,70
Aperol-Spritzer	1 Glas	€ 4,30



Attersee-Wein Weiß: Riesling Langenlois 2017, Jurtschitsch

Weingut Jurtschitsch

0,75 LT., Vol. 12,5 % € 27,00

Das Weingut Jurtschitsch ist eines der bekanntesten und traditionsreichsten Weingüter im Kamptal und setzte schon früh auf naturnahen Weinbau. Seit Alwin und seine Frau Steffi das Weingut übernommen haben wird diese Linie konsequent umgesetzt und man entwickelte sich diesbezüglich zum Vorzeigebetrieb.

Beschreibung:

Das Etikett des Riesling zeigt einen Ausschnitt des Bildes „Fischparade“, das der Künstler Christian Ludwig Attersee speziell für die MS „Weyregg“ kreiert hat. Der Riesling Langenlois fällt unter die neue Bezeichnung „Dorfwein“, was die genaue Herkunft des Weines belegt. Frisch, feine Steinobstnoten in der Nase, eleganter Körper, mittelkräftig, schön eingebundene Säure.



Grüner Veltlinger Pfarrweingarten - Stiftsweingut Herzogenburg

Stiftsweingut Herzogenburg

0,75 LT., Vol. 12,5% € 23,00

Traisental DAC, Ried Pfarrweingarten

Beschreibung:

Helles gelb, reife Dufthülle, mineralisch, im Abgang unterstreichen die kräftigere Würze und der grüne Apfel die Veltliner-Typizität.



Grüner Veltliner, Müller Weingut Göttweiger Berg

Müller Weingut Göttweiger Berg

1 LT., Vol. 12,5 % € 19,00

Die Weingärten liegen im südlichen Kremstal um den Göttweiger Berg und erstrecken sich donauaufwärts bis nach Mautern in die Wachau. Die Philosophie ist es, im Einklang und in Harmonie mit der Natur zu arbeiten, ebenso berücksichtigt man die speziellen Gegebenheiten der einzelnen Lagen.

Beschreibung:

Spritzig, fruchtig, angenehme, aber spürbare Säure.



Attersee-Wein Rot: Cuvee Heideboden, Wendelin

Weingut Wendelin

0,75 LT., Vol. 13,5 %

€ 27,00

Aus einer über 100 Jahre alten Tradition lebt und arbeitet die Familie Wendelin im Einklang mit der Natur in der pannonischen Steppenlandschaft am Ufer des Neusiedlersees. Ihr Motto: Klein, aber fein. Vom Garten (kurzer Rebschnitt und kräftiges Ausdünnen) bis zur fachgerechten Verarbeitung im Keller bemüht sich Andreas Wendelin um die Qualität.

Beschreibung:

Christian Ludwig Attersee gestaltete für diesen Wein exklusiv für die Attersee-Schiffahrt das Etikett „Die Rose“. Die Trauben für diese Cuvee wachsen am Heideboden in Gols am Neusiedlersee. Das Cuvee besteht aus Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent und etwas Merlot. In der Nase feine Kirsch- und Beerenfrucht, weich am Gaumen, dichte Struktur, fein eingebundenes Tannin.



Blaufränkisch „vom Lehm“ 2016, Weingut Gesellmann

Weingut Gesellmann

0,75 LT., Vol. 13,5 %

€ 26,00

Das Weingut Gesellmann aus Deutschkreuz im Mittelburgenland ist mittlerweile bereits eine Institution. Der Schwerpunkt der Weine liegt eindeutig beim Blaufränkischen, den der Winzer zur Perfektion bringt.

Beschreibung:

Ein Parade-Blaufränker. Dicht, stoffig mit schöner Frucht und Tiefgang. Ausgebaut im großen Holzfass, damit nicht tanninlastig. Angenehm zu trinken.



Zweigelt, Müller Weingut Göttweiger Berg

Müller Weingut Göttweiger Berg

1 LT., Vol. 12,5 %

€ 19,00

Die Weingärten liegen im südlichen Kremstal um den Göttweiger Berg und erstrecken sich donauaufwärts bis nach Mautern in die Wachau. Die Philosophie ist es, im Einklang und in Harmonie mit der Natur zu arbeiten, ebenso berücksichtigt man die speziellen Gegebenheiten der einzelnen Lagen.

Beschreibung:

Die selektiv handverlesenen Trauben für diesen fruchtigen Zweigelt stammen aus den höchst gelegenen Hanglagen des Göttweiger Berges. Durch die warmen Schotterböden entwickelt sich ein cremiger Rotwein mit schöner Kirschnote am Gaumen.



Prosecco DOCG Spumante 2017, Bepin de eto

Bepin de eto

0,75 LT., Vol. 11,5 % € 27,00

Das Weingut Bepin de eto ist seit Generationen im Besitz der Familie Ceschin. Seit dem Jahrgang 2009 tragen die Prosecci des Hauses den begehrten Status DOCG superiore Millesimato. Der Prosecco ist somit immer ein „Jahrgangs-Prosecco“, der Jahrgang wird auf der Flasche angeführt. Ein besonderes Merkmal sind auch die außergewöhnlich designten Flaschen.

Beschreibung:

Helles strohgelb mit leichten grünen Reflexen, schöner Schaum mit feiner Perlage. Im Duft feine Südfrüchte, am Gaumen weich und angenehm. Dieser Prosecco ist sehr trocken und eignet sich perfekt als Aperitif.



Flavé Rosato Brut Spumante 2017, Bepin de eto

Bepin de eto

0,75 LT., Vol. 11,0 % € 27,00

Das Weingut Bepin de eto ist seit Generationen im Besitz der Familie Ceschin. Seit dem Jahrgang 2009 tragen die Prosecci des Hauses den begehrten Status DOCG superiore Millesimato. Der Prosecco ist somit immer ein „Jahrgangs-Prosecco“, der Jahrgang wird auf der Flasche angeführt. Ein besonderes Merkmal sind auch die außergewöhnlich designten Flaschen.

Beschreibung:

Leuchtendes rosé, der Duft nach exotischen Früchten, die Farbe erhält dieser aus der roten Manzoni-Traube. Perfekt als Aperitif, macht aber auch nach dem 2. Glas noch Spaß.



Prosecco Treviso Frizzante, Soligo

Treviso Corte delle Colli

0,75 LT., Vol. 11 % € 21,00

Die Kooperative wurde 1957 von ambitionierten Winzern gegründet und hat sich relativ schnell zu einem der Big-Player im Herzstück des Proseccos etabliert.

Beschreibung:

Ein klassisch leichter Prosecco, Frizzante, also mit wenig (aber angenehmer) Kohlensäure.



Sekt auf Anfrage

Auf Wunsch können weitere Weine und Sekt angeboten werden.

Jahrgang nach Verfügbarkeit.