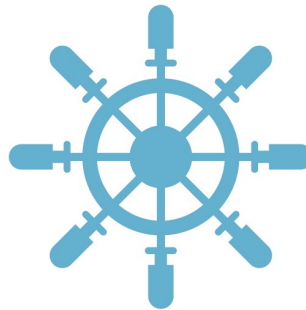


Menübeispiele

Bitte beachten Sie, dass die aufgeführten Preise aufgrund der Corona-Pandemie nicht verbindlich sind.



Aus unserer bayerischen Ecke

„Maximilian“

Grießnockerlsuppe

Ein knuspriges Wammerl und ein Stück vom Jungschwein in Weltenburger Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel, dazu Speckkrautsalat

Waldbeerenragout mit cremigem Vanilleeis

19,90 €

„Ludwig“

Rahmschwammerlsuppe mit Kräutercroutons

Kalbsrahmbraten mit schwäbischen Knöpfle und Kartoffelgurkensalat

Topfenknödel mit abgebräunter Bröselbutter und Zwetschgenröster

27,90 €

„Befreiungshalle“

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel

Knuspriger Spanferkelbraten in kräftiger Sauce mit Semmelknödel und Apfelblaukraut

Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis

24,90 €

Vorab als Gaumenschmaus reichen wir Ihnen zu jedem Menü ein Töpferl
Kartoffelkräuterschmand mit gerösteten Bauernbrotscheiben

Um die Feier abzurunden, empfehlen wir Ihnen ein 20 Liter Bierfass in Holzoptik mit Steinkrügen zum Selberzapfen

99,- €

Schiff: MS „Maximilian II.“, MS „Ludwig der Kelheimer“

Aus der mediterranen Ecke

„France“

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Boeuf Bourguignon mit Mandelbällchen und geschmortem Marktgemüse

Crème brûlée

25,90 €

„Bella Italia“

Kalte oder warme Minestrone

Gebratene Maishähnchenbrust mit jungem Zwiebellauch auf cremiger Polenta und Dörrtomaten

Panna Cotta auf Himbeermark

22,90 €

„Fleischlose Lust“

Curryrahmsüppchen mit Süßkartoffelchip

Mit Ziegenkäse überbackene Spitzpaprika auf Ratatouillegemüse im eigenen Saft mit Naturwildreis

Duette von gefüllten Crêpes

22,90 €

Vorab als Gaumenschmaus reichen wir Ihnen zu jedem Menü ein Töpferl
Kartoffelkräuterschmand mit gerösteten Bauernbrotscheiben

Als mediterranen Aperitif empfehlen wir Ihnen einen Kir oder Bellini. 3,90 €

Schiff: MS „Maximilian II.“, MS „Ludwig der Kelheimer“

Klassisch aber gut

„Befreiungshalle“

Festtagssuppe mit Brättnockerln, Markklößchen und Pfannkuchenstreifen

Zitronensorbet auf Himbeer-Rosmarinconfit

Roastbeef rosa gebraten mit Kartoffelgratin und saisonalem Salat

Rotweibirne mit Vanilleeis

37,50 €



„Klöster“

Charentaismelone mit Krabbensalat und Knoblauchbaguette

Kartoffelcremesuppe mit gebratenem Speck

Kalbsvögerl in Dijonsensauce mit Kroketten und Pfannengemüse

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis

37,50 €



Vorab als Gaumenschmaus reichen wir Ihnen zu jedem Menü ein Töpferl
Kartoffelkräuterschmand mit gerösteten Bauernbrotscheiben

Als klassischen Aperitif empfehlen wir Ihnen eine kalte Ente. 4,50

Schiff: MS „Maximilian II.“, MS „Ludwig der Kelheimer“

Die kulinarische Reise durch den Donaudurchbruch

Die 3 Brüder

Variation von Räucherlachstartar, geräuchertem Forellenfilet und marinierten Flusskrebschwänzen

Das Bienenhaus

Hähnchenspiel in Honigesammarinade auf lauwarmem Pilzsalat

Heiliger Nepomuk

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Napoleons Reisekoffer

Boeuf à la Mode auf glacierten Schalotten mit Pommes Almond

Kastell Artobriga

Römischer Eispunsch

Preis pro Person 42,90 €



Vorab als Gaumenschmaus reichen wir Ihnen zu jedem Menü ein Töpferl
Kartoffelkräuterschmand mit Baguette

Als mediterranen Aperitif empfehlen wir Ihnen einen Kir oder Bellini. 3,90 €

Schiff: MS „Maximilian II.“

Traumschiff Surprise

Streifen von der geräucherten Barbarieentenbrust auf Rucolasalat mit Orangenfilets und Preiselbeerdressing

Gebratener Scampi Perlgraupenrisotto

Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Streifen von Coppa di Parma

Rosa gebratenes Mignon von Rinderfilet in Portweinglace mit Pommes Dauphine und Speckbohnenbündchen

Gallianoparfait auf Holunderragout mit Macadamiakrokant

59,90 €



Ein Amüsgöl versteht sich inklusive.

Als Empfang empfehlen wir Ihnen eine Flasche Veuve clicquot Brut für 69,90 €.

Schiff: MS „Maximilian II.“