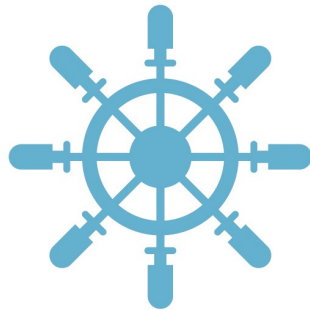


# Menübeispiele



## Aus unserer bayerischen Ecke

### „Maximilian“

Grießnockerlsuppe

Knuspriges Wammerl I Jungschwein I Weltenburger Dunkelbiersoße I Kartoffelknödel I  
Speckkrautsalat

Waldbeerenragoût I cremiges Vanilleeis

**24,90 €**

### „Ludwig“

Rahmschwammerlsuppe I Kräutercroutons

Kalbsrahmbraten I hausgemachte Spätzle I Kartoffelgurkensalat

Topfenknödel I abgebräunte Bröselbutter I Zwetschgenröster

**30,90 €**

### „Befreiungshalle“

Rinderkraftbrühe I Kalbsbrätstrudel

Knuspriger Spanferkelbraten I kräftige Soße I Semmelknödel I  
Apfelblaukraut

Wiener Apfelstrudel I Vanilleeis

**26,90 €**

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 Stein-  
krügen zum Selberzapfen

**99,- €**

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

## Aus der mediterranen Ecke

### „France“

Französische Zwiebelsuppe | Käsecroutons

Boeuf Bourguignon | Kartoffelgratin | geschmortes Marktgemüse

Crème brûlée

29,50 €

### „Bella Italia“

Minestrone

Gebratene Maishähnchenbrust | junger Zwiebellauch | Polenta |  
Dörrtomaten

Panna Cotta | Himbeermark

25,90 €

### „Fleischlose Lust“

Curryrahmsüppchen | Süßkartoffelchip

Gefüllte Zucchini | Couscous | Hummus | Salat

Duette von gefüllten Crêpes

24,30 €

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 | Brättnockerl | Markklößchen | Pfannkuchenstreifen

Zitronensorbet | Himbeer-Rosmarinconfit

Roastbeef rosa gebraten | Kartoffelgratin | saisonaler Salat

Waldbeerenragoût | cremiges Vanilleeis

36,00 €



## „Klöster“

Charentaismelone | Krabbensalat | Knoblauchbaguette

Kartoffel-Kohlrabi-Cremesuppe | gebratener Speck

Kalbsvögerl | Dijonsensauce | Krokette | Pfannengemüse

Lauwarmes Schokoküchlein | Vanilleeis

39,40 €



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

Räucherlachs | geräuchertes Forellenfilet | marinierte Flusskrebsschwänze

## Das Bienenhaus

Hähnchenspieß in Honigsesammarinade | Salat | Pilze

## Heiliger Nepomuk

Rinderkraftbrühe | Flädle

## Napoleons Reisekoffer

Boeuf à la Mode | glacierte Schalotten | hausgemachte Spätzle

## Kastell Artobriga

Panna Cotta | Himbeermark

Preis pro Person 42,30 €



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

Gebratener Scampi I Perlgraupenrisotto

Curryrahmsüppchen I Süßkartoffelchip

Hähnchenspieß in Honigsesammarinade I Salat I Pilze

Rosa gebratenes Mignon vom Rinderfilet I Portweinglace I Pommes Dauphine I  
Speckbohnenbündchen

Crème brûlée

**55,50 €**



Ein Amuse Gueule versteht sich inklusive.

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

Schiff: MS „Maximilian II.“