



+43 7666 7806 | www.atterseeschiffahrt.at

attersee 
SCHIFFFAHRT

BUFFET- & WEINANGEBOT | Genussvolle Momente an Bord



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

Buffetmöglichkeiten

auf den Schiffen MS „Stadt Vöcklabruck“ und MS „Weyregg“

Kleines Buffet

bis zu 6 verschiedene Speisen - 4 kalte und 2 warme Gerichte

Preis pro Person: € 18,70

Mittleres Buffet

bis zu 9 verschiedene Speisen - 6 kalte und 3 warme Gerichte

Preis pro Person: € 20,70

Großes Buffet

bis zu 12 verschiedene Speisen - 8 kalte und 4 warme Gerichte

Preis pro Person: € 22,90

Salatbuffet verschiedene Blattsalate

Preis pro Person: € 4,00

Brotkorb Baguette, Sauerteigbauernbrot, Vollkornbrot

Preis pro Person: € 1,50

Dessert Strudelvariationen, Obstsalat, Kuchen, Topfencreme

Preis pro Person: € 4,50

Käse

Österreichischer Käse vom Brett
Bio Käse vom Naturbauernhof
















Preis pro Person: € 5,50

Preis pro Person: € 8,50

Buffetauswahl „kalt“

auf den Schiffen MS „Stadt Vöcklabruck“ und MS „Weyregg“

Kalte Gerichte

-  Vitello Forello - zarte Kalbfleischscheiben mit Räucherforellensauce
-  Caprese - Tomate-Mozzarella mit Basilikumöl und Tomatenragout
-  Melonenschiffchen mit Rohschinken
-  Geeiste Gurkenkaltschale mit Minze
-  Cäsaren Salat mit Parmesanspänen
-  Räucherfische - Forellenmousse mit Gurkensalsa, Forellentartar auf Pumpernickel
-  Gazpacho Andaluz mit Brotroutons
-  Mediterraner Farfallesalat
-  Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven
-  Tiroler Speck mit Sauergemüse und Kren
-  Aufstriche - Liptauer, Erdäpfelkäse und Kräutertopfen
-  Knödelcarpaccio mit Radieserl-Schnittlauchvinaigrette
-  Essigwurst mit roten Zwiebelringen
-  Rindfleischsülze mit Gemüse und steirischem Kernöl
-  Curry Hühnchensalat mit Früchten und Kokosmilch



Buffetauswahl „warm“ auf den Schiffen MS „Stadt Vöcklabruck“ und MS „Weyregg“

Warme Gerichte

- 🍴 Wiener Schnitzerl aus der Karreerose mit Beilage
- 🍴 Zartes Backhendl goldbraun gebacken mit Beilage
- 🍴 Saftige Rinderrouladen in Rotweinsauce mit Beilage
- 🍴 Blätterteig-Spinatstrudel mit Oliven-Zitronensauce
- 🍴 Kesselgulasch vom Hüferl mit Beilage
- 🍴 Erdäpfelgemüsegratin mit Kräuterjoghurt



Zusatzgerichte auf den Schiffen MS „Stadt Vöcklabruck“ und MS „Weyregg“

🌊 Dessert

Apfelstrudel
Rührteigschnitten mit Schlag
Topfenmousse mit Fruchtsauce
Frischer Fruchtsalat mit Minze

🌊 Salatbuffet

Omas Erdäpfelsalat
Knackige Blattsalate
Krautsalat mit Speck

🌊 Brotkorb

Bauernbrot, Semmeln, Roggenweckerl, Baguette



Seehof Spezialitäten auf den Schiffen MS „Stadt Vöcklabruck“ und MS „Weyregg“ ab 12 Personen

🌊 Seehof Bratl in der Rein

mit Speckkraut und Semmelknödel

Preis pro Person: € 12,80

🌊 Spanferkel

mit Stöcklkraut und Semmelknödel

Preis pro Person: € 14,50

Wir freuen uns, Sie schon bald an Bord verwöhnen zu dürfen!

Seehof Attersee, Hauptstraße 2, 4864 Attersee
Tel. 07666 / 7791, office@seehof-attersee.at
Betriebsleiter: Martin Milacher

Änderungen und Sonderwünsche auf Anfrage direkt bei unserem Caterer.


SEEHOF
essen · trinken · feiern
direkt am Attersee

Attersee-Wein Weiß: Riesling Langenlois 2015, Jurtschitsch

Weingut Jurtschitsch 0,75 LT., Vol. 12,5 % € 27,00

Die Brüder Jurtschitsch betreiben bereits seit vielen Jahren naturnahen Weinbau ohne viel Aufhebens zu machen. Jetzt zieht sich die „ältere“ Generation schön langsam zurück und Alwin Jurtschitsch, ein „Öko-Freak“ übernimmt das Ruder.

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.



GrüVe 2015, Weingut Jurtschitsch

Weingut Jurtschitsch 0,75 LT., Vol. 11,5 % € 23,00

Alwin Jurtschitsch und seine Ansichten sind so grundvernünftig wie radikal, und die Weine sprechen bereits jetzt eine „klarere“ Sprache.

Beschreibung:

Der GrüVe ist der Klassiker vom Weingut Jurtschitsch. Immer der leichteste und frischeste Veltliner des Jahrgangs, sehr angenehm, weil leicht im Alkohol, trotzdem schönes „Pfefferl“ und Würze.



Grüner Veltliner 2015, 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.



Gelber Muskateller, Stiftsweingut Herzogenburg

Stiftsweingut Herzogenburg 0,75 LT., Vol. 11,0 % € 24,00

Das Stiftsweingut Herzogenburg liegt mitten im niederösterreichischen Traisental und verfügt über einen der größten unterirdischen und wahrscheinlich ältesten Weinkeller des Tales. Ideal also für Gär- und Lagerprozesse, dazu extrem energiesparend und umweltschonend.

Beschreibung:

Blasses gelb, erinnert an Holunderblüten und frische Muskatellertrauben, am Gaumen feine Muskataromen, angenehm trocken-würzig im Abgang. Keck, mit lebendigem Säurespiel. Ein toller Sommerwein.



≡ Attersee-Wein Rot: Cuvée 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 Cuvée wachsen am Heideboden in Gols am Neusiedlersee. Das Cuvée 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 Hochhacker 2013, 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 2012, 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 2014, 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 2014, 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 DOC Frizzante, Soligo

Soligo 0,75 LT., Vol. 10,5 % € 20,00

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.



☞ Schlumberger Sparkling

Schlumberger / Wien 0,75 LT., Vol. 12,5 % € 32,00

Das Haus Schlumberger ist die größte Sektkellerei Österreichs, zumal Sie 2009 die Produktionsstätte von Hochriegl dazugekauft hat.

Beschreibung:

Der Klassiker unter Österreichs Sekten aus dem Hause Schlumberger.

☞ Weißburgunder Winzersekt, Taubenschuß

Taubenschuß Sekt / Poysdorf 0,75 LT., Vol. 13,5 % € 28,00

Die Familie Taubenschuß ist nicht nur bekannt für ihre Weine. Die große Liebe des Helmut Taubenschuß ist ja (neben dem Veltliner) der Weißburgunder. Und aus diesem macht er einen wunderschönen, reinsortigen Winzersekt.

Beschreibung:

Der Winzersekt besticht durch seine Sortentypizität, seine leichte Nussigkeit und ein kräftiges Bouquet, unterstützt durch die feine Perlage.



☞ Hochriegl Sekt Trocken

Hochriegl 0,75 LT., Vol. 11,5 % € 23,00

In Hochriegl lebt das „HOCHGefühl“ auf. Es stammt aus einer Zeit, in der noch der Kaiser zu opulenten Tischgesellschaften, Bällen und Empfängen geladen hat. Wiener Tradition in Reinkultur, seit 1890.

Beschreibung:

Der Klassiker des Ensembles. Ein elegantes, fruchtiges Vergnügen mit den leichten Duftnoten des Sommers. Sein weiniges hellgelb, seine feine Frucht, leichte Anmutung von Sommeräpfeln, die komplexe, volle Frucht, elegant, ausgewogen, glatt und weich sein Abgang.

☞ Henkell Sekt Trocken

Henkell & Co. Sektkellerei 0,75 LT., Vol. 11,5 % € 23,00

Deutschlands meistexportierte Sektmarke wird weltweit in über 100 Ländern konsumiert. 1832 in Mainz gegründet, steht die seit Anfang des 20. Jahrhunderts in Wiesbaden ansässige Kellerei für eine der bekanntesten Marken.

Beschreibung:

Der trockene, voll ausgereifte Sekt verdankt seinen eleganten Charakter einer einzigartigen Cuvée exzellenter Weine aus klassischen Rebsorten.

„Der schönste Gastgarten am Attersee ...“

... schwärmte einst ein begeisterter Fahrgast nach einem genussvollen Aufenthalt an Bord.



attersee SCHIFFFAHRT

BUFFET- & WEINANGEBOT | Genussvolle Momente an Bord

Seeluft macht hungrig ...

... daher kommt bei der Attersee-Schiffahrt auch das leibliche Wohl nicht zu kurz. Ob kühle Erfrischung, herzhafte Wanderjause, warmer Imbiss, Kaffee und Kuchen oder köstliche Eisvariation: Im schönsten Gastgarten auf dem Attersee bleiben keine Wünsche offen. Auf dem Klimt-Schiff auf dem Rundkurs Süd kommen Sie in den vollen Genuss unseres umfangreichen gastronomischen Angebotes.

Feste feiern

Für Hochzeiten, Firmenevents, Familienfeiern und Veranstaltungen aller Art organisieren wir gerne köstliche Themenbuffets, von regional bis mediterran.

Genussreiche Momente auf dem Klimt-Schiff

Schmankerl aus der Region:
Geräuchertes Attersee-Forellenfilet

Weitere Köstlichkeiten:

Ofenfrische Brezn, Apfel- und Topfenstrudel, Bananendampfer – die Eisspezialität, Kaffeejause mit Torte oder Guglhupf, Wanderjause, Gulaschsuppe, Würstel, Schinken-Käse-Toast

Wir freuen uns, Sie schon bald an Bord verwöhnen zu dürfen.

ATTERSEE-SCHIFFFAHRT Büro Attersee, Nußdorferstraße 8 (Bahnhof), A-4864 Attersee

Tel. +43 7666 7806, Fax +43 7666 7802, E-Mail: office@atterseeschiffahrt.at, www.atterseeschiffahrt.at

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