

# Wörthersee Schifffahrt

## CHARTER FAHRTEN

2018

**FEIERN SIE MIT UNS AM WÖRTHERSEE!**

**WSG Wörthersee Schifffahrt GmbH**

Friedelstrand 3, 9020 Klagenfurt am Wörthersee

T: +43 (0) 463/211 55, E: [office@wsg.co.at](mailto:office@wsg.co.at)

[www.woertherseeschifffahrt.at](http://www.woertherseeschifffahrt.at)

**Ahoi**  
Wörthersee  
Schifffahrt.at





## CHARTERPREISE 2018

Unsere Flotte	Werktagstarife			Sonn- und Feiertagstarife		
	Grundtarif für 2 Stunden	Grundtarif für 3 Stunden	jede weitere 1/2 Stunde	Grundtarif für 2 Stunden	Grundtarif für 3 Stunden	jede weitere 1/2 Stunde
DS Thalia	€ 1.980,00	€ 2.290,00	€ 220,00	€ 2.580,00	€ 3.190,00	€ 330,00
MS Kärnten	€ 1.840,00	€ 2.090,00	€ 199,00	€ 2.390,00	€ 2.890,00	€ 299,00
MS Klagenfurt	€ 1.840,00	€ 2.090,00	€ 199,00	€ 2.390,00	€ 2.890,00	€ 299,00
MS Velden	€ 1.090,00	€ 1.290,00	€ 154,00	€ 1.350,00	€ 1.650,00	€ 199,00
ES Maria Wörth	€ 499,00	€ 650,00	€ 88,00	€ 800,00	€ 960,00	€ 110,00
ES Nauti	€ 260,00	€ 330,00	€ 44,00	€ 350,00	€ 495,00	€ 77,00

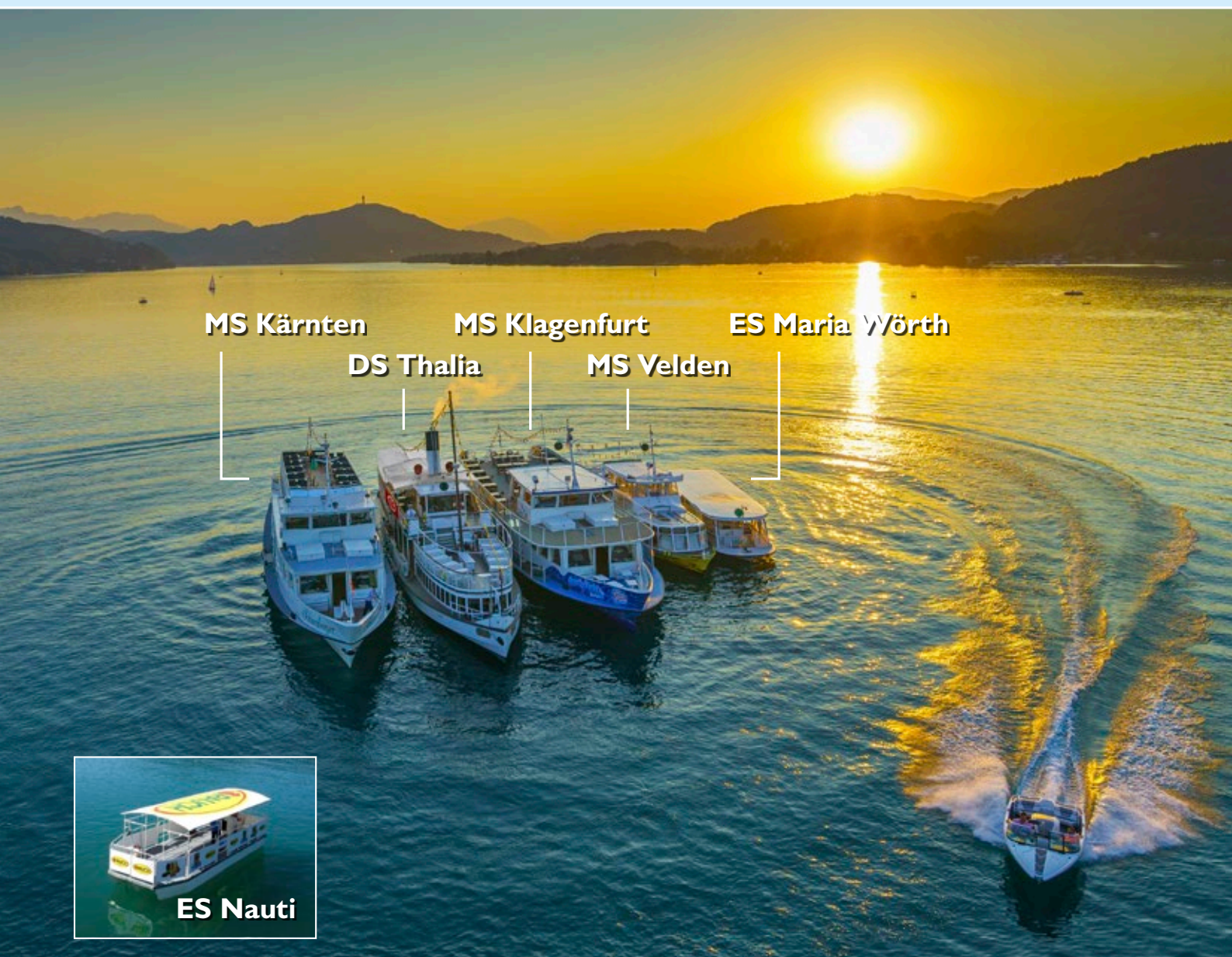
Gültig bis 31.12.2018

Für die An- und Abfahrt werden folgende Zeiten als Fahrtarif gerechnet:

Velden: 1 Stunde

Pörtschach Werzer/Pörtschach Landspitz: 3/4 Stunde

Maria Wörth/Reifnitz: 1/2 Stunde



MS Kärnten

MS Klagenfurt

ES Maria Wörth

DS Thalia

MS Velden



ES Nauti



## Trau' dich an Bord!

Chartern Sie Ihr Hochzeitschiff  
am Wörthersee!



### HOCHZEITSPAUSCHALEN

Gültig bis 31.12.2018

#### Schiffsmiete:

Grundtarif für 3 Stunden

#### Getränkepauschale:

Orangen/Apfelsaft, div. Fruchtsäfte, Cola, Kaffee, Mineralwasser prickelnd/still, Qualitätswein in der 0,75 l Flasche weiß/rot, Bier, sowie Sektempfang!

#### Speisen:

Gemischte Brötchen (3 Stück pro Person)

#### MS Kärnten / MS Klagenfurt

50 Pax (Mindestanzahl)	€ 75,50 pP
70 Pax	€ 64,00 pP
100 Pax	€ 54,90 pP
150 Pax	€ 48,00 pP

#### DS Thalia

50 Pax (Mindestanzahl)	€ 79,50 pP
70 Pax	€ 66,50 pP
100 Pax	€ 56,50 pP
150 Pax	€ 49,00 pP

#### MS Velden

20 Pax (Mindestanzahl)	€ 88,00 pP
30 Pax	€ 70,00 pP
40 Pax	€ 61,00 pP
50 Pax	€ 55,50 pP

Alle Preise in € inkl. MwSt. Vorbehaltlich eventueller Preisänderungen. Gültig bis 31.12.2018. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten!

WSG Wörthersee Schifffahrt GmbH

Friedelstrand 3 • 9020 Klagenfurt am Wörthersee • T 0463/211 55 • F +43 (0)463/211 55-15 • E office@wsg.co.at

[www.woertherseeschifffahrt.at](http://www.woertherseeschifffahrt.at)

## KLASSIK

## OPTION 1

mit Dessert € 34,00  
ohne Dessert € 32,00  
Preis pro Person

### Kalte Speisen

Kärntner Schinkenspeck  
mit Melonenschnitz und Grana (CMO)

Roastbeefröllchen  
an Gemüsesalat und Sauce Tartare (CG)

Gegrilltes Gemüse in verschiedenen Variationen  
fein mariniert mit Grana und Prosciutto

Tomaten und Mozzarella  
mit Basilikumpesto (CEGLO)

Räucherforellenfilet  
mit Preiselbeersahne und Kren (CDGLMO)

Auswahl an verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten  
mit dreierlei Dressings (ACGLMO)

Ofenfrisches Jourgebäck (ACFGLMOP)

### Warme Speisen

Schweinemedallions im Speckmantel  
an leichtem Pfefferrahm (AGLMO)

Maishähnchenbrust  
in Rosmarinsaftl (FLMO)

Geschnetzeltes vom Rind  
mit Champignons, Gurken & Schinkenstreifen  
im Paprikarahm (AFGLMO)

Zanderfilet  
auf Grillgemüse mit Kräuterbutter (DGL)

Beilagen:  
Spinatspätzle, Rosmarinkartoffeln, Gemüsereis (ACGLP)

### Desserts

Panna Cotta mit Erdbeerconfit (GO)

Apfel-Zimt-Tiramisu (ACGO)

Topfen-Marillenstrudel mit Vanillecreme (ACGHO)

Variation von frischen Früchten

## GRILLBUFFET

### OPTION 2

mit Dessert € 35,80  
ohne Dessert € 32,50  
Preis pro Person

Grillkoch wird beigelegt.

### Kalte Speisen

Tomaten und Mozzarella  
mit Basilikumpesto (GHL)

• • •

Thunfischsalat „Nicoise“ (CDO)

• • •

Griechischer Bauernsalat (GO)

• • •

Kartoffelsalat mit Jungzwiebeln

Coleslaw

(Krautsalat mit Karotten und Rosinen)

Blattsalate, Rahmgurkensalat, mexikanischer Maissalat  
mit zweierlei Dressings und Gebäck (ACFGLMOP)

### Warme Speisen

Schweinerückensteak, Hühnerfiletspieße,  
Rinderhufsteak, Bratwürste,  
Lachsmedaillons im Prosciuttomantel

• • •

Cevapcici (CFLO)

• • •

gegrillter Maiskolben  
mediterranes Grillgemüse

Baked Potatoes  
mit Sauerrahmdip (FGL)

• • •

gegrillter Schafkäse (GL)

• • •

dreierlei Grillsaucen (ACGLMOP)

• • •

Knoblauch-Kräuterbutter (GFLMO) & Gebäck (AFP)

### Desserts

Auswahl an frischen Früchten  
Tiramisu mit Khalua (CGO)  
Mousse vom weißen Pfirsich (G)

## KÄRNTNER BAUERNBUFFET

OPTION 3

mit Dessert € 28,50  
ohne Dessert € 25,50  
Preis pro Person

### Kalte Speisen

Rustikale Kärntner Bauernbrotschnitten mit

- Verhackertem und roten Zwiebeln (AP)
- Glundner Käse (G)
- Liptauer Aufstrich (GM)
- Kräuteraufstrich mit Speckstreifen und Kren (GM)



### Salatbuffet

mit zweierlei Dressings (ACFGLMO)

### Warme Speisen

Ausgelöste Backhendlstücke  
mit Kartoffel-Vogersalat (ACFGPO)



Variation von Kärntner Nudeln  
mit Butterschmalz und Schnittlauch (ACGLP)



Knuspriger Schweinebraten im Malzbiersaft'l  
mit Serviettenknödel und Sauerkraut (ACGLMPO)

### Desserts

Kärntner Reindlingscreme (ACGHP)



Apfel- und Topfenstrudel  
mit Vanillesauce (ACFGHP)

## BUFFET „ECHT KÄRNTNERISCH“ OPTION 4

### Kalte Speisen

Original Kärntner Beinschinken  
mit gefüllten Eiern und Kren (CGLM)



Forellenfilet aus dem Wacholderrauch  
mit Krentopfen (DGLM)



Haussalami und Hartwürstel  
fein garniert mit Essiggemüse (MO)



Gailtaler Schinkenspeck  
mit gehobeltem Mölltaler Almkäse (G)



Rindfleischsalat  
mit Paprika, Zwiebeln und Kernöl (CGLO)



Terrine vom Kärntner Lax´n  
mit Kräuterfrischkäse (DGLFO)

### Warme Speisen

Zweierlei Kärntner Bratlspezialitäten  
(wie Schopfbraten, Schweinebauch) im eigenen Saft´l  
dazu Serviettenknödel und Specksauerkraut (ACFGLMPO)



Knusprige Backhendlstücke  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat (ACFGPO)



Variation von Kärntner Nudeln  
(Kas´-, Spinat-, Tomaten-Mozzarellanudel)  
mit brauner Butter und Schnittlauch (ACGLP)



Auswahl an verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten  
mit dreierlei Dressings (ACGLMO)

### Desserts

Topfencreme  
mit Marillenröster (ACGO)

Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanillesauce (ACGHO)

Variation von frischen Früchten

Leichte Honig-Zimtcreme  
mit eingelegten Dörripflaumen (CGO)

mit Dessert € 30,50  
ohne Dessert € 28,60  
Preis pro Person

## ITALIENISCHES BUFFET

OPTION 5

mit Dessert € 32,50  
ohne Dessert € 30,30  
Preis pro Person

### Kalte Speisen

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum (GH)

• • •

#### Variation von Antipasti

wie getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini, Melanzani,  
dreierlei gegrillte Paprika, gefüllte Oliven und Tomaten (FLO)

• • •

Prosciutto mit Mailänder Salami,  
Melonenschnitt und Grana Padano

• • •

Auswahl an italienischen Räucherfischen  
mit Limonenricotta (BDLO)

• • •

#### Vitello Tonato

(Mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischcreme) (DGLMO)

• • •

#### Italienisches Salatbuffet

dazu Toscanabrot und Panini (ACFGLMOP)

### Warme Speisen

Ofenfrische Lasagne mit Mozzarella (ACFGLO)

• • •

Traditionelle italienische Pasta mit dreierlei Saucen  
(Carbonara, Amatriciana und Bolognese) (ACFGLMO)

• • •

Picatta von der Hühnerbrust  
mit Champignonreis (ACGLMO)

• • •

#### Gegrillter Branzino

mit Saisongemüse (ADGL)

• • •

#### Involtini vom Kalb

in Barolosauce mit Rahmkartoffel (AGLMO)

### Desserts

Zweierlei Profiteroles (ACGO)

Panna Cotta mit Himbeeren (GO)

Tiramisu im Glas (ACGO)



## ITALIENISCHE JAUSE

OPTION 6

€ 28,50  
Preis pro Person

### Kalte Speisen

Prosciutto, Mailänder Salami,  
Sopressa und Mortadella mit Grana Reggiano

• • •

Dolce Latte  
mit Nüssen und Trauben

• • •

Büffel Mozzarella  
mit San Marzano Tomaten, Balsamico und Olivenöl

• • •

Schalotten in Balsamico,  
Sonnentomaten mit Rosmarin, dreierlei gegrillter Paprika

• • •

Sautierte Champignons in Gewürzöl,  
marinierte Artischockenherzen,  
Zucchini und Melanzane  
fein gegrillt und mariniert

• • •

Grüne und schwarze Oliven

• • •

Eingelegte Scombre  
mit Rotweinschalotten

• • •

Rosmaringrissini,  
Panini und Ciabatta

### Dessert

Tiramisu im Glas

## FINGERFOOD

### OPTION 7

12 Stück pro Person € 32,60

10 Stück pro Person € 28,00

8 Stück pro Person € 24,00

Preis pro Person

Crespelle verschieden gefüllt  
mit Krentopfen und Spinat (ACDGO)



Schafkäsebällchen mit Sesam  
auf mediterranem Gemüsesalat (GNO)



Pumpernickel mit zweierlei Gervaiscreme  
und Bauernschinken gefüllt (AGL)



Marinierte Garnele  
auf süß-saurem Gemüse (ABGO)



Roastbeefröllchen im Glas  
mit Frischkäse und Ruccola (GL)



Räucherlachspraline  
mit Gervais und Gartenkresse (DCGLO)



Prosciutto mit Melonenperle  
auf Antipastigemüse (LN)



Tomaten-Mozzarella Spießchen  
mit Basilikumpesto (FGHL)



Verhackertes vom Kärntner Hauswürstel  
im Sesambasket (AGO)



Backhendlstreifen  
mit Kürbis auf Kartoffelsalat (ACGLMO)

### Desserts



Verschiedene Minikuchen (ACEG)

Panna Cotta mit Beerenragout (GO)

Erdbeermousse mit Pfefferminze (GO)

Weißes Schokomousse mit Erdbeeren (GO)

Karamellmousse mit Toffifee (GO)

Mini-Profiteroles mit Vanillecreme (ACGO)

Tiramisu im Glas (AGO)

## BRÖTCHEN

### OPTION 8

Die Eleganten € 3,00  
Die Klassiker € 2,70  
Preis pro Stück

#### Die Eleganten

##### Weizenbaguette mit

- Butter, Salat, Räucherlachs, Ei, Kaviarersatz, Mayonnaise, Kräuterpettersilie
  - Butter, Salat, Rohschinken, Melone, Paprika, Olivenöl, Schnittlauch
    - Shrimps, Salat, Mayonnaise, Ei, Paprika, Krauspetersilie
      - Roastbeef, Salat, Ei, Krauspetersilie, Paprika



#### Die Klassiker

##### Weizenbaguette mit

- Butter, Salat, Räucherkäse, Mayonnaise, Traube
- Butter, Karree, Gurkerl, Mayonnaise, Cherrytomate, Kren
- Butter, Salat, Thunfischauflauf, Ei, Mayonnaise, Paprika, Olive
- Backofenschinken, Ei, Gurkerl, Mayonnaise, Pfefferoni, Kren
- Butter, Salatgurke, Mailänder Salami, Ei, Mayonnaise, Olive
  - Pesto alla Genovese, Tomaten, Mozzarella, Basilikum
  - Kren- Kräuterauflauf, Cherrytomate, Schnittlauch
    - Liptauer, Radieschen, Kräuterpettersilie



##### Vollkornbrot mit

- Butter Tomaten, Eier, Salat, Schnittlauch
- Butter, Schinkenspeck, Ei, Gewürzgurkerl, Mayonnaise, Pfefferoni
  - Eiaufstrich, Radieschen, Kräuterpettersilie, Curry
    - Butter, Salat, Camembert, Paprika, Trauben
      - Liptauer, Radieschen, Kräuterpettersilie



## PREISÜBERSICHT 2018

### Buffet „Klassik“

mit Dessert € 34,00 / Person  
ohne Dessert € 32,00 / Person

• • •

### Grillbuffet

(inkl. Grillkoch)

mit Dessert € 35,80 / Person  
ohne Dessert € 32,50 / Person

• • •

### Kärntner Bauernbuffet

mit Dessert € 28,50 / Person  
ohne Dessert € 25,50 / Person

• • •

### Buffet „Echt Kärntnerisch“

mit Dessert € 30,50 / Person  
ohne Dessert € 28,60 / Person

• • •

### Italienisches Buffet

mit Dessert € 32,50 / Person  
ohne Dessert € 30,30 / Person

• • •

### Italienische Jause

€ 28,50 / Person

• • •

### Fingerfood

12 Stück pro Person € 32,60 / Person  
10 Stück pro Person € 28,00 / Person  
8 Stück pro Person € 24,00 / Person

• • •

### Brötchen

Die Eleganten € 3,00 / Stück  
Die Klassiker € 2,70 / Stück

Alle Preise in € inkl. MwSt. Vorbehaltlich eventueller Preisänderungen. Gültig bis 31.12.2018. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten!

## WEISSWEINKARTE 2018

<b>Chardonnay DOC – Prestige</b> Herkunft: San Simone, Porcia/Friuli Venezia Betörender, würziger Duft, dicht und komplex. Schöne Fruchttöne, frische, einschmeichelnde Säure.	0,75 l	€ 22,80
<b>Pinot Grigio DOC – Prestige</b> Herkunft: San Simone, Porcia/Friuli Helles Gelb, feine Blütenaromen, intensives Fruchtspiel, zarter Blütenhonig. Am Gaumen feine finessenreiche Struktur, eleganter Körper, anhaltend und sehr vielschichtig.	0,75 l	€ 22,80
<b>Sauvignon DOC</b> Herkunft: Marco Felluga, Gradisca d'Isonzo/Friuli Zarter Duft nach exotischen Früchten wie Grapefruit, Maracuja und Litschi, darunter weiße Stachelbeeranklänge, intensive Noten von gelben Früchten und ein wenig Holunderblüten, kräftig am Gaumen mit mineralischer, vibrierender Säurestruktur im Abgang.	0,75 l	€ 31,20
<b>Friulano (Tocai) DOC</b> Herkunft: Valter Scarbolo, Grave de Friuli Intensive Frucht mit viel Finesse. Am Gaumen fein und verspielt nach Hollerblüten, Beeren und Äpfel. Ein animierender Wein mit Trinkspaß.	0,75 l	€ 22,80
<b>Gelber Muskateller Classique</b> Herkunft: Skoff Original/Walter Skoff, Südsteiermark Feinfruchtige Muskatnoten, knackige Frische und eine lebendige Säure machen ihn höchst animierend. Ein Wein, der viel Spaß macht.	0,75 l	€ 24,50
<b>Grüner Alpiner</b> Herkunft: Weingut Franz Anton Mayer, Wagram Feine Zitrusnoten, sinnlicher Duft nach grünen Äpfeln, eine frische, animierende Säure und das typische „Pfefferl“ sorgen für ein ganz besonderes Trinkerlebnis. Perfekt zu traditioneller österreichischer Küche, Fisch, Geflügel und Salat.	0,75 l	€ 24,50
<b>Gemischter Satz DAC</b> Herkunft: Weingut Rotes Haus am Nussberg (Wien) Elegante Bananenfrucht und Biskuitnote in der Nase. Gelbe Saftbirne und Honigmelone am Gaumen.	0,75 l	€ 25,60
<b>Cabernet DOC</b> Herkunft: Valter Scarbolo, Lauzacco di Piave-Udine/Friuli Reife Weichsel, rauchig und würzig in der Nase, äußerst stoffig am Gaumen, viel Frucht, schöner Biss. Ein Wein für jeden Anlass!	0,75 l	€ 22,90

Alle Preise in € inkl. MwSt. Vorbehaltlich eventueller Preisänderungen. Gültig bis 31.12.2018. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten!

## ROTWEINKARTE 2018

<b>Tignanello</b> Herkunft: Antinori, Firenze/Toscana Der Tignanello ist eine Weinlegende. Er ist das Original der Supertuscans, der erste Wein, den Piero Antinori neben dem klassischen Sangiovese mit einem Anteil Cabernet in Barriques ausbaut. Er zeigt üppige Frucht, Tiefe, feines Tannin, große Intensität und Länge. Ein großer Name – ein großer Wein!	0,75 l	€ 99,00
<b>Sassicaia</b> Herkunft: Tenuta San Guido/Toscana Was 1942 in Bolgheri als einfacher Tafelwein für den Hausgebrauch der Familie Incisa della Rocchetta begann, wurde über die Jahrzehnte zu einem der großen Weine Italiens und Vorreiter für den Weinstil der „Supertuscans“, der den feinsten Bordeaux nahe kommt.	0,75 l	€ 159,00
<b>50 &amp; 50 (Sangiovese/Merlot)</b> Herkunft: Avignonesi, Toscana Im Glas präsentiert sich der 50 & 50 Rosso di Toscana in einem besonders tiefen Rubinrot mit granatroten Farbtönen. Das Bukett ist intensiv und delikates, mit Aromen von wilden Früchten und würzigen, reichen und anhaltenden Noten von Vanille, Tabak und Leder. Am Gaumen warm und glatt, komplex, lange und anhaltend, mit guter Balance zwischen Alkohol und Säure, mit großer Struktur und Langlebigkeit.	0,75 l	€ 125,00
<b>Blauer Zweigelt</b> Herkunft: Heike & Gernot Heinrich, Neusiedlersee Eine Höchstleistung ist dieser elegante und doch kraftvolle Zweigelt mit tiefer Amarenakirschfrucht, balancierten Tanninen und geschmeidigem Abgang.	0,75 l	€ 23,60
<b>Schlumberger Privatkeller Cabernet/Merlot</b> Herkunft: Weingut Robert Schlumberger, Niederösterreich Klassische Bordeaux Cuveé, sortentypisch, würzig und fest. Intensive schwarze Beerenfrucht, frische Weichseln, feine Anklänge nach Tabak und Edelfholz, straffe, aber gut integrierte Tannine, lebendige, reife Frucht im Abgang, nobles, mineralisches Finish.	0,75 l	€ 32,50
<b>Merlot DOC - Prestige</b> Herkunft: San Simone, Porcia - Friuli Holzanklänge, reife Herzkirschen, Cassis und zarte Vanilletöne. Am Gaumen feiner Schokotouch, sehr elegant mit Kern.	0,75 l	€ 24,50

**\*Gerne kümmern wir uns auch um Ihren Wunschwein.**

Alle Preise in € inkl. MwSt. Vorbehaltlich eventueller Preisänderungen. Gültig bis 31.12.2018. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten!