

CHARTER FAHRTEN 2026



www.woertherseeschiffahrt.at

Friedelstrand 3 • 9020 Klagenfurt am Wörthersee • ☎ +43 (0) 463/211 55 • ✉ office@wsg.co.at



CHARTERPREISE

Unsere Flotte 2026	Grundtarif			jede weitere	
	2 Stunden	3 Stunden	4 Stunden	halbe Stunde	volle Stunde
MS THALIA	€ 3.000,00	€ 3.350,00	€ 3.700,00	€ 290,00	€ 600,00
MS KÄRNTEN	€ 3.200,00	€ 3.550,00	€ 4.000,00	€ 290,00	€ 600,00
MS KLAGENFURT	€ 3.200,00	€ 3.550,00	€ 4.000,00	€ 290,00	€ 600,00
MS VELDEN	€ 1.800,00	€ 2.070,00	€ 2.300,00	€ 220,00	€ 440,00

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

Velden: 1 Stunde | **Maria Wörth/Reifnitz:** 1/2 Stunde
Pörschach Werzer/Pörschach Landspitz: 3/4 Stunde

Etwaige Umbauten am Schiff werden nach Aufwand verrechnet. Wir erlauben uns bei Neukunden eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 50% der Schiffsmiete zu stellen. Bei bestehenden Kunden beträgt die Anzahlung 1.000 €. Mit der Anzahlung wird Ihre Buchung garantiert.

Aufgrund der Volatilität der Energie- und Treibstoffmärkte behalten wir uns vor einen laufend geprüften und angepassten Energie- und Treibstoffzuschlag als zusätzliche Position zu verrechnen. Danke für Ihre geschätztes Verständnis.

WÖRTHERSEE SCHIFFFAHRTS PICK UP POINTS



* Anfahrt nicht mit allen Schiffen möglich.



DS THALIA

ab 50	Personen (Mindestanzahl)	€ 112,00 p.P.
ab 70	Personen	€ 98,00 p.P.
ab 100	Personen	€ 88,00 p.P.
ab 150	Personen	€ 78,00 p.P.

MS KÄRNTEN und MS KLAGENFURT

ab 50	Personen (Mindestanzahl)	€ 105,00 p.P.
ab 70	Personen	€ 93,00 p.P.
ab 100	Personen	€ 83,00 p.P.
ab 150	Personen	€ 73,00 p.P.

MS VELDEN

ab 20	Personen (Mindestanzahl)	€ 138,00 p.P.
ab 30	Personen	€ 113,00 p.P.
ab 40	Personen	€ 100,00 p.P.

HOCHZEITSPAUSCHALEN

Schiffsmiete:

Grundtarif für 3 Stunden
Kinder bis 6 Jahre frei!

Getränkepauschale:

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

Speisen:

Gemischte Brötchen
(3 Stück pro Person)

PREISÜBERSICHT

Option 1 KLASSIK BUFFET

pro Person € 45,⁶⁰ mit Dessert

pro Person € 43,⁴⁰ ohne Dessert

Option 2 GRILL BUFFET*

pro Person € 43,⁹⁰ mit Dessert

pro Person € 41,⁷⁰ ohne Dessert

Koch pro Stunde € 65,⁰⁰

Option 3 KÄRNTNER BUFFET*

pro Person € 44,⁵⁰ mit Dessert

pro Person € 42,³⁰ ohne Dessert

Option 4 MEDITERRANES BUFFET

pro Person € 46,⁷⁰ mit Dessert

pro Person € 44,⁵⁰ ohne Dessert

Option 5 BACKHENDL BUFFET

pro Person € 32,⁰⁰

Option 6 DELUXE BUFFET*

pro Person € 85,⁰⁰ mit Dessert

pro Person € 80,⁰⁰ ohne Dessert

Koch pro Stunde € 65,⁰⁰

Option 9 FINGERFOOD

pro Stück € 4,⁹⁰

Option 10 BRÖTCHEN

pro Stück € 3,⁸⁰ Die Klassiker

pro Stück € 4,¹⁰ Die Eleganten

Option 11 SPIESSCHEN

pro Stück € 4,⁰⁰

Option 12 WRAPS

pro Stück € 4,¹⁰

*Dieses Buffet ist auf der MS Velden nicht möglich.

Buffet Klassik

Option 1

€ 45,⁶⁰ mit Dessert

€ 43,⁴⁰ ohne Dessert

Mindestens 25 Personen.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Salami und Käseaufschnitt

fein garniert (GLM)

Mediterranes Grillgemüse

mit Ziegenkäsebällchen und
schwarzem Sesam (GN)

Thunfisch Wrap (DGCL)

Auswahl an verschiedenen Salaten

mit zweierlei Dressing (ACGLMO)

Ofenfrisches

Jour Gebäck (AFGN)

WARME SPEISEN

Putenmedaillons in Pfefferrahm

mit Kräuterris und
Buttergemüse (GLO)

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“

mit Champignons, Paprika, Zwiebel
dazu Butterspätzle (ACGLO)

Cannelloni mit Ricotta und Spinat

überbacken mit Bechamel
und Parmesan (ACG)

DESSERTS

Schokoladen-Caramelcreme

mit Himbeeren (GO)

Apfelstrudel

mit Vanillesauce (ACGHO)

Symbolbild



Grill Buffet

Option 2

€ 43,⁹⁰ mit Dessert

€ 41,⁷⁰ ohne Dessert

€ 65,⁰⁰ Koch pro Stunde

Mindestens 25 Personen.
Preis pro Person.
Auf der MS Velden nicht möglich

KALTE SPEISEN

Tomaten und Mozzarella
mit Basilikumpesto (GHL)

Griechischer Salat
mit Fetakäse (GO)

Tzaziki (G)

Salate vom Buffet
Kartoffel-, Kraut-, Bohnen-,
Tomaten-, Mais-, Gurken- und
Blattsalat mit zweierlei Dressing
und Gebäck (ACFGLMOP)

WARME SPEISEN

**Schweinerückensteak,
Hühnerfilet, Spare Ribs,
Bratwürste, Cevapcici** (C)

Ofenkartoffel
mit Sauerrahm (FGL),

**Mediterranes
Grillgemüse** (FGL),

Grillkäse (FGL)

Dreierlei Grillsaucen
und Kräuterbutter (ACGLMOP)

Gebäck (AFGN)

DESSERTS

Tiramisu
mit Kahlua (CGO)

Erdbeer-Joghurtcreme (G)

Symbolbild



Kärntner Buffet

Option 3

€ 44,⁵⁰ mit Dessert

€ 42,³⁰ ohne Dessert

Mindestens 15 Personen.
Preis pro Person.
Auf der MS Velden nicht möglich

KALTE SPEISEN

Variation vom Räucherfisch

mit Kren und Kaviar (DGL)

Kärntner Jause fein geschnitten

mit Essiggemüse und
heimischem Käse (GM)

Saures Rindfleisch

mit Kernöl Vinaigrette, Zwiebel
und Sauergemüse (MCGLO)

Dreierlei Aufstriche

dazu Kärntner Krustenbrot (ACG)

Auswahl an verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten

mit zweierlei Dressing (AFGN)

WARME SPEISEN

Zweierlei vom Kärntnerbraten

(Schopf sowie Schweinebauch)
in Bratensaft, dazu Serviettenknödel
und Speckkraut (ACGLMOP)

Gefüllte Kärntner Nudel

mit brauner Butter und frischem
Schnittlauch (ACGLP)

Gebratenes Forellenfilet

mit Mandelbutter, Blattspinat
und Petersilienkartoffeln (ACGO)

DESSERTS

Apfelstrudel

mit Vanillesauce (ACGO)

Topfencreme

mit Marillenröster (CGO)



Symbolbild

Mediterranes Buffet

Option 4

€ 46,⁷⁰ mit Dessert

€ 44,⁵⁰ ohne Dessert

Mindestens 25 Personen.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Tramezzini

mit Rohschinken
und Rucola (ADGM)

Nudelsalat

mit Grillgemüse, getrockneten
Tomaten und Pinienkernen (ACGO)

Vitello Tonnato

rosa gebratenes Kalbfleisch
mit Thunfischcreme (DOM)

Tomate Mozzarella

mit Basilikum und Balsamico (EGO)

WARME SPEISEN

Gefülltes Hühnerbrustfilet

mit Salbeiportweinjus dazu
Polentataler und
glacierte Karotten (ACGO)

Gebratenes Fischfilet

auf Grillgemüse und
Kartoffel (AFDLO)

Spinat Tortellini

aglio e olio und Pesto (ACGLO)

DESSERTS

Zweierlei Profiteroles

(ACGO)

Panna Cotta

mit Himbeeren (GO)

Symbolbild



Backendl Buffet

Option 5

€ 32,00

Mindestens 25 Pers.
Preis pro Person.

WARME SPEISEN

Backendl

mit Kartoffelsalat und Gebäck (ACGLMNO)

DESSERTS

FrISChe Obstplatte (H)

Schokomousse

mit frischen Himbeeren (c60)

Symbolbild



DELUXE Buffet

Option 6

€ 85,00 mit Dessert

€ 80,00 ohne Dessert

€ 65,00 Koch pro Stunde

Auf der MS Velden nicht möglich

WARME SPEISEN

**Rinderrückensteak,
Schweinefiletmedaillons,
Putenspieße,
Kalbsbutterschnitzel,
Tranchen vom Lamm**
(ACGLMO)

Lachsfilet auf Gemüsebeet
in der Folie gegart (ADGLO)

Gebratene Riesengarnelen
in Knoblauch Kräuterbutter (BFGLO)

**Mini-Bratwürste, Grillkäse,
Grillgemüse** (AGLM)

**Ofenkartoffel
mit Sauerrahmdip** (G)

Kräuterbutterbaguette (ACG)

**Dreierlei Grillsaucen
und Kräuterbutter** (ACGLMOP)
und Gebäck (AFGN)

KALTE SPEISEN

Putenschinken
mit marinierten Pilzen und
Antipastigemüse (GLMO)

**Mediterraner
Gemüsesalat**
Ziegenkäsebällchen
und Rucola (GLMO)

Tzaziki (G)

Salate vom Buffet
Kartoffel-, Kraut-, Bohnen-,
Tomaten-, Mais-, Gurken-
und Blattsalat zweierlei
Dressing und Gebäck
(ACFGLMOP)

DESSERTS

Blaubeer-Mascarponecreme
mit hellem Biskuit (ACGO)

**Salted-Karamell-Panna Cotta
mit Erdbeeren** (GO)

Frischer Obstsalat (GO)



Symbolbild

Fingerfood

Option 7

€ 4,90 pro Stück

KALTE SPEISEN

Gefüllte Crespelle

mit Topfen und Spinat (ACDGO)

Schafskäsebällchen

mit Sesam auf
mediterranem Gemüsesalat (GNO)

Pumpernickel mit zweierlei Gervaiscreme

und Bauernschinken gefüllt (AGL)

Roastbeefröllchen

im Glas mit Frischkäse
und Karottensalat (gl)

Prosciutto mit Melonenperle

auf Antipasti-Gemüse (LN)

DESSERTS

Panna Cotta

mit Beerenragout (GO)

Erdbeermousse

(GO)

Dunkles Schokomousse

mit Himbeeren (GO)



Symbolbild

Brötchen

Option 8

€ 3,⁸⁰ Die Klassiker

€ 4,¹⁰ Die Eleganten

Preis pro Stück.

DIE KLASSIKER

Weizenbaguette mit

- Butter, Salat, Räucherkäse oder Gouda, Mayonnaise, Traube (ACG)
- Butter, Karree, Gurkerl, Mayonnaise, Cherrytomate, Kren (AC)
- Butter, Salat, Thunfischauflauf, Ei, Mayonnaise, Paprika, Olive (ACEG)
- Butter, Backofenschinken, Ei, Gurkerl, Mayonnaise, Pfefferoni, Kren (AG)
- Butter, Salatgurke, Mailänder Salami, Ei, Mayonnaise, Olive (ACG)
- Pesto alla Genovese, Tomaten, Mozzarella, Basilikum (AE)
- Kren-Kräuterauflauf, Cherrytomate, Schnittlauch (AG)
- Liptauer, Radieschen, Kräuterpetersilie (AG)



Vollkornbrot mit

- Butter, Tomaten, Eier, Salz, Schnittlauch (ACEG)
- Butter, Schinkenspeck, Ei, Gewürzgurkerl, Mayonnaise, Pfefferoni (ACG)
- Eiaufstrich, Radieschen, Krauspetersilie, Curry (ACE)
- Butter, Salat, Camembert, Paprika, Trauben (ACEG)
- Liptauer, Radieschen, Krauspetersilie (AEG)



DIE ELEGANTEN

Weizenbaguette mit

- Butter, Salat, Räucherlachs, Ei, Kaviarersatz, Mayonnaise, Krauspetersilie (ACEG)
- Butter, Salat, Rohschinken, Melone, Paprika, Olivenöl, Schnittlauch (AG)
- Shrimps, Salat, Mayonnaise, Ei, Paprika, Krauspetersilie (ADG)
- Roastbeef, Salat, Ei, Krauspetersilie, Paprika (ADG)



Spießchen

Option 9

€ 4,00 pro Stück

Prosciutto-Melonen-Spießchen

Prosciutto San Daniele,
Guadaloupe-Melone, Paprika

Tomaten-Mozzarella-Spießchen

Cherry-Tomaten,
Mini-Mozzarella-Bällchen,
Pesto alla Genovese
(enthält Cashew- und Pinienkerne),
Basilikum (GH)

Fleischbällchen-Spießchen

Rind-/ Schwein-/ Hühnchenbällchen
und drei Sorten Paprika

Käse-Spießchen

diverse Käsesorten, Trauben (G)

Salami-Spießchen

mit Perlzwiebel und Olive



Symbolbild

Wraps

Option 10

€4,¹⁰ pro Stück

Mexican Wrap

Tortilla-Wrap (Weizen), Guacamole,
 Chili-Tomaten-Sauce,
 Huhn, Mais, Cheddar Cheese (AG)

Curry Wrap

Tortilla-Wrap (Weizen),
 Curry-Huhn, Mayonnaise,
 Tomaten, Zwiebel, Salat (ACG)

New York Wrap

Tortilla-Wrap (Weizen),
 Mayonnaise, Schinken,
 Cheddar Cheese, Tomaten,
 Zwiebel, Salat (ACG)

Italian Dream Wrap

Tortilla-Wrap (Weizen),
 Kräuteraufstrich, Salami,
 Paprika, Gouda, Pesto alla Genovese
 (enthält Cashew- und Pinienkerne),
 Salat (AGH)

Thunfisch Wrap

Tortilla-Wrap (Weizen),
 Thunfisch, Mayonnaise,
 Salat, Mais, Zwiebel (ADCG)



Symbolbild

Weißweinkarte

Grüner Veltliner „Wörthersee Schifffahrt“

Eichenwald, Mittelburgenland

Feine und sortentypische Düfte, reife Äpfel, ätherischer Hauch; saftig, viel Frucht, zarte Würze unterlegt, animierendes Säurespiel, Trinkspaß ohne Vordergründigkeit.



0,75 l

€ 28,90

Pinot Grigio

San Simone, Friaul

Der San Simone Pinot Grigio DOC ist ein erstklassiger Weißwein aus dem Friaul in Norditalien. Er besticht durch seine helle strohgelbe Farbe und sein frisches, fruchtiges Aroma. Dieser Pinot Grigio überzeugt mit einer harmonischen Säure und einem eleganten Abgang.



0,75 l

€ 30,00

Gelber Muskateller

Polz, Südsteiermark

Aromatische und ausgeprägte Intensität, die sich jugendlich und animierend präsentiert. Aromen von Holler über Marillen bis hin zu floralen Anklängen von Holunderblüten. Würzige Nuancen die von Zitronenthymian geprägt sind.



0,75 l

€ 31,00

Friulano

Scarbolo, Friaul

Der Friulano, eine einheimische Rebsorte, ist wie geschaffen für die friaulische Gastronomie. Seine seidige Textur (die Traube hat von Natur aus einen hohen Glycingehalt), gepaart mit ikonischen Aromen von getrockneten Kräutern und Mandeln.



0,75 l

€ 31,00

Sauvignon Blanc

Marco Felluga, Friaul

Goldgelbe Farbe mit ins Grüne tendierenden Nuancen. Intensives und frisches Bouquet mit Anklängen von Salbei, Holunder und frischem Pfeffer. Er hat eine gute Säurenote, die seine Frische und seinen Geschmack intensiviert. Ausgewogener und gut strukturierter Geschmack.



0,75 l

€ 41,50

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

Preisanpassungen möglich.

Rotweinkarte

Black Pepper Cuvée

Pfneisl, Burgenland

Diese klassische Cuvée besteht mehrheitlich aus Shiraz, trägt den Namen "Black Pepper" und präsentiert sich in einem dunklen Rubingranat mit tiefen Lilatönen. Er begeistert vor allem fruchtliebende Weinfreunde durch seine intensiven Aromen nach dunklen Beeren und reifen Kirschen und Zwetschken, welche selbst bei kalter Serviertemperatur neben etwas Menthol deutlich zum Vorschein treten. Zart nach Tabak und Vanille, feine Würze, mineralischer Touch. Saftig, etwas Nougat im Abgang, stoffig und dicht, bereitet er mit seinen weichen Tanninen und der delikaten Fruchtsüße ein elegantes und unkompliziertes Trinkvergnügen



0,75 l

€ 28,90

Merlot

San Simone, Friaul

Ein herrlicher Merlot, rubin-granatrot, mit zarter Frucht, sehr ausgewogen. Er überzeugt durch Eleganz und Harmonie. Die Tannine sind gut eingebunden und weich. Ein junger, erdiger Roter mit angenehm samtigem Charakter.



0,75 l

€ 31,00

Zweigelt

Keringer, Neusiedlersee

Eine gelungene Symbiose aus zwei Welten. Wir verwenden nur die Trauben aus besten Lagen der Großlage Heideboden. Elegant vermählen sich klassisch im Stahltank ausgebaute Chargen mit nach langer Mazerationszeit auf der Maische im Holzfass (Barrique) gelagerten Zweigelt-Weinen. In manchen Jahren bereichern wir die feine Komposition mit 5-10% Merlot, um so Frucht, Eleganz und die feinen röstigen Noten zu unterstreichen.

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase Kirsche, feiner Zwetschkenröster mit Zimt und Nelke, harmonische Frucht, würzig-leichte Holznote, Nougat im Abgang, gut balanciert.



0,75 l

€ 29,00

LE VOLTE

Ornellaia, Toscana

Die Korallenrebe ist ein Blend aus überwiegend Blaufränkischtrauben mit einem kleinen Teil Zweigelt. Mit viel Frische und elegantem Duft nach roten Beeren und Kirschen mit zarter Würze ist dieser Rotwein sehr und saftig, mit Frucht und feiner Säure.



0,75 l

€ 49,00

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

Preisanpassungen möglich.

Getränkepauschalen

KLEINES PAKET:

Orangensaft/Apfelsaft, div. Fruchtsäfte,
 Kaffee, Mineral prickelnd/still, Bier,
 Qualitätswein in der 0,75 l Flasche weiß/rot

Dauer der Charterfahrt	pro Person
2 Stunden	€ 25, ⁴⁰
3 Stunden	€ 27, ⁴⁰
4 Stunden	€ 31, ⁴⁰
5 Stunden	€ 35, ⁴⁰
6 Stunden	€ 40, ⁴⁰

GROSSES PAKET:

Sektempfang
 Orangensaft/Apfelsaft, div. Fruchtsäfte,
 Kaffee, Mineral prickelnd/still, Bier,
 Qualitätswein in der 0,75 l Flasche weiß/rot

Dauer der Charterfahrt	pro Person
2 Stunden	€ 28, ⁴⁰
3 Stunden	€ 30, ⁴⁰
4 Stunden	€ 35, ⁴⁰
5 Stunden	€ 40, ⁴⁰
6 Stunden	€ 45, ⁴⁰

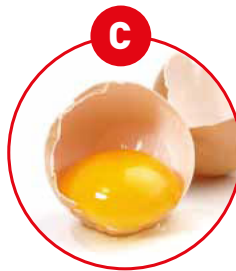
Allergeninformation



A
GLUTENHALTIGES
GETREIDE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



B
KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



C
EIER VON
GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



D
FISCH UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE
(AUSSER
FISCHGELATINE)



E
ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



F
SOJABOHNEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



G
MILCH VON
SÄUGETIEREN
UND MILCHER-
ZEUGNISSE
(INKLUSIVE
LAKTOSE)



H
SCHALENFRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



L
SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



M
SENF UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



N
SESAMSAMEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



O
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



P
LUPINEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



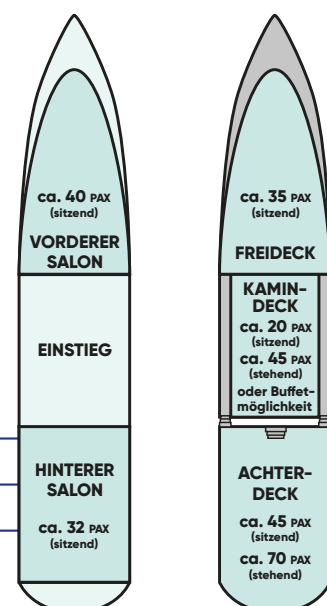
R
WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN,
MUSCHELN,
TINTENFISCHE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



Die Grande Dame des Wörthersees - elegant und einzigartig.

Die Thalia ist eines der letzten Schraubendampfschiffe Europas. Spüren Sie den Hauch von Nostalgie, wenn die Thalia über den Wörthersee gleitet!

Bestuhlung	Gala
Zulassung	max. 300 Personen
Schönwetter	150 Personen
Schlechtwetter	120 Personen

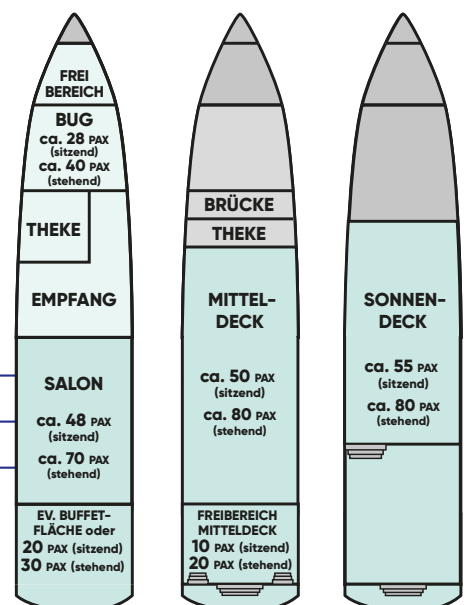




Das Motorschiff „Kärnten“

Das elegante MS bietet Platz für bis zu 250 Personen und ist nicht nur eines unserer beliebtesten Ausflugschiffe sondern eignet sich auch ausgezeichnet für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenfeiern.

Bestuhlung	Gala, Kino, Stehtische
Zulassung	max. 300 Personen
Schönwetter	200 Personen
Schlechtwetter	130 Personen

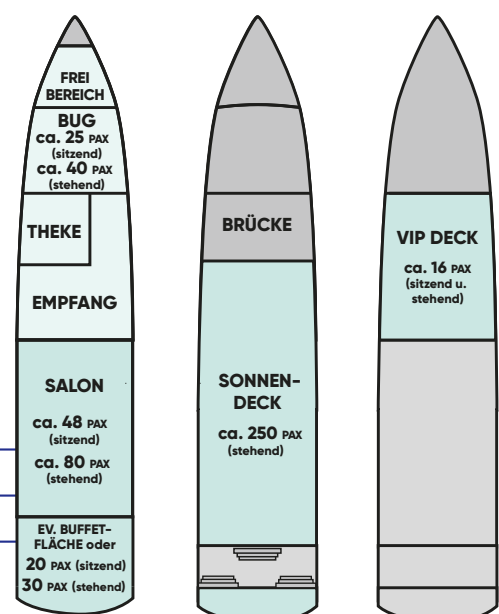




Das Motorschiff „Klagenfurt“

mit dem Motorschiff „Klagenfurt“ wird jede Feier zum vollen Erfolg. Durch die großzügige Fläche am Sonnendeck eignet sich die MS Klagenfurt auch optimal für Ihr Event.

Bestuhlung	Gala, Kino, Stehtische
Zulassung	max. 300 Personen
Schönwetter	200 Personen
Schlechtwetter	110 Personen





Bis 50 Personen - im kleineren Rahmen.

Erbaut 1966 und seit dieser Zeit laufend modernisiert bietet die MS Velden auch heute noch den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung im exklusiven Kreis.

Bestuhlung	Gala, Kino, Stehtische
Zulassung	max. 150 Personen
Schönwetter	50 Personen
Schlechtwetter	40 Personen

