



BUFFETANGEBOT WEINKARTE 2007

für Sonderfahrten
auf den
Schiffen der Attersee-Flotte

Bestellung über unser Schiffahrtsbüro
Telefon 07666 / 7806
Telefax 07666 / 7802
e-mail: office@atterseeschiffahrt.at

www.atterseeschiffahrt.at

Änderungen und Sonderwünsche auf Anfrage !
Alle angeführten Preise verstehen sich inkl. MWSt.

Kalte Buffets auf den Schiffen

MS Stadt Vöcklabruck und MS Weyregg

Deftiges Jausenbuffet:

Liptauer, Erdäpfelkäse, kalter Schweinebraten, Bauerngeselchtes, Saure Wurst mit Zwiebel und Ei, Leberkäse, Kästeplatte, Brot und Gebäck

Preis pro Person: € 10,00

Bauernbuffet:

Schweinebraten, gebratene Hühnerhaxerl, Tiroler Speckplatte mit Melonen, garnierte Käseplatte, Erdäpfelkas, rustikaler Schinkenstrudel, bunter Fischsalat, gebackene Putenschnitzerl, pikanter Nudelsalat mit Dressing, hausgemachte Schweinshaxerlsulz mit Zwiebelringen, Salatbuffet, Brot und Gebäck

Preis pro Person: € 15,30

Klassisches Buffet:

Roastbeef mit Waldorfsalat, geräucherte Fischfilet, garnierte Eier, Schinkenrollen, Shrimpscocktail, gebackene Putenschnitzerl, Kräutermatjes mit Zwiebel, eingelegter Schafskäse mit Oliven, Käseplatte feinst garniert, luftgetrockneter Speck mit Melonen, Hühnchensalat in Dill-Senfsauce mit Ananas, gebratene Karreerose, Salatbuffet nach Saison, Brot und Gebäck

Preis pro Person: € 19,50

Hausgebeitzter Lachs mit Dill-Senfsauce

Preis pro Person: auf Anfrage (Tagespreis)

Rustikale Brötchen

mit Grammelschmalz, Erdäpfelkas oder Liptauer
mit Schinken, Speck oder Schweinebraten

pro Stück € 1,60
pro Stück € 1,40

Cannabet Brötchen (exquisite Weißbrötchen)

mit Schinken und Melone oder mit Putenbraten und Ananas
mit Lachs oder Shrimps in Dillrahm

pro Stück € 2,10
pro Stück € 2,50

Warme Speisen auf den Schiffen

MS Stadt Vöcklabruck und MS Weyregg

Suppen

Gemüsesuppe nach Saison	Preis pro Person	€ 3,00
Leberknödelsuppe	Preis pro Person	€ 2,40
Erdäpfelrahmsuppe	Preis pro Person	€ 3,00

Warme Gerichte

Rindsgulasch mit Kartoffeln	Preis pro Person	€ 7,50
Kalbsgulasch mit Butterspätzle	Preis pro Person	€ 8,00
Rindsschnitzel mit Teigwaren	Preis pro Person	€ 8,90
Putenschnitzel in Champignonrahmsauce oder Schinkenrahmsauce mit Butterreis	Preis pro Person	€ 8,40
Kalbsbraten mit Reis und Kartoffel	Preis pro Person	€ 9,20
G'schnetzeltes von der Pute oder Schwein mit Beilage	Preis pro Person	€ 7,50
Warme Stelzenradl'n mit warmen Krautsalat und Semmelknödel	Preis pro Person	€ 7,50
Krautfleckerln	Preis pro Person	€ 5,50
Schweinebraten mit Semmelknödel und Salzkartoffel	Preis pro Person	€ 8,90

Einfaches Salatbuffet	Preis pro Person	€ 2,50
-----------------------	------------------	--------

Desserts

Fruchtsalat	Preis pro Person	€ 1,80
Joghurt-Fruchtschnitten	Preis pro Person	€ 2,00
Sacherschnitten	Preis pro Person	€ 2,10
Apfelstrudel	Preis pro Person	€ 1,80
Topfenstrudel mit oder ohne Früchte	Preis pro Person	€ 1,80
Zwetschken-oder Marillenkuchen (je nach Saison)	Preis pro Person	€ 1,80

Warmes Essen ist bis 60 Personen möglich! Wir hoffen, dass für Sie das richtige dabei ist.

Änderungen und Sonderwünsche auf Anfrage in unserem Schifffahrtbüro

Kontaktperson: Frau Brigitte Pabinger, Telefon 07666 / 7806, Fax 07666 / 7802
e-mail:office@atterseeschifffahrt.at

WEINKARTE - Weißweine

Welschriesling Sattler

Sattlerhof Gamlitz

Willi Sattler hat die würdige Nachfolge seines Vaters angetreten. Dieser war DER Pionier des trockenen Weißweines in der Steiermark. Und Willi jun. setzt dieses Werk nicht nur fort sondern er setzt mit seinen Weinen immer neue Maßstäbe. So sind seine Sauvignon Blancs bereits Legende. Aber in seiner Funktion als Chef des steirischen Weinbaus fördert er auch die Qualität in der gesamten Steiermark.

Beschreibung:

Frischer, fruchtiger Wein, sortentypischer grasiger Duft, angenehme Säure. Passt hervorragend zu kalten Gerichten, ist aber auch ein schöner Wein einfach zum Trinken.

Jahrgang 2003; Flasche 0,75 LT; Vol. 11,5%



€ 15,50

Sauvignon blanc Sattler

Sattlerhof Gamlitz

Willi Sattler hat die würdige Nachfolge seines Vaters angetreten. Dieser war DER Pionier des trockenen Weißweines in der Steiermark. Und Willi jun. setzt dieses Werk nicht nur fort sondern er setzt mit seinen Weinen immer neue Maßstäbe. So sind seine Sauvignon Blancs bereits Legende. Aber in seiner Funktion als Chef des steirischen Weinbaus fördert er auch die Qualität in der gesamten Steiermark.

Beschreibung:

Helles Gelbgrün, grasig-schotige Note nach Paprikaschoten, am Gaumen nach Mandarinen elegant mit langem Abgang nach Zitrusfrüchten.

Jahrgang 2002; Flasche 0,75 LT; Vol. 12,5%



€ 22,50

Chardonnay

Gsellmann & Gsellmann

Das Weingut Gsellmann & Gsellmann aus Gols hat sich in den letzten Jahren mitten unter den Spitzenwinzern des Burgenlandes etabliert. Sie gehören auch den "Pannobile"-Winzern an, die sich durch ständige Treffen gegenseitig befruchten. Die Größe des Weingutes beläuft sich auf ca. 22 ha Eigengärten, wobei streng kontrolliertes Traubengut zugekauft wird.

Beschreibung:

Kräftiger Chardonnay Classic aus dem Burgenland, Ausgebaut imahltank mit kurzem Aufenthalt im gebrauchten Holzfass. Dies verleiht im Würze und Kraft.

Jahrgang 2002; Flasche 0,75 LT; Vol. 13,0%



€ 18,50

Grüner Veltliner Steinfeder

Holzappel-Prandtauerhof

Karl Holzappel jun. hat sich ganz der Produktion von Wein und Destillaten verschrieben. Hat der Vater früher eher ausschließlich für das eigene Restaurant produziert, erzielt Karl Holzappel jetzt auch international Erfolge mit seinen Weinen und Schnäpsen. Sein persönlicher Stil ist in den Weinen immer wieder erkennbar. Zusammen mit seiner entzückenden Barbara betreibt er auch weiterhin das Restaurant "Prandtauerhof" mit seinem wunderschönen Innenhof und seiner geschmackvoll eingerichteten Gaststube. Neuerdings können Sie dort auch wohnen, wenn Sie nach der Verkostung nicht mehr weiter fahren wollen.

Beschreibung:

Leicht - frisch - spritzig - eine typische Steinfeder so wie sie sein soll. Optimal für die Terrasse um auch mal ein Glas mehr zu trinken.

Jahrgang 2003; Flasche 0,75 LT; Vol. 11,0%



€ 15,50

Riesling Platin

Sonnhof-Jurtschitsch

Die Brüder Jurtschitsch betreiben bereits seit vielen Jahren naturnahen Weinbau ohne viel Aufhebens zu machen. Wichtig war und ist ihnen ausschließlich die Qualität. Und diese steigert sich von Jahr zu Jahr, sicher auch durch die beachtlichen Investitionen in den Keller innerhalb der letzten Jahre.

Beschreibung:

Ein Wein voller Leben - unverwechselbar in seinem Pfirsichduft, delikater in der Sortenstilistik, animierend im Geschmacksbild. Die edle Rebe in jugendlicher Ausprägung.

Jahrgang 2003; Flasche 0,75 LT; Vol. 12,0%



€ 18,50

WEINKARTE - Rotweine

Carnuntum Cuvee

Markowitsch Gerhard

Der Falstaff "Winzer des Jahres 1999" hat sich in den letzten Jahren zu einem der führenden Winzer entwickelt. Ob es nun seine Weißweine sind, die von leicht und frisch über kraftvoll und wuchtig alle Stückerl spielen oder ob es seine perfekten Roten sind - Gerhard Markowitsch setzt Maßstäbe.

Beschreibung:

Angenehm trinkbares Cuvee aus Zweigelt und Pinot-Noir. Schöne Dichte, sehr geschmeidig mit wenig Tannin. Ein optimaler Begleiter zur Jause, zu gebratenem Fleisch (Grillerei im Sommer).

Jahrgang 2003; Flasche 0,75 LT; Vol. 12,5%



€ 17,50

K & K - Cuvee

Kirnbauer Walter und Irmgard (K&K)

Walter Kirnbauer ist eher ein Quereinsteiger in die Weinszene, der es sich allerdings zum Ziel gesetzt hat zu den Besten zu gehören. Und mit großen Schritten erreicht er dieses Ziel. Seine Blaufränkischen zählen immer wieder zu den Besten im "Blaufränkischland", aber auch seine Cuvees "Das Phantom" und "Forever" gehören zu den begehrten Raritäten des Burgenlandes. Das Weingut ist ein Familienbetrieb, neben Irmgard und Walter arbeitet auch bereits der Sohn im Betrieb mit, ein Absolvent der Klosterneuburger Weinbauschule.

Beschreibung:

Das K&K Cuvee besteht aus Zweigelt und Blaufränkisch und ist ein fruchtiger, runder und harmonischer Wein, wunderschön zum Dahintrinken, unkompliziert, besonders geeignet für Feste mit Leuten die trinken, und nicht verkosten wollen.

Jahrgang 2002; Flasche 0,75 LT; Vol. 13,0%



€ 16,50

Zweigelt Klassik Pittnauer

Pittnauer

Gerhard Pittnauer aus Gols hat sein neues Weingut mitten in den Weinbergen, in der Nähe der Lage Altenberg vor kurzem bezogen. Auf ca. 12 ha. werden in erster Linie Rotweine angebaut. Eine der Spezialitäten des Hauses ist der St. Laurent, Alte Reben, der gerade im Weinjahr 2000 an Perfektion nichts zu wünschen übrig lässt.

Beschreibung:

Dichter, saftiger Zweigelt, angebaut in kleinen, gebrauchten Holzfässern (Zweitbefüllung). Wunderschöne Kirschnoten in der Nase, tiefdunkel in der Farbe, am Gaumen saftig mit schöner Frucht.

Jahrgang 2002; Flasche 0,75 LT; Vol. 14,0%



€ 19,50

Blaufränkisch Hochacker Gesellmann

Gesellmann

Das Weingut Gesellmann aus Deutschkreuz im Mittelburgenland ist mittlerweile bereits eine Institution. Geführt wird das Weingut vom mittlerweile 33-jährigen Albert Gesellmann und seiner Gattin. Der Schwerpunkt der Weine liegt eindeutig beim Blaufränkischen, den der Winzer zur Perfektion bringt. Aber auch seine internationalen Traubensorten wie Cabernet und Merlot (im Bela Rex), sein Blauburgunder und neuerdings sein reinsortig angebauter Syrah sind eine Wucht. Den Opus eximium (sein Meisterwerk aus österreichischen Sorten) baut das Weingut nun bereits zum 14. mal aus (Jahrgang 2001), deshalb Opus eximium No.14.

Beschreibung:

Ein Parade-Blaufränkischer. Dicht, stoffig mit schöner Frucht und Tiefgang. Angebaut im großen Holzfass, damit nicht tanninlastig. Angenehm zu trinken, passt aber auch perfekt zu leichten Fleischspeisen, auch zu Pasta & Co zu empfehlen.

Jahrgang 2002; Flasche 0,75 LT; Vol. 13,5%



€ 20,50

Heideboden Nittnaus

Nittnaus Anita und Hans

Die Winzerfamilie Nittnaus aus Gols, Weinbaugebiet Neusiedlersee gehört sicher zu den innovativsten im ganzen Land. Auch von der Vermarktung her setzt man immer neue Schritte, so war Hans Nittnaus Erfinder des Namen "Pannobile", den er einer ausgesuchten Gruppe von Winzern aus dem Weinbaugebiet Neusiedlersee zur Verfügung stellte. Der Pannobile hat sich mittlerweile zur echten "Marke" entwickelt. Die berühmtesten Weine vom Weingut Nittnaus sind Comondor (eher bescheidene Mengen), Pannobile und der Heideboden.

Beschreibung:

Cuvee aus: 40%Zweigelt, 25%Blaufränkisch 15% St.Laurent und jeweils 10% Pinot Noir und Cabernet Sauvignon.Unter der Bezeichnung "Heideboden" werden die ebenen Lagen bis hin zum See, mit den leichten, warmen, sandig-schottrigen Böden bezeichnet. Dieser Wein ist kraftvoll, dicht mit wunderschöner Frucht, der 14-monatige Ausbau im Barrique bringt Stoff und Holz.

Jahrgang 2001; Flasche 0,75 LT; Vol. 12,8%



€ 22,50

Alte Lagen

Gsellmann & Gsellmann

Das Weingut Gsellmann & Gsellmann aus Gols hat sich in den letzten Jahren mitten unter den Spitzenwinzern des Burgenlandes etabliert. Sie gehören auch den "Pannobile"-Winzern an, die sich durch ständige Treffen gegenseitig befruchten. Die Größe des Weingutes beläuft sich auf ca. 22 ha Eigengärten, wobei streng kontrolliertes Traubengut zugekauft wird.

Beschreibung:

Die "Alten Lagen" aus dem Hause Gsellmann sind ein Sortencuvee aus Blauer Zweigelt und Cabernet Sauvignon, wobei die alten Lagen für das Alter der Rebstöcke steht. Durch die Reife der Stöcke gewinnt auch der Wein an Tiefe, Dichte und Struktur. Für den Jahrgang 2001 ein extrem kraftvoller Wein (wiewohl etwas schanker wie 2000) mit wunderschöner Frucht nach Cassis und Weichsel, unterlegt mit dem angenehmen Tanin des neuen Barriques.

Jahrgang 2001; Flasche 0,75 LT; Vol. 13,0%



€ 24,50

weitere Informationen:

ATTERSEESCHIFFFAHRT, 4864 Attersee, Bahnhof

Telefon 07666 / 7806, Telefax 07666 / 7802

e-mail: office@atterseeschiffahrt.at, Internet: www.atterseeschiffahrt.at