

BORDKARTE

Fahrgastschiff Waldshut-Tiengen

Die landschaftlich interessante Rheinstrecke
zeigt sich von ihrer schönsten Seite.
Schöne Aussichten auch für Ihren Gaumen!
Kommen Sie an Bord und entdecken Sie
die verschiedenen kulinarischen Welten an
Bord unseres Schiffes.
Das stilvolle Ambiente und der freundliche Service
bieten eine einmalige Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Fahrt
und einen guten Appetit!



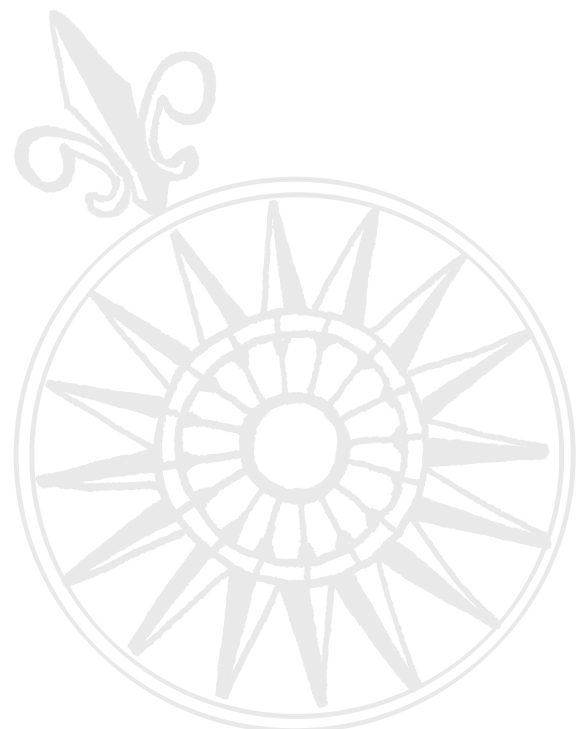
Tellergerichte (bis 60 Personen)

Kalbsgeschnetzeltes mit Currysauce, ^{2,3,4} Spätzle, Tagesgemüse, Salat	21,40 €
Gemischter Braten mit Soße, ^{2,3,4} Pommes frites, Spätzle, Tagesgemüse, Salat	18,80 €
Jägerschnitzel mit Soße, ^{2,3,4} Spätzle, Salat	16,70 €
Frikadelle, ³ Pommes frites, Salat	10,40 €
Großer Salatteller, ³ mit Schinken und Ei	12,50 €
Spargel an Hollandaise mit Petersilienkartoffeln und Schweinerückensteak	22,00 €

Selbstverständlich richten wir uns, im Rahmen unserer
Möglichkeiten, gerne nach Ihren Wünschen und
gestalten Ihnen ein Menü nach Ihrer Wahl.

Bitte beachten Sie:

Aus organisatorischen und Platzgründen kann auf dem Schiff immer nur
ein Menü bzw. Tellergericht für die Reisenden herausgegeben werden.

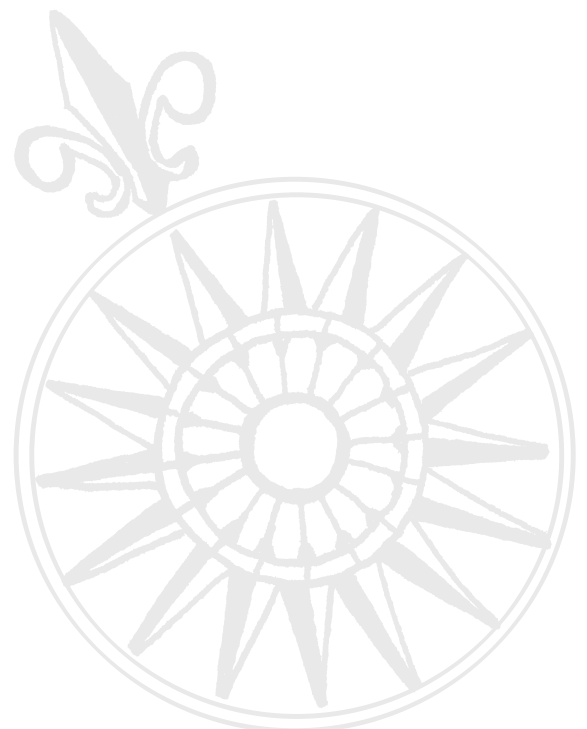


Vesperteller (bis 60 Personen)

1 St. Galler Schübling mit Kartoffelsalat ^{1,2,3,5}	9,50 €
Wurstsalat mit Käse und Brot ^{1,2,3,5}	9,80 €
Wurstsalat mit Brot ^{1,2,3,5}	9,30 €

Belegte Brötchen / Kleine Speisen

Gipfeli oder Butterbrezel	Stück 1,20 €
Apéro Käsegebäck ^{1,3,5}	p.P. 3,10 €
Belegte Brötchen mit Schinken, Wurst, Käse oder Lachs ^{1,2,3,4,5}	Stück 2,10 €
Großes Schinkengipfeli ^{1,3,5}	Stück 1,80 €
Häppchen (Wurst, Käse, Lachs, Schinken)	Stück 2,10 €
Spießchen (Tomate-Mozzarella, Melone-Schinken, Käse-Trauben),	Stück 2,10 €
Knabberteller ²	p.P. 1,80 €



Buffets (bis 52 Personen)

Kaltes Buffet, einfach ^{1,2,3,5}

rustikales Bauernvesper mit Speck, Schübling,
Leber- und Schwarzwurst, Frikadellen kalt,
Wurst-Schinken-Spargelplatte, Käseplatte,
10 Sorten Salate, verschiedene Sorten Brot,
Dessert: Obstsalat

17,00 €

Kalt-warmes Buffet, medium ^{1,2,3,5}

1 Sorte warmes Fleisch, 3 Sorten kaltes Fleisch,
Hähnchenkeulen, Frikadellen kalt,
Wurst-Schinken-Spargelplatte, Käseplatte,
12 Sorten Salate, verschiedene Sorten Brot,
gefüllte Eier, Dessert: Obstsalat

19,50 €

Kalt-warmes Buffet, gehoben ^{1,2,3,5}

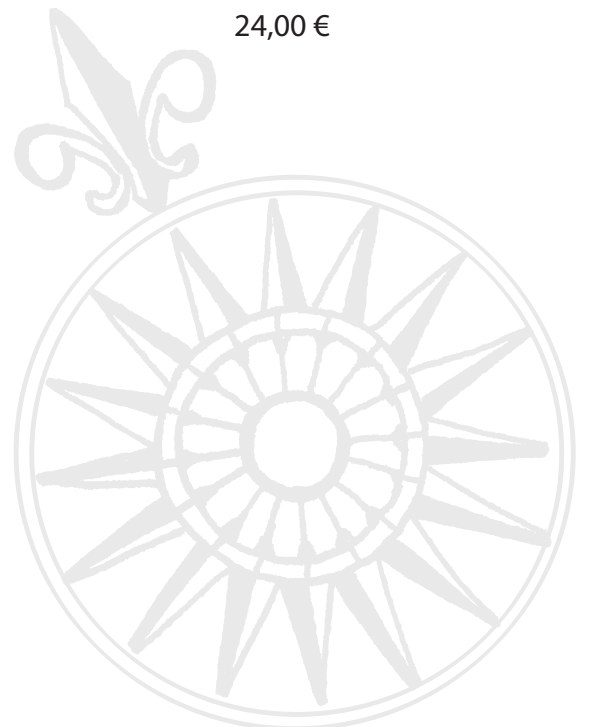
1 Sorte warmes Fleisch, 4 Sorten kaltes Fleisch,
Hähnchenkeulen, Frikadellen kalt,
Wurst-Schinken-Spargelplatte, Käseplatte,
12 Sorten Salate, verschiedene Sorten Brot,
gefüllte Eier, Lachs, Forelle, Meerrettichsahne,
Dessert: Obstsalat

21,50 €

Kalt-warmes Buffet, exklusiv ^{1,2,3,5}

2 Sorten warmes Fleisch, 4 Sorten kaltes Fleisch,
Hähnchenkeulen, Frikadellen kalt,
Wurst-Schinken-Spargelplatte, Käseplatte,
12 Sorten Salate, verschiedene Sorten Brot,
gefüllte Eier, Lachs, Forelle, Meerrettichsahne,
Krabben-Cocktail, Hering-Cocktail,
Schinken, Melone, Dessert: Obstsalat

24,00 €



Buffets (bis 52 Personen)

Schinken im Brotteig

1,2,3,5

mit Kartoffel- und Nudelsalat und
grünem Salat dazu Bauernbrot

14,50 €

Warmes Buffet

1,2,3,5

Schwarzwälder Schinken mit Melone,
verschiedene Antipasti und Brot

Frikadellen, Schweinehalsbraten, Hähnchenbrust, Kartoffelsalat,
Blattsalat, Tomatensalat, Farmersalat, Kartoffelgratin, Spätzle und
Gemüse

Käseplatte, Obstsalat

25,50 €

Bei einem Buffet unter 15 Personen wird pro Person ein
Mindestmengenzuschlag von 4,50 € berechnet.
Unter 25 Personen werden 7 verschiedene Sorten Salat
angeboten.

Festmenüs (bis 60 Personen)

Menü 1 ^{2,4}

gemischter Braten mit frischen Rahmchampignons,
Pommes frites,
Spätzle, Gemüse

24,00 €

Menü 2 ^{2,4}

Kalbsrahmgeschnetztes, hausgemachte
Spätzle, Reis, Gemüseplatte

26,50 €

Menü 3 ^{2,4}

Putenbrust, Reis, Spätzle,
Gemüse

23,50 €

Menü 4 ^{2,4}

Rehragout, Kroketten, Spätzle,
Preiselbeeren auf Birne garniert

26,00 €

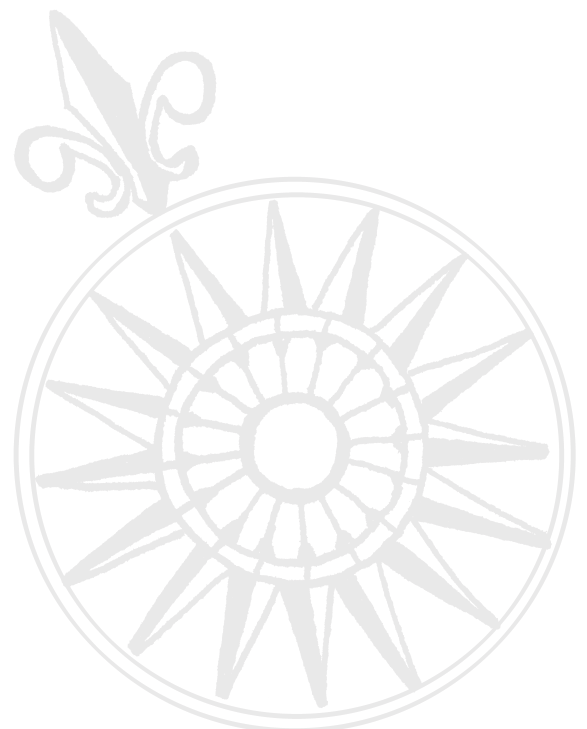
Menü 5 ^{2,4}

Spargelmenü (saisonabhängig)
Salatbouquet mit Spargelspitzen,
Spargel an Hollandaise mit Petersilien-
kartoffeln und Schinkenauswahl,
hausgemachter Obstsalat

31,50 €

Bitte beachten Sie:

Aus organisatorischen und Platzgründen kann auf dem Schiff immer nur ein Menü bzw. Tellergericht für die Reisenden herausgegeben werden.



Zu jedem Menü wird eine Suppe, ein Salat
und ein Dessert Ihrer Wahl serviert:

SuppeZucchini cremesuppe ³Tomaten cremesuppe ³Nudelsuppe ³Flädlesuppe ³**Salat**gemischter kleiner Salat ³Blattsalat mit Croutons und Speckstreifen ³

Salatsoße nach Wahl (Joghurt oder Kräuter)

Dessertfrischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne ⁴Vanille-Eis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen ⁴**Aufschlag für folgende Vorspeisen ^{3,7}**

Melone mit Parmaschinken oder Lachsschinken

+6,00 €

geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

+6,00 €

Krabbencocktail

+6,00 €

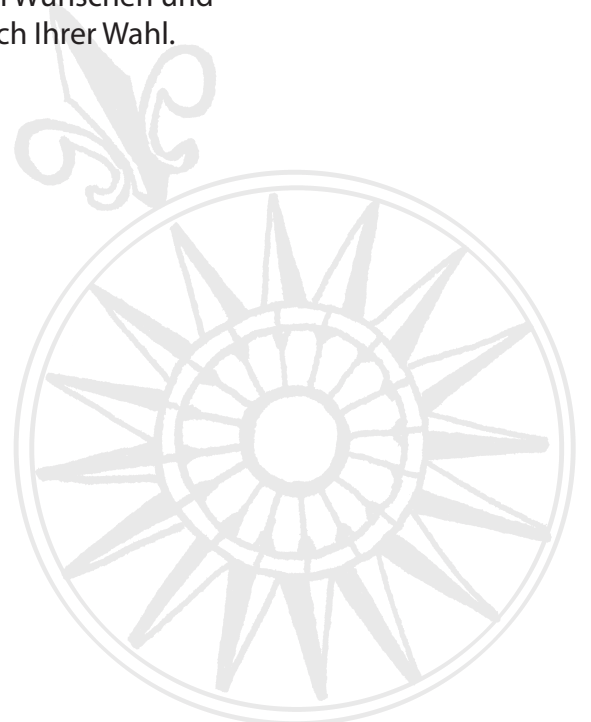
Aufschlag für folgende NachspeisenApfelstrudel mit Vanillesosse ⁴

+1,00 €

Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne ⁴

+1,00 €

Selbstverständlich richten wir uns, im Rahmen unserer
Möglichkeiten, gerne nach Ihren Wünschen und
gestalten Ihnen ein Menü nach Ihrer Wahl.



Torten ⁴

	pro Torte	
	Stück	
Schwarzwälder Kirsch	16	2,20 €
Käsesahne	16	2,20 €
Zuger Kirschtorte	16	2,20 €

Kuchen ⁴

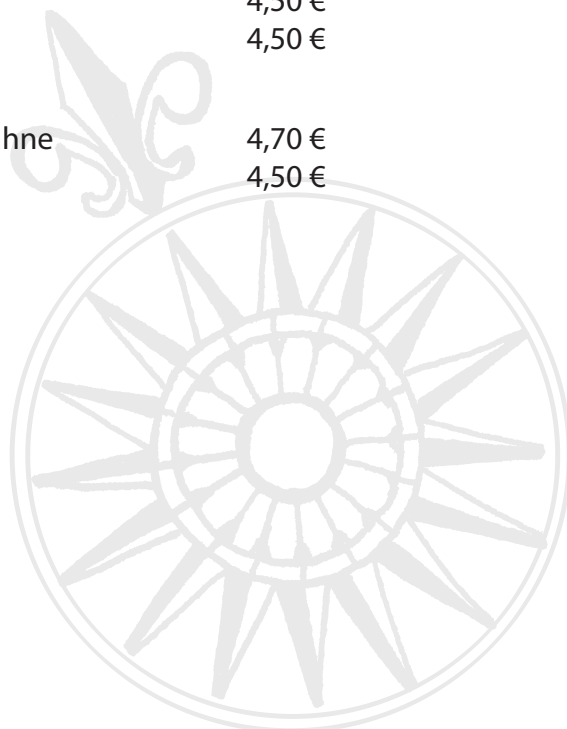
	pro Kuchen	
	Stück	
Rüblikuchen	14	1,90 €
Obstkuchen nach Jahreszeit	14	1,90 €
Käsekuchen	14	1,90 €
Hefezopf		10,50 €
Nußzopf		10,50 €

Weitere Torten und Kuchen auf Anfrage.

Bei selbst mitgebrachtem Kuchen berechnen wir
pro Person 1,00 € für das Gedeck.

Dessert ⁴

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	4,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder mit heißer Schokolade	4,50 €
Pfirsichteller	
Pfirsich, Früchtecreme, Likör und Sahne	4,50 €
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	4,50 €
Saison	
Rotweinpflaumen mit Zimtparfait und Sahne	4,70 €
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis	4,50 €



Alkoholfreies

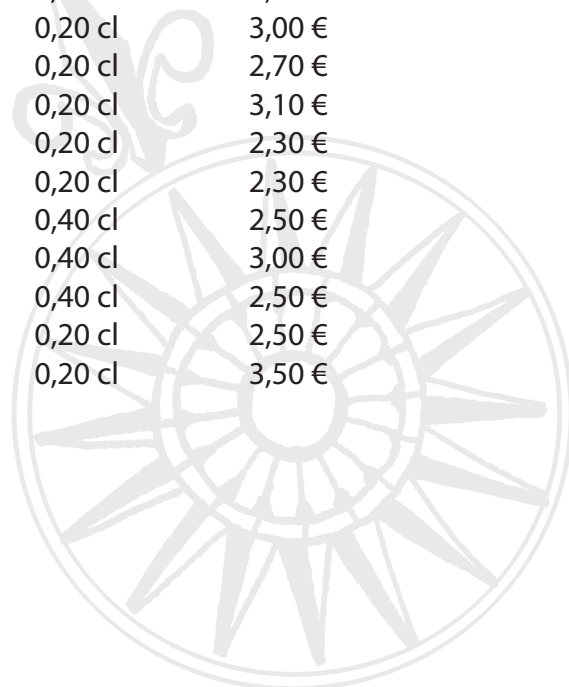
Dürrheimer Mineralwasser	0,75 l	3,10 €
Dürrheimer Mineralwasser medium	0,75 l	3,10 €
Dürrheimer Mineralwasser still	0,50 l	2,20 €
Dürrheimer Mineralwasser	0,25 l	1,80 €
Schlör Orangensaft Nektar Exquisit	0,20 l	2,10 €
Schlör Apfelsaft Exquisit	0,20 l	1,80 €
Apfelsaft-Schorle	0,20 l	1,80 €
Fanta Orange ^{1,2,4}	0,20 l	1,80 €
Sprite ¹	0,20 l	1,80 €
Coca Cola ^{4,6}	0,20 l	1,80 €
Coca Cola light ^{4,6,7}	0,33 l	2,10 €
Spezi ^{1,2,4,6}	0,20 l	1,80 €
Eistee ³	0,20 l	1,80 €

Bier

Waldhaus Diplom Pils vom Fass	0,20 l	1,90 €
Waldhaus Diplom Pils vom Fass	0,40 l	2,40 €
Weizenbier Flasche	0,50 l	2,60 €
Cola Weizen	0,50 l	2,90 €
Waldhaus alkoholfrei Flasche	0,33 l	2,30 €
Weizenbier alkoholfrei Flasche	0,50 l	2,60 €

Spirituosen

Obstschnaps	0,20 cl	2,00 €
Williams	0,20 cl	2,60 €
Kirsch	0,20 cl	2,50 €
Hefeschnaps	0,20 cl	2,00 €
Asbach	0,20 cl	2,30 €
La Vieille Prune	0,20 cl	3,00 €
Marc (aus Spätlese Trester)	0,20 cl	2,70 €
Whisky	0,20 cl	3,10 €
Fernet Branca	0,20 cl	2,30 €
Malteser Aquavit	0,20 cl	2,30 €
Campari ⁴	0,40 cl	2,50 €
Martini	0,40 cl	3,00 €
Cynar	0,40 cl	2,50 €
Grappa	0,20 cl	2,50 €
Remy Martin	0,20 cl	3,50 €



Weine

Offene Weine - weiß, rot

Badischer Landwein, Müller Thurgau, weiß trocken	0,20 l	2,80 €
Badischer Landwein, Müller Thurgau, weiß trocken, Krug	0,50 l	6,50 €
Schallstädter Batzenberg, Gutedel, trocken QbA	0,20 l	3,00 €
Schallstädter Batzenberg, Gutedel, trocken QbA, Krug	0,50 l	6,70 €
Eichstetter Herrenbuck, Spätburgunder, rot trocken	0,20 l	3,30 €
Eichstetter Herrenbuck, Spätburgunder, rot trocken, Krug	0,50 l	7,70 €
Weinschorle, weiß oder rot	0,20 l	2,50 €

Flaschenweine - weiß

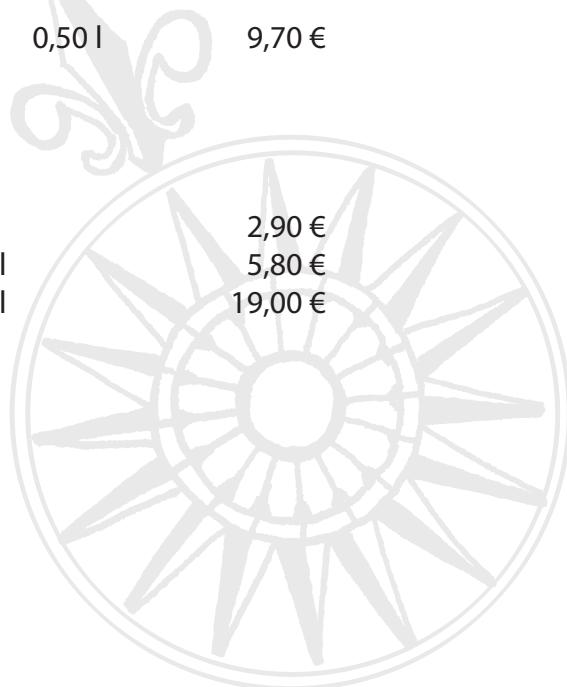
Hohentengener Oelberg, Weißburgunder	0,75 l	13,00 €
Oberbergerner Bassgeige Grauburgunder, weiß trocken	0,50 l	7,90 €
Fendant Walliser	0,50 l	9,50 €

Flaschenweine - rot

Nacker Spätburgunder, trocken	0,50 l	9,50 €
Dole	0,50 l	9,70 €

Sekt

Geldermann Sekt, Carte Blanche	Glas	2,90 €
Geldermann Sekt, Carte Blanche	0,20 l	5,80 €
Geldermann Sekt, Carte Blanche	0,75 l	19,00 €

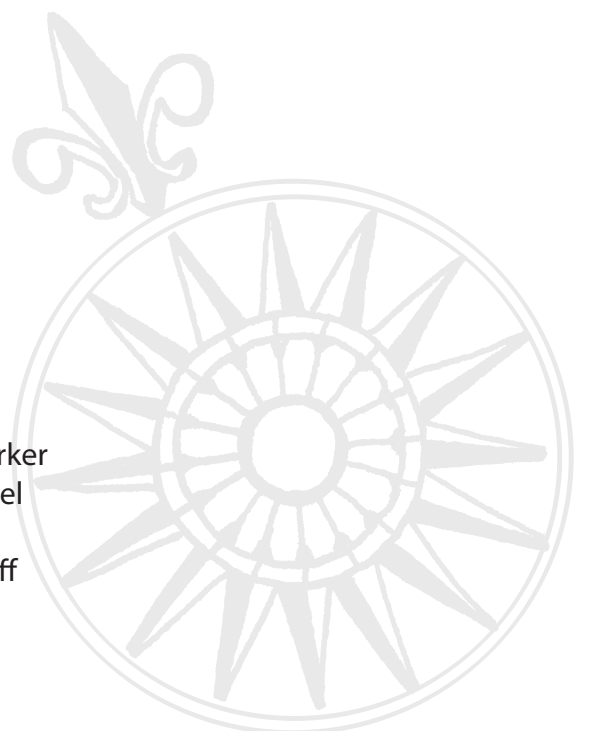


Heisse Getränke

Tee	Glas	1,80 €
Kaffee	Tasse	1,90 €
Kaffee ⁶	Tasse gr.	3,10 €
Espresso ⁶	Tasse	1,80 €
Cappuccino ⁶	Tasse	2,00 €
Latte Macchiato ⁶	Glas	2,50 €
Ovomaltine	Tasse gr.	2,50 €
Glühwein	Glas	2,20 €
Seemannspunsch	Glas	2,10 €
Grog	Glas	2,10 €
Tee mit Rum	Glas	2,50 €

Inhaltsstoffe

- 1 Phospat
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Abtioxidationsmittel
- 4 Farbstoff
- 5 Konservierungsstoff
- 6 Koffein
- 7 Süßungsmittel



Gesellschaftsfahrten

Kulinarische Rundfahrten wie im Fahrplan ausgeschrieben.
Zuzüglich Mietpreis für das Fahrgastschiff
(siehe Gesellschaftsfahrten im Fahrplan)

Pro Person	Erwachsene	Kinder
Brunch-Fahrt ¹⁾	17,50 €	11,50 €
Kaffee-Fahrt ²⁾ (1 Stück Kuchen und Kaffee/Tee)	5,30 €	5,30 €
Grill-Fahrt ³⁾	15,75 €	10,80 €
Spanferkel-Fahrt ³⁾ (ab 40 Personen)	15,75 €	10,80 €

¹⁾ Aus Platzgründen nur bis 54 Personen möglich

²⁾ Aus Platzgründen nur bis 60 Personen möglich

³⁾ Aus Platzgründen nur bis 52 Personen möglich

Bei der Grill-Fahrt wird unter 20 Personen ein Mindermengenzuschlag
von 4,50 € pro Person berechnet.



STADTWERKE
WALDSHUT-TIENGEN GMBH

Information & Buchung

Rheinschiffahrt Waldshut-Tiengen

Rheinweg 3

79761 Waldshut-Tiengen

Telefon +49 (0) 7751 / 833-240

Telefax +49 (0) 7751 / 833-241

www.stadtwerke-wt.de

info@rheinschiffahrt-wt.de

