

CHRISTMAS CHEERS



FESTLICHE MOMENTE DIREKT AM WASSER

Freuen Sie sich auf einen stimmungsvollen Abend in festlicher Atmosphäre – mit gutem Essen und unserer Bootshaus-Crew, die für Sie das Ruder übernimmt.

Das Bootshaus an der Alten Donau verbindet British Chic mit dem sportlich-eleganten Flair eines Ruderclubs – direkt am Wasser und festlich dekoriert.

Der Auftakt als Highlight:

Ein Punschempfang am Steg mit Lichterketten, Fackeln und offenem Feuer. Stehtische und Schirme sorgen für gemütliches Ankommen, während der Blick über die Alte Donau und Wiens Skyline schweift.



PUNSCHEMPfang AM STEG

LANDTMANN'S ORANGEN PUNSCH

HEISSE LIMO MIT INGWER & KARDAMOM (alkoholfrei)

Dazu empfehlen wir als Snack:

BRATERDÄPFEL MIT PARMESANSCHNEE

oder

GEBRANNT MANDELN IM STANITZL

pro Person € 20,-

Preis für Getränke ohne Snacks € 15 p.P.

IHR X-MAS BUFFET

ab 35 Personen

Genießen Sie ein festliches Buffet, das wir speziell für Gruppen ab 35 Personen

zusammengestellt haben. Starten Sie mit einer Auswahl an Vorspeisen

im Family Style zum Teilen, gefolgt von einer Suppe.

Hauptspeisenauswahl am Buffet – wählen Sie vorab aus einem Angebot von Fleisch-,

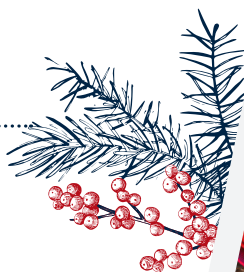
Fisch- sowie vegetarischen oder veganen Optionen.

Dessertvariationen werden zum Schluss am Tisch serviert.

WEIHNACHTLICHES GEDECK

Freuen Sie sich auf ein festliches Gedeck mit
ofenfrischem Gebäck, feiner Salzbutter, winterlichen
Chutneys und stimmungsvoller Weihnachtsdekoration.

€ 7 pro Person.



LANDTMANN
DAS BOOTSHAUS
~ ALTE DONAU ~

VORSPEISEN FAMILY STYLE



Wählen Sie 2, 3 oder 4 Vorspeisen, die wir auf Platten
oder in Schüsseln in die Tischmitte servieren - perfekt zum Teilen.

2 Vorspeisen	€ 18 pro Person
3 Vorspeisen	€ 21 pro Person
4 Vorspeisen	€ 24 pro Person

inkl. ofenfrischem Gebäck

RÄUCHERLACHSTATAR & AVOCADO

frische Dille · Brioche Toast · Crème fraîche

BEEF TARTAR

Avocado · Butter · Maldon Meersalz · Brioche-Toast
Gemüsechip

ENGLISH ROASTBEEF

aufgeschnittenes Roastbeef · Horseradish Sauce · Kapern

WINTER SALAT

gemischter Salat mit Roten Rüben · Babyspinat ·
geröstete Nüsse · Cranberries · Baby-Birne

CHEESE BRÛLÉE

Camembert · Trüffelhonig · Cranberries · Rosmarin ·
ofenfrisches Baguette

SUPPE VOM BUFFET



KÜRBIS-SÜSSKARTOFFEL SUPPE VEGAN

6,5

Knusper-Croûtons · Pesto aus gerösteten Kürbiskernen

HAUPTSPEISEN VOM BUFFET



FISH & CHIPS „OXFORD: CAMBRIDGE“

Wildfang-Kabeljaufilet im Backteig · Super-Crunch Pommes ·
Erbsenpüree · Lemon-Mayo · Malt Vinegar (extra)

MOULES FRITES

Bio-Miesmuscheln · Weißweinsud · Wurzelgemüse ·
Super-Crunch Pommes

BOOTSHAUS PAELLA

Kabeljau · Black Tiger Garnele · Calamari · Oktopus ·
Muscheln · Huhn · Spanische Chorizo · Gemüse · Safranreis

ROTE RÜBEN RISOTTO VEGETARISCH

Risotto · rote Rübe · Crème fraîche · frische Dille ·
gerissener Kren

WEIHNACHTSENTE

knusprige Weihnachtssente · Orangensauce · Erdäpfelknödel ·
Maroni-Rotkraut

3 Hauptspeisen zur Wahl	€ 39 pro Person
4 Hauptspeisen zur Wahl	€ 44 pro Person

GENTLE CHICK

saftig gegrillte Hühnerbrust · mediterran gewürzt ·
Grillgemüse · Super-Crunch Pommes · Jus

PORK ROYAL

unser Gourmet Schweinsbraten · Champagner-Kraut ·
Erdäpfelknödel · Kümmel-Bratensaft

WILD SHEPHERD'S PIE

Wildschwein Bolognese · cremiges Erdäpfelpüree ·
knusprig überbacken · Preiselbeeren

LIGHTWEIGHT ROWER

buntes Ofengemüse · geröstete Kürbisspalten ·
Wilder Brokkoli · Rösti · veganer Feta Crumble ·
Crispy Chilli Oil · pink Hummus

DESSERTVARIATION SWEET SELECTION



LANDTMANN'S
- ORIGINAL -

Genießen Sie als süßen Abschluss einen Dessertteller
mit Köstlichkeiten aus unserer Landtmann's Original
Manufaktur.

PETIT FOURS DESSERTTELLER

Mini Maroniblüte, Mini Punschkrapferl
Mini Pariser Spitz, Mini Topfenknöderl „Rot-Weiß“

pro Person € 14,5



WEIHNACHTSKEKSE

unsere Weihnachtskekse aus der Landtmann's Original
Manufaktur auf den Tischen eingestellt

pro Person € 8,5

GETRÄNKE



Die Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.

Bitte wählen Sie vorweg für Ihre Gäste Ihren Weinwunsch aus unserer Weinkarte. Wir beraten Sie gerne.

Kaffee servieren wir gerne zum Dessert.

Unser Getränkeangebot finden Sie in unserer aktuellen Speisekarte.

INFOS & EXTRAS

Allergien: Wir bitten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten und Sonderwünsche uns vorab bekannt zu geben.

Technik: Leinwand + Beamer für Präsentationen 50,-

SONSTIGES

Stoppelgeld:	Für mitgebrachte Weine wird ein Beitrag für Service und Gläser von € 15 pro Flasche verrechnet.
Auf- und Abbau- pauschale:	Bei umfangreicheren Umstellungen wird nach Aufwand und vorheriger Absprache eine Pauschale verrechnet.
Personalkosten- Pauschale:	Für Leistungen außerhalb unserer Öffnungszeiten (23:00–24:00 Uhr) fällt eine Personalkostenpauschale von € 250 an.

WEIHNACHTSGESCHENKE FÜR IHRE GÄSTE

Der Landtmann's Original Guglhupf ist das perfekte Weihnachtsgeschenk für Kunden oder Mitarbeiter:innen. Mit einem individuell personalisierten Deckel – Logo oder Botschaft – wird jeder Guglhupf so einzigartig wie Ihr Unternehmen. Zeigen Sie Wertschätzung ganz nach dem Motto: „Sag's mit Guglhupf!“



Direkt bei uns oder
hier online bestellen



Geschenkdose mit
personalisierbarem
Logodeckel

*Wir freuen uns darauf,
Ihre unvergessliche Weihnachtsfeier
im Bootshaus zu gestalten!*



STORNO- & GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro pro Person bzw. Portion, Stück, Einheit oder Flasche und inkl. MwSt., jedoch ohne Trinkgeld. (MwSt.: Speisen 10%, Getränke 20%, Blumen 13%, Sonstiges 20%) Die Rechnung wird am Tag der Veranstaltung ausgestellt und ist bar oder mit Kreditkarte zu bezahlen.

Zahlungsmodalitäten für Firmen-Weihnachtsfeiern

Die Begleichung der Rechnung erfolgt grundsätzlich direkt vor Ort – bar oder mit Kreditkarte. Alternativ ist nach vorheriger Vereinbarung eine Rechnungslegung möglich. In diesem Fall bitten wir um die Hinterlegung einer gültigen Kreditkartennummer als Sicherheit. Diese wird ausschließlich dann belastet, wenn die Rechnung nicht innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsdatum beglichen wird.

Öffnungszeiten

Veranstaltungen finden innerhalb der regulären Öffnungszeiten statt. Abweichungen oder Verlängerungen sind gegen Aufpreis nach Absprache möglich. Unsere Öffnungszeiten enden regulär um 23:00 Uhr, die gesetzliche Sperrstunde liegt bei 24:00 Uhr.

Garantierte Personenzahl

Die endgültige Gästezahl ist 14 Tage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen und gilt als Verrechnungsgrundlage.

Eine Reduktion bis maximal 10 % ist bis 3 Tage vor der Veranstaltung kostenlos möglich. Bitte geben Sie uns auch 3 Tage vor der Veranstaltung bekannt, falls mehr oder weniger Gäste teilnehmen, damit wir passend vorbereiten können.

Finalisierung der Buchungsdetails

Bei Reservierungen mit einem Wahlmenü oder Buffet, benötigen wir aus organisatorischen Gründen Ihre Auswahl bis spätestens 15. November. Für Veranstaltungen vor dem 01. Dezember 2025 bitte bis 14 Tage vor der Veranstaltung.

Nachbarschaft & Musik

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass uns ein gutes nachbarschaftliches Verhältnis sehr am Herzen liegt. Aufgrund der besonderen Lage im Naherholungsgebiet darf im Lokal ausschließlich bis maximal 58 dB Musik gespielt werden. Es ist nicht gestattet im Außenbereich und im Gartenzimmer/Pergola Musik zu spielen.

Stornobedingungen für Weihnachtsfeiern

Da wir für Ihre Weihnachtsfeier Räumlichkeiten, Personal und Speisen exklusiv reservieren, bitten wir um Verständnis für folgende Stornoregelungen:

Kostenfreie Stornierung ist bis 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin möglich.

Bei einer Stornierung danach verrechnen wir 50 % des vereinbarten Menüpreises bzw. der gebuchten Pauschale.

Bei einer Stornierung weniger als 7 Tage vor dem Termin stellen wir 100 % des Menüpreises und vereinbarter Pauschalen in Rechnung.

Bereits getätigte Vorleistungen (z. B. für Sonderausstattung, Technik, Dekoration oder externe Dienstleister) werden bei einer Stornierung unabhängig vom Zeitpunkt zur Gänze verrechnet.

Haftungsausschluss

Für mitgebrachte Dekorationen oder Technik übernimmt das Bootshaus keine Haftung.

Gerichtsstand

Für allfällige Streitigkeiten wird Wien als Gerichtsstand vereinbart.