

MEET. EAT. CELEBRATE.



VERANSTALTUNGEN IM BOOTSHAUS AN DER ALten DONAU

Wenn das Wasser glitzert und die Sonne langsam untergeht,
beginnt im Bootshaus die schönste Zeit des Tages. Hier treffen sich Menschen,
um gemeinsam zu genießen, zu lachen und zu feiern.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem besonderem Erlebnis
zu machen - mit gutem Essen und unserer Bootshaus-Crew,
die für Sie das Ruder übernimmt.



Ankommen. Wählen. Genießen.

MENÜ

für bis zu 34 Personen

Let's raise a glass to good times - Starten Sie mit einem Aperitif, bevor die **Vorspeisen** im **Family Style** mittig am Tisch serviert werden. Perfekt zum gemeinsamen Teilen & Genießen.
Wählen Sie vorab 3 **Hauptspeisen** – Ihre Gäste entscheiden direkt vor Ort, worauf sie Appetit haben. Das Dessert wählen Sie im Vorfeld aus unserem Angebot.

APERITIF DER IDEALE START

BOOTSHAUS ROWSECCO

Perfekt für den ersten Toast.

6,2

OTTAKRINGER ROTES ZWICKL

0,33L 5,4

ungefiltert · dunkelrot · cremig · vollmundig · frisch vom Fass

GINGER LEMON SPRITZ ALKOHOLFREI

Zitrone · Minze · Fever Tree Bitter Lemon

6,5

VÖSLAUER MINERALWASSER

0,33L 4,9

still | prickelnd

VORSPEISEN FAMILY STYLE

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

BEEF TARTAR

Avocado · Butter · Maldon Meersalz · Brioche-Toast · Gemüsechip

ÄHRENFISCHE *Bootshaus Klassiker*

knusprig frittierte Mini-Fischerl · Zitronenspalte · Lemon-Mayo

GEBACKENE OLIVEN

knusprig gebacken · Zitronenspalte · Lemon-Mayo

2 Vorspeisen

€ 18 pro Person

3 Vorspeisen

€ 21 pro Person

4 Vorspeisen

€ 24 pro Person

inkl. ofenfrischem Gebäck

PINK HUMMUS VEGAN

cremiges Kichererbsen Hummus · Rote Rüben · geröstetes Kürbiskernpesto · Baguette

RÜBEN CARPACCIO VEGAN

mariniert bunte Rüben · geröstete Walnüsse · veganer Feta Crumble · Affla Kresse · Hausdressing · Baguette

SUPPE



SAISONALE CREME-SUPPE

6,5

HAUPTSPEISEN



Wählen Sie vorweg 3 Hauptspeisen für Ihre Gäste

FISH & CHIPS „OXFORD: CAMBRIDGE“

Wildfang Kabeljaufilet im Backteig · Lemon-Mayo · Super-Crunch Pommes · Erbsendip · Malt Vinegar extra

24,9

BOOTSHAUS PAELLA

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

24,9

GENTLE CHICK

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

24,9

CREMIGES RISOTTO DER SAISON

18,9

TAGLIATELLE MIT WILDRAGOUT

21,9

Italienische Tagliatelle · österreichisches Freiwild Ragù · Pilze · Parmesan

BLACK TIGER GARNELEN

250G 30,4

in der Schale gegrillt · Louisiana Cajun Butter · Grillzitrone · Super-Crunch Pommes

HEALTHY ROWER VEGAN

19,5

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

DESSERTVARIATION SWEET SELECTION



Wählen Sie ein Dessert

PETIT FOURS DESSERTTELLER

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



pro Person € 14,5

RUDERER IM HEMD GLUTENFREI

12,9

warmes Schoko-Mandel-Törtchen · Schokosauce · Schlagobers · frische Früchte

PISTAZIEN-NOUGAT KNÖDEL

1 STK 8,5

2 STK 13,5

flaumige Nougatknödel · Pistaziencrumble · braune Butterbrösel

CRÈME BRÛLÉE

10,9

Madagascar Vanille · leichte Orangennote · Karamell

GETRÄNKE & GEDECK



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 anbei.

GEDECK: Tischwäsche, Gebäck und Meersalzbutter 6,50 pro Person



GESCHENKE FÜR IHRE GÄSTE

Der Landtmann's Original Guglhupf ist das perfekte Geschenk für Freunde, 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**

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

Technik: Leinwand + Beamer für Präsentationen 50,-

Kosten

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

STORNO- & GESCHÄFTSBEDINGUNGEN



Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro pro Person, Portion, Stück, Einheit oder Flasche und inkl. MwSt. – exkl. Trinkgeld. (MwSt.: Speisen 10 %, Getränke 20 %, Blumen 13 %, Sonstiges 20 %)

Zahlungsmodalitäten für Veranstaltungen

Die Begleichung der Rechnung erfolgt grundsätzlich vor Ort – bar oder per Kreditkarte.

Auf Wunsch ist nach vorheriger Vereinbarung auch eine Rechnungslegung möglich. In diesem Fall benötigen wir eine gültige Kreditkartennummer als Sicherheit. Diese wird nur belastet, wenn die Rechnung nicht innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum beglichen wird.

Garantierte Personenzahl

Die endgültige Gästzahl ist 14 Tage vor der Veranstaltung verbindlich bekanntzugeben und dient als Verrechnungsgrundlage.

- Bitte informieren Sie uns ebenfalls bis 3 Tage vor der Veranstaltung, wenn mehr oder weniger Gäste teilnehmen
- Eine Reduktion der Gästzahl von bis zu 10 % ist bis 3 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei möglich.

Finalisierung der Buchungsdetails

aus organisatorischen Gründen, benötigen wir Ihre Auswahl der Speisen bis spätestens 14 Tage vor dem Termin

Nachbarschaft & Musik

Aufgrund unserer besonderen Lage im Naherholungsgebiet ersuchen wir um Verständnis für folgende Regelungen:

- Im Innenbereich darf die Musiklautstärke maximal 58 dB betragen. (Hintergrundmusik)
- Im Außenbereich sowie im Gartenzimmer/Pergola ist das Abspielen von Musik nicht gestattet.

Stornobedingungen

- **Kostenfrei Stornierbar** bis 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin
- Danach: **50 %** des vereinbarten Menüpreises bzw. der gebuchten Pauschale
- **Weniger als 7 Tage vorher: 100 %** des Menüpreises bzw. der Pauschale

Bereits getätigte Vorleistungen (z. B. Sonderausstattung, Technik, Dekoration oder externe Dienstleister) werden unabhängig vom Stornotermin zur Gänze verrechnet.

Haftungsausschluss: Für mitgebrachte Dekorationen oder Technik übernimmt das Bootshaus **keine Haftung**.

Gerichtsstand: Als Gerichtsstand wird **Wien** vereinbart.