



CHARTER FAHRTEN

~~~~~

# 2024

#MEHRVOMSEE

[www.woertherseeschiffahrt.at](http://www.woertherseeschiffahrt.at)

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





## CHARTERPREISE


| Unsere Flotte<br>2024 | Grundtarif |            |            | jede weitere |              |
|-----------------------|------------|------------|------------|--------------|--------------|
|                       | 2 Stunden  | 3 Stunden  | 4 Stunden  | halbe Stunde | volle Stunde |
| <b>MS THALIA</b>      | € 2.640,00 | € 3.050,00 | € 3.399,00 | € 280,00     | € 560,00     |
| <b>MS KÄRNTEN</b>     | € 2.499,00 | € 2.750,00 | € 3.150,00 | € 260,00     | € 520,00     |
| <b>MS KLAGENFURT</b>  | € 2.499,00 | € 2.750,00 | € 3.150,00 | € 260,00     | € 520,00     |
| <b>MS VELDEN</b>      | € 1.490,00 | € 1.699,00 | € 1.999,00 | € 199,00     | € 398,00     |

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

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

Etwaige Umbauten am Schiff werden nach Aufwand verrechnet. Wir erlauben uns bei Neukunden eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 1.000,- € zu stellen, um Ihre Buchung garantieren zu können.

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.



**AHOI**  
**WÖRTHERSEE**  
**SCHIFFFAHRT**

# WÖRTHERSEE SCHIFFFAHRTS PICK UP POINTS

Velden

Kraftwerk Forstsee

Weißes Rössl

Dellach

Maria Wörth

Reifnitz

Pörtschach/Werzer

Hotel Schloss Seefels\*

Pörtschach/Landspitz  
Peter Alexander Steg

Kruppendorf

Klagenfurt/See

Schloss Maria Loretto\*

\* Anfahrt nicht mit allen Schiffen möglich.

Alle Preise in € inkl. MwSt. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Gültig bis 31.12.2024





### DS THALIA

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| 50 Personen (Mindestanzahl) | € 100,50 p.P. |
| 70 Personen                 | € 83,50 p.P.  |
| 100 Personen                | € 70,00 p.P.  |
| 150 Personen                | € 60,00 p.P.  |

### MS KÄRNTEN und MS KLAGENFURT

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| 50 Personen (Mindestanzahl) | € 95,00 p.P. |
| 70 Personen                 | € 79,00 p.P. |
| 100 Personen                | € 67,00 p.P. |
| 150 Personen                | € 58,00 p.P. |

### MS VELDEN

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| 20 Personen (Mindestanzahl) | € 125,00 p.P. |
| 30 Personen                 | € 96,50 p.P.  |
| 40 Personen                 | € 82,00 p.P.  |
| 50 Personen                 | € 74,00 p.P.  |

## HOCHZEITSPAUSCHALEN

### Schiffsmiete:

Grundtarif für 3 Stunden  
 Kinder bis 6 Jahre frei!

### Getränkepauschale:

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

### Speisen:

Gemischte Brötchen  
 (3 Stück pro Person)

# PREISÜBERSICHT

## Option 1 KLASSIK BUFFET

pro Person € 42,<sup>30</sup> mit Dessert

pro Person € 40,<sup>40</sup> ohne Dessert

## Option 2 GRILL BUFFET

pro Person € 39,<sup>90</sup> mit Dessert

pro Person € 37,<sup>90</sup> ohne Dessert

Koch pro Stunde € 54,<sup>50</sup>

## Option 3 KÄRNTNER BUFFET

pro Person € 41,<sup>10</sup> mit Dessert

pro Person € 38,<sup>90</sup> ohne Dessert

## Option 4 MEDITERRANES BUFFET

pro Person € 43,<sup>50</sup> mit Dessert

pro Person € 41,<sup>30</sup> ohne Dessert

## Option 5 VEGETARISCH VEGANES BUFFET

pro Person € 37,<sup>30</sup> mit Dessert

pro Person € 35,<sup>10</sup> ohne Dessert

## Option 6 BACKHENDL BUFFET

pro Person € 27,<sup>30</sup>

## Option 7 KÄRNTNER JAUSE

pro Person € 34,<sup>50</sup>

## Option 8 ITALIENISCHE JAUSE

pro Person € 36,<sup>15</sup>

## Option 9 FINGERFOOD

pro Stück € 4,<sup>90</sup>

## Option 10 BRÖTCHEN

pro Stück € 3,<sup>60</sup> Die Klassiker

pro Stück € 3,<sup>90</sup> Die Eleganten

## Option 11 SPIESSCHEN

pro Stück € 3,<sup>80</sup>

## Option 12 WRAPS

pro Stück € 3,<sup>90</sup>



€ 42,<sup>30</sup> mit Dessert

€ 40,<sup>40</sup> 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 Dressings (ACGLMO)



**Ofenfrisches Jour Gebäck** (ACFGLMOP)

**WARME SPEISEN**

**Putenmedaillons in Pfefferrahm**

mit Kräuterreis 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)



## Grill Buffet

## Option 2

€ 39,<sup>90</sup> mit Dessert

€ 37,<sup>90</sup> ohne Dessert

€ 54,<sup>50</sup> Koch pro Stunde

Mindestens 25 Personen.  
Preis pro Person.

### 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** (AFP)

### DESSERTS

**Tiramisu**  
mit Kahlua (CGO)

**Erdbeer-Joghurtcreme** (G)



€ 41,<sup>10</sup> mit Dessert

€ 38,<sup>90</sup> ohne Dessert

Mindestens 15 Personen.  
Preis pro Person.

### 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 (MCGL0)



#### Dreierlei Aufstriche

dazu Kärntner Krustenbrot (ACG)



#### Auswahl an verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten

mit zweierlei Dressings (ACGLMO)

### 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 (A,C,G,O)



#### Topfencreme

mit Marillenröster (CGO)



## Mediterranes Buffet

## Option 4

€ 43,<sup>50</sup> mit Dessert

€ 41,<sup>30</sup> 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)



## Vegetarisch-Veganes Buffet

## Option 5

€ 37,30 mit Dessert

€ 35,10 ohne Dessert

Mindestens 25 Personen.  
Preis pro Person.

### KALTE SPEISEN

#### Rote Rüben Carpaccio

mit Ziegenkäse im Kräutermantel (AGH)



#### Tartar-VEGAN

Melanzani/Basilikum/Gebäck (AGH)



#### Italienische Antipasti

mit gehobelten Parmesan (CGO)

### WARME SPEISEN

#### Falafel

mit Thahini und buntem Blattsalat (NOL)



#### Hirse-Spinatlaibchen

auf Karotten-Gemüse mit Schnittlauchdip (ACGLN)



#### Gemüse-Wok

mit Basmatireis und geräuchertem Tofu (EFLO)

### DESSERTS

#### Frische Obstplatte (H)



#### Veganes Tiramisu

im Glas (AHO)

## Backendl Buffet

## Option 6

€ 27,<sup>30</sup>

Mindestens 25 Pers.  
Preis pro Person.

### WARME SPEISEN

#### Backendl

mit Kartoffelsalat und Gebäck (ACGLMNO)

### DESSERTS

#### Frische Obstplatte (H)



#### Schokomousse

mit frischen Himbeeren (CGO)



€ 34,<sup>50</sup>

Mindestens 15 Pers.  
Preis pro Person.

## Kalter Schweinebraten

mit Zwiebelsenf, Kren und Sauergemüse (LMO)



## Schnitten vom Krustenbrot

mit verschiedenen Aufstrichen (ACEGLMO)



## Kärntner Aufschnitt

mit diversen Specksorten und Rohwurst  
Spezialitäten fein garniert (CGMO)



## Kärntner Käseplatte

mit Trauben und Nüssen (EGH)



## Ofenfrisches Joubäck (ACFGLMOP)

### DESSERTS

## Apfelstrudel

mit Vanillesauce (ACGO)



## Kärntner Reindlingscreme

mit Rosinen (ACGO)

€ 36,<sup>15</sup>

Mindestens 15 Pers.  
Preis pro Person.

**Prosciutto, Mailänder Salami und Mortadella**  
mit Grana Padano (CG)



**Babymozzarella**  
mit San Marzano Tomaten, Balsamico und Olivenöl (EGO)



**Schalotten in Balsamico**  
Sonnentomaten mit Rosmarin, dreierlei gegrillter Paprika (O)



**Marinierte Artischockenherzen,  
Zucchini und Melanzani**  
fein gegrillt und mariniert (O)



**Grüne und schwarze Oliven**



**Eingelegte Scombre**  
mit Rotweinschalotten (DO)



**Rosmaringrissini,  
Jourgebäck und Ciabatta** (AEN)

**DESSERTS**

**Tiramisu**  
im Glas (ACEGH)



**Frische Früchte** (H)



**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)



**Tomaten-Mozzarella Spießchen**

mit Basilikum-Pesto (G)



**DESSERTS**

**Brownie Würfel**

mit Sauerkirschen (ACEG)

**Panna Cotta**

mit Beerenragout (GO)

**Erdbeermousse (GO)**

**Dunkles Schokomousse**

mit Himbeeren (GO)

€ 3,<sup>60</sup> Die Klassiker

€ 3,<sup>90</sup> 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, Thunfischaufstrich, 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-Kräuteraufstrich, 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)



## 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 3 Sorten Paprika



## Käse-Spießchen

div. Käsesorten, Trauben (G)



## Salami-Spießchen

mit Perlzwiebel und Olive

### **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)

## Weißweinkarte

|                                                                                                                                                                                                                                                             |               |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| <b>Chardonnay DOC – Prestige</b>                                                                                                                                                                                                                            | <b>0,75 l</b> | <b>€ 27,00</b> |
| Herkunft: San Simone, Porcia/Friuli Venezia                                                                                                                                                                                                                 |               |                |
| Betörender, würziger Duft, dicht und komplex. Schöne Fruchttöne, frische, einschmeichelnde Säure.                                                                                                                                                           |               |                |
| <b>Pinot Grigio DOC – Prestige</b>                                                                                                                                                                                                                          | <b>0,75 l</b> | <b>€ 27,00</b> |
| Herkunft: San Simone, Porcia/Friuli                                                                                                                                                                                                                         |               |                |
| Helles Gelb, feine Blütenaromen, intensives Fruchtspiel, zarter Blütenhonig. Am Gaumen feine finessenreiche Struktur, eleganter Körper, anhaltend und sehr vielschichtig.                                                                                   |               |                |
| <b>Sauvignon DOC</b>                                                                                                                                                                                                                                        | <b>0,75 l</b> | <b>€ 38,50</b> |
| Herkunft: Marco Felluga, Gradisca d’Isonzo/Friuli                                                                                                                                                                                                           |               |                |
| Zarter Duft nach exotischen Früchten wie Grapefruit, Maracuja und Litschi, darunter weiße Stachelbeeranklänge, intensive Noten von gelben Früchten und ein wenig Holunderblüten, kräftig am Gaumen mit mineralischer, vibrierender Säurestruktur im Abgang. |               |                |
| <b>Friulano (Tocai) DOC</b>                                                                                                                                                                                                                                 | <b>0,75 l</b> | <b>€ 28,80</b> |
| Herkunft: Valter Scarbolo, Grave de Friuli                                                                                                                                                                                                                  |               |                |
| Intensive Frucht mit viel Finesse. Am Gaumen fein und verspielt nach Hollerblüten, Beeren und Äpfel. Ein animierender Wein mit Trinkspaß.                                                                                                                   |               |                |
| <b>Gelber Muskateller Classique</b>                                                                                                                                                                                                                         | <b>0,75 l</b> | <b>€ 31,90</b> |
| Herkunft: Skoff Original/Walter Skoff, Südsteiermark                                                                                                                                                                                                        |               |                |
| Feinfruchtige Muskatnoten, knackige Frische und eine lebendige Säure machen ihn höchst animierend. Ein Wein, der viel Spaß macht.                                                                                                                           |               |                |
| <b>Wörthersee Hauswein</b>                                                                                                                                                                                                                                  |               |                |
| <b>Grüner Veltliner</b>                                                                                                                                                                                                                                     | <b>1 l</b>    | <b>€ 26,90</b> |
| Herkunft: Weingut Mayer, Niederösterreich                                                                                                                                                                                                                   |               |                |
| <b>Gemischter Satz DAC</b>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>0,75 l</b> | <b>€ 29,40</b> |
| Herkunft: Weingut Rotes Haus am Nussberg (Wien)                                                                                                                                                                                                             |               |                |
| Elegante Bananenfrucht und Biskuitnote in der Nase. Gelbe Saftbirne und Honigmelone am Gaumen.                                                                                                                                                              |               |                |

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

**Preis Anpassungen möglich.**



## Rotweinkarte

### Blauer Zweigelt DAC

0,75 l

€ 28,20

Herkunft: Keringer, Neusiedlersee

Eine Höchstleistung ist dieser elegante und doch kraftvolle Zweigelt mit tiefer Amarenakirschfrucht, balancierten Tanninen und geschmeidigem Abgang.

### Cabernet Sauvignon

0,75 l

€ 26,90

Herkunft: Valter Scarbolo, Lauzacco di Piave-Udine/Friuli

Fein würziger, trockener Sauvignon mit schönem Abgang, Bouquet nach roten Früchten und Lakritze sowie einer dezenten Säure. Der rubinrote Cabernet passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wild oder gut gelagertem Käse.

### Primitivo

0,75 l

€ 29,40

Herkunft: Scavy & Ray, Apulien/Trient

Der Primitivo verfügt über eine dezente Kräuterwürze, eine milde Süße und einen saftigen Fruchtmantel. Sein typischer, südtalienischer Charakter zeigt sich in den rustikalen Tanninen und einer marmeladigen Frucht. Purpurrot mit violetten Reflexen macht er auch optisch eine ausgezeichnete Figur.

### Merlot DOC - Prestige

0,75 l

€ 27,00

Herkunft: San Simone, Porcia - Friuli

Holzanklänge, reife Herzkirschen, Cassis und zarte Vanilletöne.  
Am Gaumen feiner Schokotouch, sehr elegant mit Kern.

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

## 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          |
|------------------------|---------------------|
| <b>2 Stunden</b>       | € 23, <sup>90</sup> |
| <b>3 Stunden</b>       | € 25, <sup>90</sup> |
| <b>4 Stunden</b>       | € 29, <sup>90</sup> |
| <b>5 Stunden</b>       | € 33, <sup>90</sup> |
| <b>6 Stunden</b>       | € 38, <sup>90</sup> |

### **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          |
|------------------------|---------------------|
| <b>2 Stunden</b>       | € 26, <sup>90</sup> |
| <b>3 Stunden</b>       | € 28, <sup>90</sup> |
| <b>4 Stunden</b>       | € 33, <sup>90</sup> |
| <b>5 Stunden</b>       | € 38, <sup>90</sup> |
| <b>6 Stunden</b>       | € 43, <sup>90</sup> |

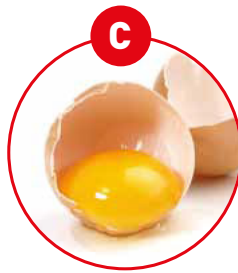
## Allergeninformation



**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



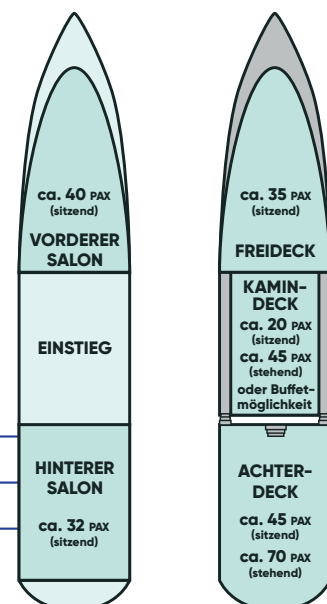
**R**  
 WEICHTIERE WIE  
 SCHNECKEN,  
 MUSCHELN,  
 TINTENFISCHE  
 UND DARAUS  
 GEWONNENE  
 ERZEUGNISSE



## 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     | <b>Gala, Stehtische</b>  |
| Zulassung      | <b>max. 300 Personen</b> |
| Schönwetter    | <b>150 Personen</b>      |
| Schlechtwetter | <b>120 Personen</b>      |



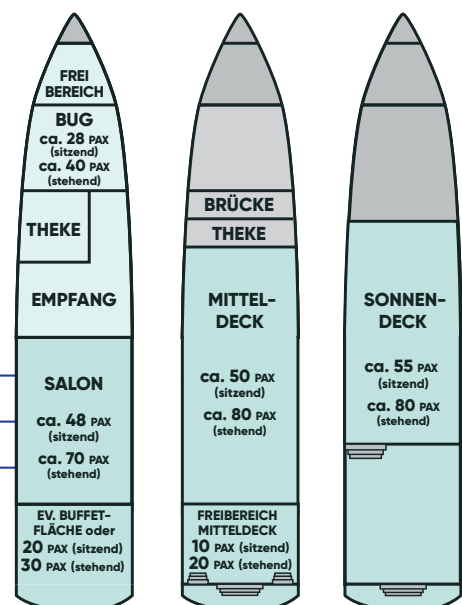




## Das Motorschiff „Kärnten“

Das elegante MS bietet Platz für bis zu 300 Personen und ist nicht nur eines unserer beliebtesten Ausflugschiffe sondern eignet sich auch ausgezeichnet für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenfeiern.

|                |                               |
|----------------|-------------------------------|
| Bestuhlung     | <b>Gala, Kino, Stehtische</b> |
| Zulassung      | <b>max. 300 Personen</b>      |
| Schönwetter    | <b>200 Personen</b>           |
| Schlechtwetter | <b>130 Personen</b>           |



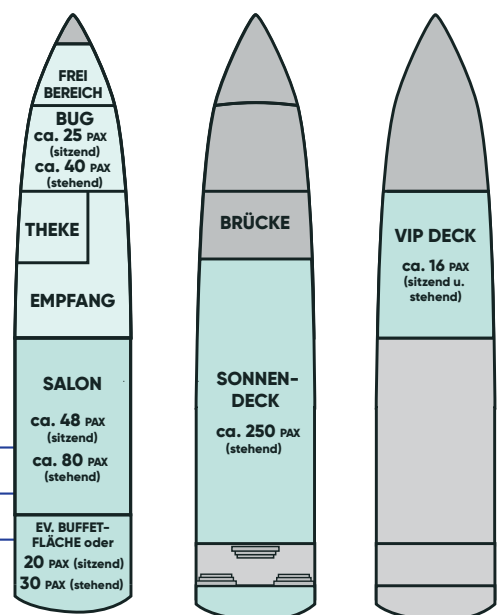




## Das Motorschiff „Klagenfurt“

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     | <b>Gala, Kino, Stehtische</b> |
| Zulassung      | <b>max. 300 Personen</b>      |
| Schönwetter    | <b>200 Personen</b>           |
| Schlechtwetter | <b>110 Personen</b>           |







### 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     | <b>Gala, Kino, Stehtische</b> |
| Zulassung      | <b>max. 150 Personen</b>      |
| Schönwetter    | <b>70 Personen</b>            |
| Schlechtwetter | <b>50 Personen</b>            |

