



GESCHENK-IDEE
ZUM
VATERTAG



MS
Mariandl

BIER-KULINARIUM

So. 9. Juni 2024

Inkludierte Leistungen

- Nostalgie-Schiffahrt Krems-Spitz-Krems
Dauer 3 Stunden
- Küche, Keller & Kultur
- Serviertes 6-Gänge-Menü mit Bierbegleitung
- Erleben Sie Max Rametsteiner ganz persönlich:
Über die Philosophie & Kunst des Bierbrauens
- jeder Gast erhält ein
"Max-Bier-Kulinarium-Zertifikat" &
ein Überraschungsgeschenk

Fahrplan

- Mittagsfahrt von 12 bis 15 Uhr
- Abendfahrt von 17 bis 20 Uhr

Fahrpreis

- € 119,- pro Person

- Teilnahme ab 18 Jahren

Information & Anmeldung

MS Mariandl

- +43 664 23 78 690 Anton Karner
- anton.karner@schiff-mariandl.at



Teilnehmerzahl: Mindestens 50 Personen

Zahlungsbedingungen: 100% bei Buchung – keine Refundierung.

Wir fahren bei jedem Wetter. Die „MS Mariandl“ ist ein Nostalgie-Fahrgastschiff und nicht barrierefrei zugänglich.

Buchungsschluss 8 Tage vor Abfahrt. Das Angebot gilt freibleibend der Verfügbarkeit.

www.schiff-mariandl.at



GESCHENK-IDEE
ZUM
VATERTAG



MS
Mariandl

BIER-KULINARIUM

6-Gänge-Menü mit Bierbegleitung

- Gruß aus der Küche | „Bier-Hupferl“-Begleitung: Helles (MAX „Ziegolo“)
- Vorspeisen-Etagere mit Jour-Gebäck | Begleitung: Böhmisches (MAX „CraftStier“)
Oliven-Bier-Terrine, Wachauer Schinken mit Biersauce-Vinaigrette,
Roast-Beef-Vogersalat, Obatzta
- Suppe | Begleitung: Pils (MAX „WaldRammler“)
Max-Bier-Cremesuppe mit Croutons & Schnittlauch
- Zu den Menüs | Begleitung: Zwickl (MAX „KellerschMaus“)
Menü A: Bier-Brat'l Variation: Kümmelbraten, Schweinsbraten, Surbraten mit
Bierbrezelknödel und Speckkrautsalat mit feiner Max-Bier-Sauce
Menü B: Vegetarische Spinat-Bierknödel mit Rahm-Lauch-Kraut
Menü C: gebratenes Zanderfilet mit Gemüse-Kartoffel-Gröstl und Dill-Bierrettich-Sauce
Zu jedem Menü servieren wir auf Wunsch sehr gerne einen gemischtem Salat
- Käseteller | Begleitung: American Lager (MAX „Zwitscherer“)
„Bierkäse“ mit Nussbrot, Olivenbrot & Käsecracker
garniert mit Äpfeln, Trauben & Nüssen,
- Nachspeise | Begleitung: Märzen (MAX „LiebhaBär“)
Bier-Tiramisu im Glas mit Wachauer-Marillen & Hopfen-Krokant



MS
Mariandl

