

Getränke
PRIMADONNA
Beverages



KOMFORTSCHIFF 4★SUPERIOR

MS PRIMADONNA

Beachten Sie bitte unsere günstigen Flaschenweine!
Please note our reasonably priced bottled wines!

Inhaltsverzeichnis

CONTENTS

	Seite/page
Alkoholfreie Getränke softdrinks	3
Kaffee coffee	4
Tee tea	5
Biere beers	6
Apéritifs aperitifs	7
Offene Weine open wines	8-9
Flaschenweine bottled wines	10-15
Schaumweine sparkling wines	15
Schnäpse • Grappa liquors • grappa	17
Whisky whisky	17
Vodka • Gin • Tequila vodka • gin • tequila	18
Liköre • Bitters liqueurs • bitters	18
Rum rum	19
Weinbrände • Cognac • Calvados brandy • cognac • calvados	19
Cocktails • Longdrinks cocktails • long drinks	20
Alkoholfreie Cocktails non-alcoholic cocktails	21
Snacks snacks	22
Allergene allergens	22
Lebensmittel-Herkunft food origin	23
Happy Hour	24

Sämtliche Getränke werden auch auf das Freideck serviert.
All drinks can be served on the sun deck.



Alkoholfreie Getränke

SOFT DRINKS

Mineralwasser prickelnd/mild/still mineral water sparkling/mild/natural	FL 0,33 l	€ 3,70
Mineralwasser prickelnd/mild/still mineral water sparkling/mild/natural	FL 1 l	€ 6,90
Mineralwasser-Zitrone mineral water with lemon	FL 0,33 l	€ 3,90
Coca-Cola light/zero	FL 0,33 l	€ 4,20
Coca-Cola	FL 0,33 l	€ 4,20
Almdudler	FL 0,35 l	€ 4,80
Schweppes Tonic Water/Bitter Lemon/Ginger Ale	FL 0,2 l	€ 4,20
Red Bull	FL 0,25 l	€ 6,30
Lipton Eistee Zitrone/Pfirsich ice tea lemon/peach	FL 0,33 l	€ 4,20
Pago Fruchtsäfte und Nektar Apfel, Orange, Tomate, Erdbeere, Marille, Multivitamin, Johannisbeere fruit juices & nectares: apple, orange, tomato, strawberry, apricot, multivitamin, currant	FL 0,2 l	€ 4,20
Pago Fruchtsäfte und Nektar gespritzt mit Mineralwasser: Erdbeere, Marille, Multivitamin, Johannisbeere fruit juices and nectares with sparkling water: strawberry, apricot, multivitamin, currant	0,5 l	€ 5,40
Apfel-/Orangensaft gespritzt mit Mineralwasser apple-/orange juice with sparkling water	0,5 l	€ 4,90
Prima Limo Holunder-Mineral mit Zitrone elder soda with lemon	0,5 l	€ 3,90
Bio Apfel-Orangen-Karottensaft organic apple-orange-carrot juice	0,25 l	€ 4,50

Kaffeespezialitäten COFFEE SPECIALITIES

Kleiner Mocca oder Brauner Allergen O, G espresso/with milk	€ 3,50
Einspanner Wiener Kaffeespezialität Allergen O, G Kleiner Mocca mit Schlagobers Viennese coffee speciality - espresso with whipped cream	€ 4,90
Großer Mocca oder Brauner Allergen O, G double espresso/with milk	€ 5,90
Verlängerter Allergen O, G Americano	€ 4,60
Wiener Melange Allergen O, G Viennese coffee speciality with milk	€ 4,90
Cappuccino mit Schlagobers Allergen O, G cappuccino with whipped cream	€ 5,20
Caffè Latte Allergen O, G	€ 4,90
Primadonna-Kaffee Allergen O, G Melange mit Marillenlikör und Schlagobers melange with apricot liqueur and whipped cream	€ 5,90
Maria Theresia Kaffee Allergen O, G Espresso mit Orangenlikör und Schlagobers espresso with orange liqueur and whipped cream	€ 5,90
Irish Coffee Allergen O, G Großer Mocca mit 4 cl Irish Whiskey und Schlagobers double espresso with 4 cl Irish whiskey and whipped cream	€ 6,80
Heiße Schokolade mit Schlagobers Allergen O, G hot chocolate with whipped cream	€ 5,90

Alle Kaffeevariationen bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch gerne koffeinfrei zu.

Upon request, we also prepare all coffee variations caffeine-free.



Tea
T E A

Alle Tees im Leaf Bag in zertifizierter Bio-Premium Qualität.
All teas in the Leaf Bag are certified organic premium quality.

Bio Earl Grey Blossom Südindien, mit Bergamotte und Rosenblätter veredelt South India, refined with bergamot and rose petals	€ 3,90
Bio Earl Grey Blossom mit Schuss (Rum) spiked with rum	€ 5,30
Bio Dragon Sencha Grüntee China, angenehm herb und dezent süß China, pleasantly tart and subtly sweet	€ 3,90
Bio Kamille Abendruhe Kamillenblüten, Apfel, Süßholz und Zitronengras camomile blossoms, apple, liquorice and lemongrass	€ 3,90
Bio Erfrischende Pfefferminze Marokkanische Minze Moroccan mint	€ 3,90
Organic Mountains Kräutertee Bio Bergkräutern, Melisse, süßer Fenchel und Anis organic mountain herbs, lemon balm, sweet fennel and aniseed	€ 3,90
Bio Früchtereigen Komposition aus Apfel, Hibiskus, Orange und Waldbeer composition of apple, hibiscus, orange and wild berry	€ 3,90

*Auf Wunsch servieren wir den Tee ohne Aufpreis
auch gerne in der Kanne.*
Upon request, we also serve tea in a pot without extra charge.

Biere

B E E R S

Allergen A

Gösser vom Fass (Alc. 5,2 %)	0,2 l	€ 3,90
Brauerei Göss Leoben/Göss/Steiermark	0,3 l	€ 4,90
draft beer	0,5 l	€ 5,90
Radler vom Fass (Alc. 4,9 %)	0,3 l	€ 4,90
Brauerei Göss Leoben/Göss/Steiermark	0,5 l	€ 5,90
shandy		
Edelweiss Hofbräu vom Fass (Alc. 5,4 %)	0,3 l	€ 4,90
Brauerei Kaltenhausen, älteste Salzburger Brauerei	0,5 l	€ 5,90
draft wheat beer, from the oldest brewery of Salzburg		
Edelweiss Weizenbier Dunkel (Alc. 5,4 %)	FL 0,5 l	€ 5,90
dark wheat beer		
Edelweiss Weizenbier Alkoholfrei	FL 0,5 l	€ 5,90
alcohol-free beer		
Gösser Naturgold Alkoholfrei	FL 0,5 l	€ 5,90
alcohol-free beer		
Gösser Stiftsbräu Dunkel (Alc. 4,5 %)	FL 0,5 l	€ 5,90
dark beer		
Reininghaus Jahrgangspils (Alc. 4,9 %)	FL 0,33 l	€ 5,40
Brauerei Reininghaus Graz/Steiermark		
pils		
Linzer Bier Zwickl (Alc. 5,3 %)	FL 0,33 l	€ 5,60
draft pale beer		
Gösser Stiftszipfel hell vom Fass (Alc. 5,2 %)	0,3 l	€ 4,90
draft pale beer		

Exklusiv in der Primavera Bar/exclusively in the Primavera Bar

MS Primadonna Bierschifferl	4 x 0,125 l	€ 6,90
Gösser Märzen, Gösser Stiftszipfel, Edelweiss Hofbräu, Reininghaus Jahrgangspils		
draft beer, draft pale beer, wheat beer, pils		



Aperitifs APERITIFS

Aperol Spritz Allergen O Aperol mit Sekt und Soda aperol with sparkling wine and soda	0,25 l	€ 7,90
Erfrischender Genuss Allergen O Sekt mit Holundersirup und Soda sparkling wine with elder syrup and soda	0,25 l	€ 7,90
Hoehl Diplomat Sekt Allergen O trocken Bernard Massard, Trier/Mosel Fruchtbetonter, trockener Qualitätssekt aus der ältesten deutschen Sektkellerei fruit-accentuated, dry quality sparkling wine from the oldest German producer	0,1 l	€ 5,90
Zitrone-Ingwer Spritz Allergen O Fruchtig-spritzige, alkoholische Erfrischung mit Ingwer, Zitrone, Sekt und Mineralwasser fruity sparkling alcoholic refreshment with ginger, lemon, sparkling wine and sparkling water	0,25 l	€ 7,90
Gin Tonic		€ 9,90
Martini trocken/weiß/rot dry/white/red	5 cl	€ 6,90
Campari Soda	0,1 l	€ 6,90
Campari Orange	0,175 l	€ 6,90
Sherry Sherry Medium Dry	1/16 l	€ 6,90
Portwein rot	1/16 l	€ 6,90

offene Weine Weiß

OPEN WHITE WINES

Qualitätsweine aus der 0,75 l Flasche, glasweise serviert **Allergen O**
quality wine from the 0.75 l bottle served by the glass

Grüner Veltliner Fruchtspiel 2025 1/8 l € 5,20
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram/Niederösterreich
white wine, vineyard Kolkmann, Fels am Wagram/Lower Austria

Weissburgunder 2024 1/8 l € 5,50
Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg/Niederösterreich
Wein von den besten Lagen am Wiener Kahlenberg
white wine, vineyard Abbey Klosterneuburg, Klosterneuburg/Lower Austria
wine from the best sites of the Viennese Kahlenberg

Wiener Gemischter Satz DAC 2025 1/8 l € 5,40
Weingut Schmidt, Hagenbrunn/Weinviertel
vineyard Schmidt, Hagenbrunn/Weinviertel

Gelber Muskateller 2024 1/8 l € 5,20
Weingut Hauleitner, Wagram ob der Traisen/Traisental
vineyard Hauleitner, Wagram/Traisental

Unser Gastrochef empfiehlt/our head of gastronomy recommends:

Gemischter Satz 2025 1/8 l € 4,60
Weingut Nekham, Paasdorf/Niederösterreich
white wine, vineyard Nekham, Paasdorf/Lower Austria

Gespritzt Weiß/Rosé/Rot mit Mineralwasser

Wählen Sie Ihren Gespritzten aus unserem offenen Weinangebot.

white/rosé/red wine with sparkling water. Choose a wine from our open wine offer.

Aufpreis Mineralwasser 1/8 l € 0,80
extra charge sparkling water



offene Weine Rot

OPEN RED WINES

Qualitätsweine aus der 0,75 l Flasche, glasweise serviert **Allergen O**
quality wine from the 0.75 l bottle served by the glass

Zweigelt Classic 2024 1/8 l € 5,40
Weingut Tschida, Apetlon, Neusiedlersee/Burgenland
red wine, vineyard Tschida, Apetlon, Neusiedlersee/Burgenland

Blaufränkisch Exquisit 2022 1/8 l € 6,30
Weingut Fabian, Oggau/Burgenland
red wine, vineyard Fabian, Oggau/Burgenland

Bordeaux Lamothe-Vincent 2017 1/8 l € 4,60
Weingut Château Lamothe Vincent, Montignac Bordeaux/Frankreich
red wine, vineyard Château Lamothe Vincent, Montignac Bordeaux/France

Chateau Penin Natur 2017 1/8 l € 4,50
Weingut Château Carteyron, Genissac Bordeaux/Frankreich
100 % Merlot ohne Zusatz von Sulfiten
red wine, vineyard Château Carteyron, Genissac Bordeaux/France
100 % Merlot without the addition of sulphites

Rosé CSMZ 1/8 l € 5,10
Weingut Hauleitner, Wagram ob der Traisen/Traisental
Duftiger, fruchtiger Rosé mit schöner Aromatik
vineyard Hauleitner Wagram/Traisental
fruity rosé with pleasant flavour

Unser Gastrochef empfiehlt/our head of gastronomy recommends:

Bordeaux La Tonnelle de Grillet 2008 1/8 l € 5,00
Weingut Château Clement Patrice, Berson, Bordeaux/Frankreich
Anklänge von schwarzen Früchten, strukturreiche Tannine, gut
ausgewogen mit knackigem Abgang
vineyard Château Clement Patrice, Berson, Bordeaux/France
notes of black fruits, structured tannins, well balanced with a crisp finish

Flaschenweine Weiß

BOTTLED WHITE WINES

Weißweine 0,75 l Flasche white wines 0.75 l bottle Allergen O

Grüner Veltliner Fruchtspiel 2025 € 27,20

Weingut Kolkmann, Fels am Wagram/Niederösterreich
Sortentypischer Grüner Veltliner mit feiner Mineralik & klassischen Pfefferl.
Duft nach grünem Apfel & zartem Marzipan, elegante Marillennote
vineyard Kolkmann, Fels am Wagram/Lower Austria
varietal Grüner Veltliner with fine minerality and classic peppery notes. Aroma of
green apple and delicate marzipan, elegant apricot note

Gemischter Satz 2025 € 24,00

Weingut Nekham, Paasdorf, Weinviertel/Niederösterreich
Cuvée aus Grüner Veltliner, Riesling, Muskateller, Chardonnay
und Traminer, fruchtig in der Nase, fruchtig im Geschmack,
leicht, sehr harmonisch im Abgang
vineyard Nekham, Paasdorf/Lower Austria
cuvée from green Veltliner, Riesling, Muskateller, Chardonnay and Traminer, fruity air
and taste, light, very harmonious finish

Wiener Gemischter Satz DAC 2025 € 28,00

Weingut Schmidt, Hagenbrunn/Weinviertel
Elegantes Fruchtspiel, im Abgang angenehme Wiesenkräuter, idealer
Speisebegleiter der Wiener Küche
Vineyard Schmidt, Hagenbrunn/Weinviertel
Elegant fruit notes with a pleasant finish of meadow herbs; an ideal pairing with
classic Viennese cuisine

Gelber Muskateller 2024 € 27,00

Weingut Hauleitner, Wagram ob der Traisen, Traisental
Ausgewogenes Säurespiel, filigran im Duft und ausdrucksstark
im Geschmack
vineyard Hauleitner, Wagram, Traisental
well balanced acids, filigree smell, expressive taste



Flaschenweine Weiß

BOTTLED WHITE WINES

Unser Kapitän empfiehlt/our captain recommends:

Weissburgunder 2024

€ 28,80

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg/Niederösterreich
Bukett aus reifem Apfel, Blütenaromen mit harmonischer Säure und
Extrakt süße - Wein von den besten Lagen am Wiener Kahlenberg
vineyard Abbey Klosterneuburg, Klosterneuburg/Lower Austria
bouquet of ripe apple, bloom with harmonious acids and extract sweetness
wine from the best sites of the Viennese Kahlenberg

Chardonnay 2025

€ 27,00

Weingut Burger, Kirchberg am Wagram/Niederösterreich
Duft nach exotischen Früchten, volle Finessen mit
feiner Fruchtsüße, gut balancierte Säure
vineyard Burger, Kirchberg/Wagram/Lower Austria
aroma of exotic fruits, full finesse with fine fruit sweetness, well-balanced acidity

Flaschenweine Rot

BOTTLED RED WINES

Rotweine 0,75 l Flasche red wines 0.75 l bottle Allergen 0

Zweigelt Classic 2024

€ 28,00

Weingut Tschida, Apetlon, Neusiedlersee/Burgenland
Ausgeprägte Kirschnote, dicht und saftig, finessenreich
und komplex, langer angenehmer Abgang
vineyard Tschida, Apetlon, Neusiedlersee/Burgenland
pronounced cherry note, complex and long pleasant finish

Blafränkisch Exquisit 2022

€ 32,80

Weingut Fabian, Oggau/Burgenland
Klare ausgeprägte Frucht nach Weichsel mit saftigen Tanninen
vineyard Fabian, Oggau/Burgenland
clear pronounced sour cherry fruit with juicy tannins



Flaschenweine Rot

BOTTLED RED WINES

Frankreich (Direktimport unseres Chefs - Spitzenweine zu Sonderpreisen)

France (direct import of our manager - exquisite wines for a special price)

Bordeaux La Tonnelle de Grillet 2008 € 26,40

Weingut Château Clement Patrice, Berson, Bordeaux/Frankreich
Anklänge von schwarzen Früchten, strukturreiche Tannine, gut
ausgewogen mit knackigem Abgang

vineyard Château Clement Patrice, Berson, Bordeaux/France

notes of black fruits, structured tannins, well balanced with a crisp finish

Bordeaux Château Lamothe-Vincent Heritage 2011 € 20,00

Weingut Château Lamothe-Vincent, Montignac, Bordeaux/Frankreich
Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, opulente Fruchtaromen,
elegante Balance mit angenehm eingebundenen Tanninen

vineyard Château Lamothe-Vincent, Montignac, Bordeaux/France

cuvée of Merlot and Cabernet Sauvignon, lavish fruit flavours,

elegant bouquet with pleasantly integrated tannins

Bordeaux Château Penin Grande Selection 2014 € 21,80

Weingut Château Penin, Génissac, Bordeaux/Frankreich - harmonisch
runder Merlot mit weichen Tanninen, reichen Beeren und Zitrusaromen

vineyard Château Penin, Génissac, Bordeaux/France

harmonious round Merlot with soft tannins and opulent berries and citric aromas

Chateau Saransot-Dupre 2011 € 21,00

Weingut Château Saransot-Dupre, Lustrac, Medoc/Frankreich

Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, Aromen von Pflaumen,
dunklen Beeren und Schokolade; vollmundig, elegante Struktur mit
ausgewogenen Tanninen

vineyard Château Saransot-Dupre, Lustrac, Medoc/France

cuvée of Merlot and Cabernet Sauvignon, aromas of plums, dark berries & chocolate;

full-bodied, elegant structure with balanced tannins.

Chateau Penin Natur 2017 € 23,60

Weingut Château Carteyron, Génissac, Bordeaux/Frankreich

100 % Merlot ohne Zusatz von Sulfiten

vineyard Château Carteyron, Génissac, Bordeaux/France

100 % Merlot without the addition of sulphites

Bordeaux Lamothe-Vincent 2017 € 24,20

Weingut Château Lamothe Vincent, Montignac, Bordeaux/Frankreich

vineyard Château Lamothe Vincent, Montignac, Bordeaux/France

Flaschenweine Rot

BOTTLED RED WINES

Serbien/Serbia

Unser Kapitän empfiehlt/our captain recommends:

Franc Cabernet Sauvignon 2022

€ 32,00

Weingut Radovanovic, Krnjevo/Serbien

Noten von reifen Kirschen und Brombeeren, gut ausgewogener Wein, lebendige Säuren, weiche und reife Tannine, fruchtig-würziger Charakter
vineyard Radovanovic, Krnjevo/Serbia

note of mature cherries and blackberries, well-balanced wine, lively acids, soft and mature tannins, fruity spicy character

Ungarn/Hungary

Trefli Cuvee 2022

€ 27,80

Weingut Thummerer, Noszavaj/Ungarn

Einer der besten Weine Ungarns

Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir, Kadarka
Intensive, würzige Aromen mit harmonischer Säure und Holzfasnoten,
mit dem Restzucker und niedrigen Alkoholgehalt ein idealer Dessertwein
winery Thummerer, Noszavaj/Hungary - one of Hungary's finest wines

cuvee from Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir, Kadarka - intense, spicy
flavours with harmonious acidity and wood barrel notes, with residual sugar and low
alcohol content an ideal dessert wine

Rumänien/Romania

Casteul Bolovanu Cabernet Sauvignon 2013*

€ 23,80

Weingut Vin Arte SA, Starmina, Rumänien

Harmonischer, feiner Cabernet, Duft von Früchten und Blumen mit
Eichenholz-Aroma, würzige pfeffrige Noten

vineyard Vin Arte SA, Starmina, Romania

harmonious, fine Cabernet, fragrance of fruits and flowers with oakwood aroma, spicy
peppery notes

*nur solange der Vorrat reicht

*while supplies last



Flaschenweine Rosé

BOTTLED ROSÉ WINES

Roséweine 0,75 l Flasche rosé wines 0.75 l bottle **Allergen O**

Rosé CSMZ

€ 27,00

Weingut Hauleitner, Wagram ob der Traisen, Traisental
Duftiger, fruchtiger Rosé mit schöner Aromatik
vineyard Hauleitner Wagram, Traisental
aromatic fruity rosé with pleasant flavours

Schaumweine

SPARKLING WINES

Schaumweine 0,75 l Flasche sparkling wines 0.75 l bottle **Allergen O**

Unser Gastrochef empfiehlt/our head of gastronomy recommends:

Hoehl Diplomat Sekt trocken FL 0,75 l € 29,00
Sektellerei Massard Trier/Mosel, fruchtbetonter
trockener Qualitätssekt aus der ältesten deutschen Sektellerei
fruit-accentuated, dry quality sparkling wine from the oldest German producer

Champagner Pommery Brut
Pommery - Reims, Frankreich

FL 0,75 l € 59,00

Am Tag Ihres Geburtstages erhalten Sie
diese Flasche Champagner zum Preis von € 35,00
On the day of your birthday, you can enjoy this bottle of champagne for € 35.00

Getränke
P R I M A V E R A
Imbiss

BEVERAGES & SNACKS

*Folgende Getränke sind nur
in der Primavera-Bar erhältlich.*

The following drinks are available exclusively in the Primavera-Bar.





Schnäpse • Grappa

HARD LIQUORS • GRAPPA

Vogelbeere rowan berry	2 cl	€ 4,90
Marillenbrand Bailoni apricot brand Spezialität aus der Wachau speciality of the region Wachau	2 cl	€ 4,90
Williams Birne williams pear	2 cl	€ 4,90
Himbeer Brand rasperry	2 cl	€ 6,80
Grappa	2 cl	€ 4,90
Original Bauernslivovitz aus Serbien original farmers slivovitz from Serbia	2 cl	€ 3,90

Whisky

WHISKY

Famous Grouse Scotch Blend	4 cl	€ 6,50
Tullamore Dew Irish Whiskey	4 cl	€ 6,50
Jack Daniel's American Whiskey	4 cl	€ 5,50
Jim Beam Straight Bourbon Whiskey	4 cl	€ 4,90

*“Man muss dem Leben immer
um mindestens einen Whisky voraus sein.”*
(Humphrey Bogart, Schauspieler)

Vodka • Gin • Tequila
VODKA • GIN • TEQUILA

Absolut Vodka	4 cl	€ 5,50
Belvedere Vodka	4 cl	€ 8,90
Tanqueray Special Dry Gin	4 cl	€ 5,50
Gordon's Dry Gin	4 cl	€ 5,50
Tequila Especial Silver	4 cl	€ 6,50
Cachaça	4 cl	€ 5,50

Liköre • Bitters
LIQUEURS • BITTERS

Cointreau	2 cl	€ 4,60
Drambuie	2 cl	€ 4,60
Amaretto Allergen N	2 cl	€ 4,60
Fernet Branca	2 cl	€ 4,50
Underberg	2 cl	€ 4,90
Pernod	2 cl	€ 4,10
Averna Kräuterlikör herbal liqueur	4 cl	€ 6,90



Rum

RUM

Havanna Club white 3 Jahre 3 years	4 cl	€ 6,90
Havanna Club dark 7 Jahre 7 years	4 cl	€ 9,90
Stroh Rum	2 cl	€ 3,60

Weinbrände • Cognac • Calvados

BRANDY • COGNAC • CALVADOS

Asbach Uralt	2 cl	€ 4,90
Remy Martin VSOP	4 cl	€ 11,00
Calvados Pere Magloire	2 cl	€ 4,90

*„Es gibt einige Psychologen,
die in einer kurzen weißen Jacke arbeiten - hinter einer Bar.“*
(Robert Lembke, dt. Journalist)

Cocktails • Longdrinks
COCKTAILS • LONGDRINKS
INTERNATIONAL

Caipirinha	€ 10,90
Cachaça, Limette, Rohrzucker cachaça, lime, cane sugar	
Piña Colada Allergen G	€ 9,90
Ananassaft, Rum, Batida de Coco, Obers pineapple juice, rum, Batida de Coco, cream	
Margarita	€ 9,90
Tequila, Cointreau, Zitronensaft tequila, cointreau, lemon juice	
Whiskey Sour	€ 9,90
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Läuterzucker Bourbon Whiskey, lemon juice, simple syrup	
Gin Fizz	€ 9,90
Gin, Zitronensaft, Läuterzucker, Wasser prickelnd gin, lemon juice, simple syrup, sparkling water	



Alkoholfreie Cocktails

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

- Virgin Gin Tonic** € 8,90
Alkoholfreier Gin, Tonic Water
alcohol-free gin, tonic water
- Virgin Piña Colada Allergen G** € 8,90
Ananas- & Maracujasaft, Kokoscreme, Kokossirup, Obers
pineapple and passion fruit juice, coconut cream, coconut syrup, cream
- Virgin Tequila Sunrise** € 8,90
Ananas- & Zitronensaft, Agavensirup, Grenadine
pineapple and lemon juice, agave syrup, grenadine
- Tropical** € 8,90
Ananas-, Orangen-, Maracuja- & Zitronensaft, Grenadine
pineapple, orange, passion fruit and lemon juice, grenadine
- Ipanema** € 8,90
Limetten, brauner Rohrzucker, Maracujanektar, Ginger Ale
lemons, brown sugar, passion fruit juice, ginger ale

Sämtliche Getränke werden auch auf das Freideck serviert.
All drinks can be served on the sun deck.

Snacks

SNACKS

Von 12:00 bis 24:00 Uhr in der Primavera-Bar
From 12 a.m. to midnight at Primavera-Bar

- | | |
|--|---------------|
| <p>Frankfurter Allergen A, M, O
 mit Senf, Kren und Gebäck
 Viennese sausages with mustard, horse radish and bread roll</p> | <p>€ 4,90</p> |
| <p>Primadonna Schinken-Käse- oder Käsetoast
 Allergen A, G, L, M
 ham and cheese toast or cheese toast</p> | <p>€ 5,50</p> |
| <p>Pommes Frites
 mit Ketchup oder Mayonnaise
 french fries with ketchup or mayonnaise</p> | <p>€ 3,90</p> |

Allergene

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

- | | | |
|---------------------------|----------------------|--------------|
| A glutenhaltiges Getreide | F Soja | N Sesam |
| B Krebstiere | G Milch oder Laktose | O Sulfite |
| C Ei | H Schalenfrüchte | P Lupinen |
| D Fisch | L Sellerie | R Weichtiere |
| E Erdnuss | M Senf | |

Allergens

Allergens will be mentioned, if the specified substances - or products made by using any of these substances - are contained as ingredients in the final product.

The identification of the 14 main allergens is based on the lawful standards (EU - food information regulation 1169/2011).

In spite of careful production of our dishes there might be - additionally to the identified substances - traces of other substanes contained, which are used in the production process in the kitchen.

- | | | |
|---------------------------|-------------------|-------------|
| A gluten containing grain | F soy | N sesame |
| B crustaceans | G milk or lactose | O sulphites |
| C egg | H peel fruits | P lupins |
| D fish | L celery | R molluscs |
| E peanut | M mustard | |



Lebensmittel-Herkunft

Wir beziehen überwiegend österreichische Qualitäten je nach saisonaler Verfügbarkeit und legen Wert auf Herkunft, Haltung und Qualität unserer Lebensmittel. Zur Qualitätssicherung achten wir beim Einkauf auf kontrollierte Gütesiegel.

Fleisch und Wurstprodukte:

Geflügel überwiegend von der Fleischerei Ozlberger aus Hartkirchen und Wech aus St. Andrä.

Kalb-, Rind und Schweinefleisch überwiegend von Fleischerei Ozlberger aus Hartkirchen, Klaushof 4xAT, Fleischerei Berger.

Wurst und Schinken überwiegend von den Fleischereien Ozlberger aus Hartkirchen, Radatz+Stastnik Wien, Schirnhof/Bad Waltersdorf, Berger St. Pantaleon; ausschließlich aus österreichischer Produktion überwiegend mit dem AMA-Gütesiegel. Ausnahme: Spezialitäten wie Parmaschinken, Mortadella, Salami von Levoni/Castellucchio, Klobasz Salami aus Ungarn.

Käse- und Milchprodukte:

Milch, Joghurt, Sauerrahm, Topfen und Obers: überwiegend von den Molkereien Schärdinger & Berglandmilch, Tirol & Salzburg Milch aus österreichischer Produktion.

Käse: überwiegend von den Käseereien Alma Hörbranz, Schärdinger & Berglandmilch, Tirol & Salzburg Milch.

Internationale Milch & Käsespezialitäten:

Französischer Morbier/Jura und Brie de Meaux/Département Seine-et-Marne.

Italienischer Dolce Latte, Parmesan und Mozzarella überwiegend von Campania Felix/Caserta & Zanetti/Bergamo. Griechisches Joghurt & Schafskäse überwiegend von Mevgal/Koufalia.

Eier:

Ausschließlich von AMA zertifizierten österreichischen Betrieben mit Freiland & Bodenhaltung sowie Familie Freudenthaler/Alberndorf je nach Verfügbarkeit.

Fisch:

Forellen, Saibling, Karpfen kommen überwiegend und nach Verfügbarkeit von Eisvogel/Molln (OÖ).

Meeresfrüchte und Salzwasserfische aus dem Atlantik und Pazifik von Seemann/Krefeld.

Obst und Gemüse:

Von Frischen Früchtchen aus Melk vorwiegend je nach saisonaler Verfügbarkeit aus Österreich.

Ausnahme Schwarz-Meer-Fahrten: Zukauf von einheimischen Frischewaren auf den Bauernmärkten.

Food origin

We primarily source Austrian quality products depending on seasonal availability and attach great importance to the origin, husbandry and quality of our food. For quality assurance, we pay attention to controlled quality seals when purchasing.

Meat and sausage products:

Poultry mainly from the butchers Ozlberger from Hartkirchen and Wech in St. Andrä.

Veal, beef and pork mainly from butchers Ozlberger from Hartkirchen, Klaushof 4xAT, butchery Berger.

Sausage and ham mainly from the butchers Ozlberger Hartkirchen, Radatz+Stastnik Vienna, Schirnhof/Bad Waltersdorf, Berger St. Pantaleon; exclusively from Austrian production, predominantly with the AMA seal of quality. Exception: specialities such as Parma ham, mortadella, salami from Levoni/Castellucchio, Klobasz salami from Hungary.

Cheese and milk products:

Milk, yoghurt, sour cream, curd cheese and cream: mainly from the dairies Schärdinger & Berglandmilch, Tirol & Salzburg Milch from Austrian production.

Cheese: mainly from the cheese dairies Alma Hörbranz, Schärdinger & Berglandmilch, Tirol & Salzburg Milch.

International milk & cheese specialties:

French Morbier/Jura and Brie de Meaux/Département Seine-et-Marne.

Italian dolce latte, parmesan and mozzarella mainly from Campania Felix/Caserta & Zanetti/Bergamo.

Greek yoghurt & sheep's cheese mainly from Mevgal/Koufalia.

Eggs:

Exclusively from AMA-certified Austrian farms with free-range & barn farming as well as the Freudenthaler/Alberndorf family depending on availability.

Fish:

Trout, char, carp come primarily and according to availability from Eisvogel/Molln (Upper Austria).

Seafood and saltwater fish from the Atlantic and Pacific from Seemann/Krefeld.

Fruit and vegetables:

From Frische Früchtchen from Melk, mainly depending on seasonal availability from Austria.

Exception Black Sea voyages: additional purchase of local fresh produce at the farmers' markets.

Täglich von 22:30 - 23:30 Uhr in der Primavera Bar

HAPPY HOUR

Lassen Sie den Tag mit ausgewählten Getränken zum Schnäppchenpreis und dem Mitternachts-Snack ausklingen!

Daily from 10.30 - 11.30 p.m. at the Primavera-Bar

Round off the day with selected drinks at a bargain price and a midnight snack!

Mineralwasser-Zitrone mineral water with lemon	FL 0,33 l	€ 3,50
Gösser vom Fass	0,3 l	€ 3,90
Edelweiss Hofbräu vom Fass	0,3 l	€ 3,90
Linzer Bier Zwickl	FL 0,33 l	€ 3,90
Bordeaux Lamothe-Vincent 2017 red wine	1/8 l	€ 3,40
Gemischter Satz 2023 white wine cuvée	1/8 l	€ 3,40
Hoehl Diplomat Sekt trocken Bernard Massard, Trier/Mosel dry quality sparkling wine	0,1 l	€ 3,90
Alle alkoholfreien Cocktails all non-alcoholic cocktails		€ 6,00
Fernet Branca	2 cl	€ 3,30
Remy Martin	2 cl	€ 4,00

FAHREN SIE ÖSTERREICHISCH



KOMFORTSCHIFF 4★SUPERIOR

MS PRIMADONNA

Herausgeber und verantwortlich für die Bordgastronomie:
DSGL-Donau-Schiffahrts-Gesellschaft mbH, 4010 Linz, Lederergasse 10,
Tel. 070-77 95 77, ein 100 %-Tochterunternehmen der Donau Touristik GMBH.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt./all prices include the legal taxes
Printed in Austria by Druckerei Halder - Prod.nr. 23:62
Bildmaterial: AdobeStock: Igor Normann (S. 1), Fotolia.com: Igor Normann (S. 16)