

Getränke
PRIMADONNA
Beverages



FAHREN SIE ÖSTERREICHISCH



KOMFORTSCHIFF 4★SUPERIOR

MS PRIMADONNA

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



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 Hollunder-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	€ 3,90
Großer Mocca oder Brauner Allergen O, G double espresso/with milk	€ 4,50
Verlängerter Allergen O, G Americano	€ 4,00
Wiener Melange Allergen O, G Viennese coffee speciality with milk	€ 4,00
Cappuccino mit Schlagobers Allergen O, G cappuccino with whipped cream	€ 4,40
Caffè Latte Allergen O, G	€ 4,40
Primadonna-Kaffee Melange mit Marillenlikör und Schlagobers melange with apricot liquor and whipped cream	€ 5,30
Irish Coffee 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	€ 4,40

Alle Kaffeevariationen bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch gerne koffeinfrei zu.
Upon request, we also prepare all coffee variations caffeine-free.

*„Ein guter Kaffee muss schwarz wie die Nacht, heiß wie die Liebe
und so süß oder bitter wie das Leben sein.“*

(arabisches Sprichwort)



Tea
TEA

Darjeeling Queen's Blend Blumiges, fein kräftiges Aroma flowery fine strong flavour	€ 3,70
Earl Grey Traditional Blend Feinwürziger Geschmack mit angenehmer Zitrusnote fine-spicy taste with a pleasant citrus note	€ 3,70
Earl Grey Traditional Blend mit Schuss (Rum) spiked with rum	€ 5,30
China Green Jasmin Milder Grüner Tee mit Jasminblüte mild green tea with jasmine flower	€ 3,70
Kamille Beruhigend und ausgleichend, mild aromatisch chamomile, calming and balancing, mild aromatic	€ 2,90
Pfefferminze Besonders aromatisch und erfrischend peppermint, especially aromatic and refreshing	€ 3,70
Kräutergarten Mischung aus Minze, Melisse, Zitronenblätter mixture of herbs, mint, lemon balm, lemon leaves	€ 3,70
Früchtereigen Komposition aus Apfel, Hibiskus, Hagebutten, Orange, Zimt und Zitrone composition of apple, hibiscus, rosehips, orange, cinnamon and lemon	€ 3,70

*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.

„Man trinkt Tee, um den Lärm der Welt zu vergessen.“
(T'ein Yiheng, chinesischer Gelehrter)

Biere

B E E R S

Allergen A

Gösser vom Fass (Alc. 5,2 %)	0,2 l	€ 3,40
Brauerei Göss Leoben/Göss/Steiermark	0,3 l	€ 4,50
draft beer	0,5 l	€ 5,10
Radler vom Fass (Alc. 4,9 %)	0,3 l	€ 4,60
Brauerei Göss Leoben/Göss/Steiermark	0,5 l	€ 5,20
shandy		
Edelweiss Hofbräu vom Fass (Alc. 5,4 %)	0,3 l	€ 4,70
Brauerei Kaltenhausen,	0,5 l	€ 5,70
Älteste Salzburger Brauerei		
draft wheat beer, from the oldest brewery of Salzburg		
Edelweiss Weizenbier Dunkel (Alc. 5,4 %)	0,5 l	€ 5,90
dark wheat beer		
Edelweiss Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	€ 5,80
alcohol-free beer		
Gösser Naturgold Alkoholfrei	0,5 l	€ 5,40
alcohol-free beer		
Gösser Stiftsbräu Dunkel (Alc. 4,5 %)	0,5 l	€ 5,60
dark beer		
Reininghaus Jahrgangspils (Alc. 4,9 %)	0,3 l	€ 5,00
Brauerei Reininghaus Graz/Steiermark		
pils		
Gösser Stiftszwickel hell vom Fass (Alc. 5,2 %)	0,3 l	€ 5,40
draft pale beer		

Exklusiv in der Primavera Bar/exclusively in the Primavera Bar

MS Primadonna Bierschifferl	4 x 0,125 l	€ 6,50
Gösser Märzen, Gösser Stiftszwickel, 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	€ 6,90
Erfrischender Genuss Allergen O Sekt mit Holundersirup und Soda sparkling wine with elder syrup and soda	0,25 l	€ 6,50
Hoehl Diplomat Sekt 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	€ 4,20
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	€ 6,90
Gin Tonic		€ 9,90
Martini trocken/weiß/rot dry/white/red	5 cl	€ 4,90
Campari Soda	0,1 l	€ 5,20
Campari Orange	0,175 l	€ 6,10
Sherry Sherry Medium Dry	1/16 l	€ 5,50
Portwein rot	1/16 l	€ 6,00

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

Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2023 1/8 l € 4,20
Weingut Schmidt, Hagenbrunn, Weinviertel
white wine, vineyard Schmidt, Hagenbrunn, Weinviertel

Grüner Veltliner Fruchtspiel 2023 1/8 l € 4,40
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram/Niederösterreich
white wine, vineyard Kolkmann, Fels am Wagram/Lower Austria

Frühroter Veltliner 2023 1/8 l € 4,40
Weingut Kolkmann, Fels am Wagram/Niederösterreich
white wine with Malvasia grapes, vineyard Kolkmann, Fels am Wagram/Lower Austria

Weissburgunder 2023 1/8 l € 4,80
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

Zierfandler-Rotgipfler 2023 1/8 l € 4,40
Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg/Niederösterreich
semi-dry (lovely) white wine, vineyard Abbey Klosterneuburg/Lower Austria

Unser Gastrochef empfiehlt/our head of gastronomy recommends:

Gemischter Satz 2023/24 1/8 l € 3,90
Weingut Nekham, Paasdorf/Niederösterreich
white wine, vineyard Nekham, Paasdorf/Lower Austria



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 2022 1/8 l € 5,00
Weingut Tschida, Apetlon, Neusiedlersee/Burgenland
red wine, vineyard Tschida, Apetlon, Neusiedlersee/Burgenland

Blaufränkisch Exquisit 2021 1/8 l € 5,30
Weingut Fabian, Oggau/Burgenland
red wine, vineyard Fabian, Oggau/Burgenland

Bordeaux Lamothe-Vincent 2014 1/8 l € 4,00
Weingut Château Lamothe Vincent, Montignac Bordeaux/Frankreich
red wine, vineyard Château Lamothe Vincent, Montignac Bordeaux/France

Chateau Penin Natur 2017 1/8 l € 3,70
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 2022 1/8 l € 4,40
Weingut Hauleitner, Wagram ob der Traisen, Traisental
Duftiger, fruchtiger Rosé mit schöner Aromatik
vineyard Hauleitner Wagram, Traisental - fruity rosé with pleasant flavour

Gespritzt Weiß/Rosé/Rot mit Mineralwasser

Wählen Sie Ihren Gespritzten aus unserem offenen Weinangebot.

Aufpreis Mineralwasser 1/8 l € 0,80
white/rosé/red wine with sparkling water. Choose a wine from our open wine offer.
extra charge sparkling water

Flaschenweine Weiß

BOTTLED WHITE WINES

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

Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2023 € 23,40

Weingut Schmidt, Hagenbrunn, Weinviertel
Präsentes Veltliner Pfefferl, schöne Zitrus-Apfelnote
vineyard Schmidt, Hagenbrunn, Weinviertel
present Veltliner pepper, fine lemon and apple notes

Grüner Veltliner Fruchtspiel 2023 € 25,20

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

Frühroter Veltliner 2023 € 25,20

Weingut Kolkmann, Fels am Wagram/Niederösterreich
Blumiger Duft, feine Mandel- und Zitrusaromen,
angenehme Säure, ein sortentypischer Malvasier
vineyard Kolkmann, Fels am Wagram/Lower Austria, flowery fragrance,
fine almond and citric aromas, pleasant acidity, a typical Malvasia variety

Gemischter Satz 2023/24 € 21,00

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, Mus-
kateller, Chardonnay and Traminer, fruity air and taste, light, very harmonious finish

Wiener Nußberg Gemischter Satz DAC 2023 € 27,80

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg/Niederösterreich
Bukett aus grünem Apfel, Blüten und Steinobst mit angenehmer Säure
Viennese „Gemischter Satz“ (blend of different grapes), vineyard Abbey Klosterneu-
burg/Lower Austria, bouquet of green apple, blossoms, stone fruits, pleasant acids



Flaschenweine Weiß

BOTTLED WHITE WINES

Gelber Muskateller 2022

€ 26,80

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

Sauvignon Blanc Roter Stern 2023

€ 25,80

Weingut Tschida, Apetlon, Neusiedlersee/Burgenland
Duft nach frischen Holunderblüten, am Gaumen Kamillenblüte,
reife Ananas und zarte Röstaromen

vineyard Tschida, Apetlon, Neusiedlersee/Burgenland Austria
aroma of fresh elderflowers, camomile blossom on the palate, and ripe pineapple

Zierfandler-Rotgipfler 2023

€ 25,80

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg/Niederösterreich
Halbtrocken (lieblich), Duft nach Steinobstnoten mit etwas Rhabarber
und Blütenhonig. Am Gaumen sehr komplex mit kräftigem Körper,
exotischer Aromatik und ausgewogener Balance

vineyard Abbey Klosterneuburg, Klosterneuburg/Lower Austria
semi-dry (lovely), fragrance with ripe stone fruit notes with a little rhubarb and honey,
very complex with a strong structure, exotic aromas and a pleasant balance

Unser Kapitän empfiehlt/our captain recommends:

Weissburgunder 2023

€ 25,80

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 2022/23

€ 29,00

Weingut Burger, Kirchberg am Wagram/Niederösterreich
Duft nach exotischen Früchten, volle Feinheiten 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 Weiß

BOTTLED WHITE WINES

Italien/Italy

Gavi di Gavi 2022

€ 25,00

Weingut Il Pozzo, Piemont/Italien

Vielschichtiger Cortese, balanciertes, elegantes

Frucht- und Säurespiel mit Zitrusduft

winery Il Pozzo, Piemont/Italy

complex Cortese, balanced elegant fruit and acidity with citrus scent

Ungarn/Hungary

Tokaji Furmint Dry 2022

€ 26,80

Weingut Grand Tokaji, Kereskedőház/Ungarn

eleganter Furmit mit ausgeprägtem Säuregehalt und einem langen
Nachgeschmack, Duft nach reifen Äpfeln, mit Honig und Nussnoten

winery Grand Tokaji, Kereskedőház/Hungary

elegant furmite with pronounced acidity and a long aftertaste, aroma of ripe apples,
with honey and nutty notes

Flaschenweine Rosé

BOTTLED ROSÉ WINES

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

Rosé CSMZ 2022

€ 25,20

Weingut Hauleitner, Wagram ob der Traisen, Traisental

Duftiger, fruchtiger Rosé mit schöner Aromatik

vineyard Hauleitner Wagram, Traisental - aromatic fruity rosé with pleasant flavours

Schilcher Ried Langegg 2022/23

€ 28,80

Weingut Lazarus, St. Stefan ob Stainz/Steiermark

Ausdrucksstarker Duft nach reifen Himbeeren und Kräutern,
mineralisch, fruchtig und harmonisch, gut eingebundene Säure

Winery Lazarus, St. Stefan ob Stainz/Styria - expressive fragrance of ripe raspberries
and herbs, mineral, fruity and harmonious, well-integrated acidity



Flaschenweine Rot

BOTTLED RED WINES

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

Zweigelt Classic 2022

€ 27,60

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

Blaufränkisch Exquisit 2021

€ 29,80

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

St. Laurent Ausstich Stiftsbreite 2022

€ 29,00

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg/Niederösterreich
Aroma nach Herzkirschen, Ribisel und dunkle Beeren, samtig und weich
vineyard Abbey Klosterneuburg, Klosterneuburg/Lower Austria
aroma of heart cherries, currant and dark berries, soft and silky

Opus Eximium 2019

€ 49,00

Weingut Gsellmann, Deutschkreutz/Burgenland
Cuvée aus Blaufränkisch, St. Laurent, Zweigelt; Duft nach reifen Beeren, Kirschen, Kräuter; frisch-fruchtig mit zartem Edelholz & Tanninen
vineyard Gsellmann, Deutschkreutz/Burgenland
cuvée of Blaufränkisch, St. Laurent and Zweigelt, aroma of ripe berries, cherries and herbs, fresh and fruity with delicate noble wood spice, fine 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 € 27,00

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

Bordeaux Château Lamothe-Vincent Heritage 2011 € 19,80

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, G nissac, Bordeaux/Frankreich - harmonisch
runder Merlot mit weichen Tanninen, reichen Beeren und Zitrusaromen

vineyard Château Penin, G nissac, Bordeaux/France

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

Chateau Saransot-Dupre 2011 € 22,80

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.

Serbien/Serbia

Franc Cabernet Sauvignon 2013 € 28,00

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



Flaschenweine Rot

BOTTLED RED WINES

Rumänien/Romania

Cabernet Sauvignon 2013

€ 19,80

Weingut Castel Starmina Tamaorasa/Rumänien

Intensive Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, reifen Trockenfrüchten und einem Hauch von schwarzem Pfeffer
winery Castel Starmina Tamaorasa/Romania - intense aromas of blackcurrants, blueberries, ripe dried fruits and a hint of black pepper

Italien/Italy

Chianti Torre Delle Grazie DOCG 2020

€ 29,80

Weingut Torre delle Grazie San Casciano, Toscana/Italien

Intensiver Duft nach roten und schwarzen Früchten und Gewürzen; am Gaumen intensiv nach Kirschen und Trauben, sehr feine Tannine, echter Chianti mit einem ausgewogenen und harmonischen Charakter, beste Geschmacksentfaltung ab 16°C Trinktemperatur
winery Torre delle Grazie San Casciano, Toscana/Italy
intense fragrance of red and black fruits and spices, on the palate intense cherry and grapes, very fine tannin intensity, real Chianti with a balanced and harmonious character, best taste flavor development at 16°C drinking temperature

Schaumweine

SPARKLING WINES

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 Veuve Clicquot Brut

FL 0,75 l € 79,00

Veuve Clicquot Ponsardin - Reims, Frankreich

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.

*„Im Wein liegt Wahrheit und
mit der stößt man überall an“*

(Friedrich Hegel)





Schnäpse • Grappa

LIQUORS • GRAPPA

Vogelbeere rowan berry	2 cl	€ 4,30
Marillenbrand Bailoni apricot brand Spezialität aus der Wachau speciality of the region Wachau	2 cl	€ 4,30
Williams Birne williams pear	2 cl	€ 4,30
Himbeer Brand rasperry	2 cl	€ 6,80
Grappa	2 cl	€ 4,50
Original Bauernslivovitz aus Serbien original farmers slivovitz from Serbia	2 cl	€ 2,90

Whisky

WHISKY

Famous Grouse Scotch Blend	4 cl	€ 6,50
Aberlour Single Malt Whisky 12 Jahre 12 years	4 cl	€ 9,80
Tullamore Dew Irish Whiskey	4 cl	€ 6,50
Jack Daniel's American Whiskey	4 cl	€ 5,50
im 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	€ 3,60
Drambuie	2 cl	€ 3,60
Amaretto Allergen N	2 cl	€ 3,60
Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
Underberg	2 cl	€ 4,90
Pernod	2 cl	€ 4,10
Averna Kräuterlikör herbal liqueur	4 cl	€ 4,90



Rum

RUM

Havana Club white 3 Jahre 3 years	4 cl	€ 3,90
Havana Club dark 7 Jahre 7 years	4 cl	€ 5,90
Stroh Rum	2 cl	€ 2,60

Weinbrände • Cognac • Calvados

BRANDY • COGNAC • CALVADOS

Asbach Uralt	2 cl	€ 3,90
Remy Martin VSOP	4 cl	€ 11,00
Calvados Pere Magloire	2 cl	€ 3,90

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

Cocktails • Longdrinks
COCKTAILS • LONGDRINKS
INTERNATIONAL

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



Alkoholfreie Cocktails

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

- Virgin Gin Tonic** € 8,90
Alkoholfreier Gin, Tonic Water
alcohol-free gin, tonic water
- Virgin Piña Colada Allergen G** € 7,90
Ananas- & Maracujasaft, Kokoscreme, Kokossirup, Obers
pineapple and passion fruit juice, coconut cream, coconut syrup, cream
- Virgin Tequila Sunrise** € 7,90
Ananas- & Zitronensaft, Agavensirup, Grenadine
pineapple and lemon juice, agave syrup, grenadine
- Tropical** € 7,90
Ananas-, Orangen-, Maracuja- & Zitronensaft, Grenadine
pineapple, orange, passion fruit and lemon juice, grenadine
- Ingwer-Cranberry Mule** € 7,90
Apfel-Ingwersaft, Cranberrysaft, Ingwer, Minze, Ingwerzuckerrand
apple-ginger juice, cranberry juice, ginger, mint, ginger sugar rim
- Alkoholfreier Tagescocktail** € 7,50
Kreation unseres Barchefs Mario
non-alcoholic cocktail creation by our bar chef Mario

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 substances 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 Wech aus St. Andrä.

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

Wurst und Schinken überwiegend von den Fleischereien 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 Schärldinger & Berglandmilch, Tirol & Salzburg Milch aus österreichischer Produktion.

Käse: überwiegend von den Käseereien Alma Hörbranz, Schärldinger & 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 Wech in St. Andrä.

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

Sausage and ham mainly from the butchers 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 Schärldinger & Berglandmilch, Tirol & Salzburg Milch from Austrian production.

Cheese: mainly from the cheese dairies Alma Hörbranz, Schärldinger & 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 - 24 Uhr in der Primavera Bar

HAPPY HOUR

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

Daily from 10 - 12 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	€ 3,00
Gösser vom Fass	0,3 l	€ 2,90
Edelweiss Hofbräu vom Fass	0,3 l	€ 2,90
Bordeaux Lamothe-Vincent 2014 red wine	1/8 l	€ 2,40
Gemischter Satz 2023 white wine cuvée	1/8 l	€ 2,60
Hoehl Diplomat Sekt trocken Bernard Massard, Trier/Mosel dry quality sparkling wine	0,1 l	€ 2,70
Alkoholfreier Tagescocktail Kreation unseres Barchefs Mario non-alcoholic cocktail creation by our bar chef Mario		€ 4,00
Fernet Branca	2 cl	€ 2,30
Remy Martin	2 cl	€ 4,00

FAHRENSIE 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.