

Salonschiff Fräulein Florentine

Liebe Gäste, wir haben **Selbstbedienung!**
Bitte bestellen Sie Speisen und Getränke an der Bar!

*Dear guests, we have **self-service!**
Please order drinks and meals at the bar!*



Öffnungszeiten:
Mo-Do 14.00-2.00 h
Fr 14.00-3.00 h
Sa 12.00-3.00 h
So 12.00-1.00 h



Eine zweite Möglichkeit besteht darin, daß aus dem Ei zunächst ein Gestalt hervorgeht, die dem ausgewachsenen Tier zwar ähnlich sieht, ihm aber noch nicht gleicht, die „Nympe“. Bei den geflügelten Arten besitzen die Nymphen noch keine Flügel. Als Beispiele dafür können die Libellen und Wasserjungfern dienen, deren Nymphen am Grunde von Seen und Tümpeln mehrere Häutungen durchmachen, bevor sie am Stengel einer Wasserpflanze hochklettern, sich an der Luft nochmals häuten und dann – luftatmend und mit Flügeln versehen – als fertige Insekten davonfliegen. Die Entwicklung vom Ei über die Nympe zur Imago nennt man unvollkommene Verwandlung oder hemimetabole Metamorphose.

Geschichte des Schiffes:

Gebaut 1904 (laut Schiffshistoriker) in Kotzle in Polen.

Die genauere Geschichte ist erst ab 1945 bekannt.

Bis in die siebziger Jahre als Frachter in der ehemaligen DDR im Einsatz. Von da an Umbau als Wohn- und Ausflugsschiff in der DDR. Ab dem Ende der DDR Einsatz als Beherbergungsschiff in Brandenburg in Berlin. 2004 erneut Umbau zum Gastroschiff und Überstellung von Deutschland nach Linz/Österreich. 2014 Neuübernahme und Reorganisation als Kultur- und Gastroschiff.

Gastronomisches Angebot:

Unser, mit allen Wassern gewaschener Schiffskoch, verwöhnt Sie mit herzhaften Schmankerln aus der Bordküche:

- traditionelle bis vegane Speisen*
- Großmutter's Kuchen*
- frisch gerösteter Fair-Trade-Kaffee vom Weltladen Linz*
- ausgewählte offene Tees vom Teekönig Linz*

Reservierungen bis max. 40 Personen unter: Frl.Florentine@gmx.at

Leckeres aus der Kombüse

Unser **Smutje** bereitet leckere Kleinigkeiten mit Fleisch, Vegetarisches und Veganes zu!
Bitte beachten Sie auch die Informationen an der Bar bzgl. aktueller Speisenangebote.

Gemüse Eintopf (vegan, glutenfrei) (N)
(Gemüse der Saison in Kokosmilch mit Curry) **6,20 €**

Rindsgulasch mit Semmel (Gulasch: M, O; Semmel: A) **8,80 €**

Junky Toast (A, G, O) (Schinken und Käse) **4,30 €**

Junky Cheese (A, G) (nur Käse) **4,30 €**

Spezialtoasts: **5,10 €**

Salonfisch Florenthuna (A, D, G)

(Thunfisch, Zwiebel, Gouda)

Mambo Chicken (A, E, G, O)

(Huhn, Limette, Mango, Erdnussbutter, Kokosflocken, Chili, Gouda)

Warmer Teufel (scharf) (A, G, M)

(Speck, Paprika, Zwiebel, Ajvar, Bergkäse)

Feta und der Wolf (vegetarisch) (A, G, O)

(Feta, Oliven, Lauch, Zucchini, Oregano, Minze)

MoPeTo (vegetarisch) (A, G, H)

(Mozzarella, Pesto, Tomate)

Suzi Quatro Formaggi (vegetarisch) (A, G)

(Vier Käsesorten, Röstzwiebel)

Tony Vegas (vegan) (A, F)

(Misopaste, Falafel, Rotkraut, Tomaten, veganer Käse)

Jack Untervegan (vegan) (A)

(Champignons, Zucchini, Jungzwiebel, Thymian, veganer Käse)

„Doppeldecker“-Toast: (mit 3 Scheiben Brot) **6,10 €**

Pig Mack (A, G, L, M, O)

(Schinken, Salami, Speck, Gouda)



Bei den verwendeten Produkten (Fleisch, Milch, Käse, Getreide, Gemüse, etc.)
legen wir besonderen Wert auf **Regionalität** und **BIO-Qualität!**

Kaffee, Kakao und Kuchen

Unser Kaffee ist **Fairtrade** und frisch geröstet vom **Weltladen am Pfarrplatz!**

Verlängerter (G; Keks: A, C, H)	3,30 €
Espresso (Keks: A, C, H)	2,80 €
Cappuccino (G; Keks: A, C, H)	3,70 €
Melange (G; Keks: A, C, H)	3,70 €
Milchkaffee (G; Keks: A, C, H)	4,20 €

Für schwangere oder stillende Frauen und für Menschen, die nicht zuviel Koffein vertragen, servieren wir auch **entkoffeinierten Kaffee**.

Für diejenigen, die keine Kuhmilch wollen, gibt es auch **Hafermilch** in den Kaffee!

Unser Kakao ist ebenfalls **Fairtrade!**

Kakao (G)	3,90 €
Kakao mit Schlag (G)	4,20 €

Als Nachspeise oder zum Kaffee gibt es natürlich auch **schiffsgemachte Kuchen!**

Russischer Zupfkuchen (A, C, G)	3,90 €
Apfel-Streuselkuchen (A, C, G, H)	3,40 €
Kakao-Nuss-Weichselkuchen (A, C, G, H)	3,40 €
Schokokuchen (A, C, G)	3,10 €
Mohnkuchen (vegan) (A)	3,40 €
Portion Schlag (G)	0,50 €

Bei den verwendeten Produkten legen wir besonderen Wert auf **Regionalität** und **BIO-Qualität!**



Wir bieten **hochwertige Tees** vom Teekönig im Halbliter-Pot an.

Schwarze Tees	Assam Mangalam	4,30 €
	Golden Nepal	4,30 €
	Earl Grey	3,90 €
Weisser Tee	Mao Feng (China)	3,90 €
Grüne Tees	Sencha Fukuju (Japan)	3,90 €
	Sencha Lemon	3,90 €
	Zheng Mee (China)	4,30 €
Rooibos	Vanille (Bio)	3,90 €
	Acerola (Bio)	3,90 €
Kräutertees	Marokkanische Minze	3,90 €
	Morgentau (Pfefferminze, Hibiscus, Lemongras, Zitronenmyrte)	3,90 €
	Mittagsone (Kamille, Nelken, Zimt, Brennnessel, Lindenblüten, Ingwer, Wacholderbeerblätter, Fenchel, Orangen-, Apfelstücke)	3,90 €
Früchtetee	Obstgarten	3,90 €
sonstige Tees	Pitta Tee (Gewürztee) (Zimt, Kardamon, Süßholz, Ingwer, Koriander, Fenchel und Rosenblüten)	4,30 €
	Yerba Lapacho (südamerikanischer Baumrindentee)	4,30 €
	Portion Milch (G)/Zitrone (2 cl)	0,50 €



alkoholfreie Getränke

Biosäfte von Hasenfit

Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	3,30 €
Apfel-Kirschsaft	0,25 l	3,30 €
Apfel-Holundersaft	0,25 l	3,30 €
Apfel-Orange-Karotte	0,25 l	3,30 €
Orangensaft	0,25 l	3,30 €

Spezielle Limos (in Fläschchen)

Makava	0,33 l	3,60 €
Club Mate	0,33 l	3,60 €
Fritz (Kola, Kola zuckerfrei, Kirsche, Zitrone, Orange)	0,33 l	3,60 €
Fritz Anjola (Ananas/Limette)	0,33 l	3,60 €
Johannisbeer Bio g'spritzt (Franz Josef Rauch)	0,33 l	3,60 €
Fentimans (Cola)	0,275 l	3,70 €

Sonstige antialkoholische Getränke

Mineralwasser Vöslauer prickelnd	0,33 l	3,10 €
Mineral-Zitron Vöslauer prickelnd	0,33 l	3,40 €
Soda	0,25 l	2,10 €
Soda-Zitron	0,25 l	2,20 €
Tonic oder Bitter Lemon	0,25 l	3,40 €
Red Bull	Dose	4,30 €
Seniorengetränk (BIO-Holunderblüten-Verdünnsaft mit Sprudel)	0,5 l	3,30 €
Jugendgetränk (BIO-Holunderblüten-Verdünnsaft mit H2O)	0,5 l	2,40 €
Pedacola mit Sprudel	0,25 l	2,60 €
Pedacola mit H2O	0,25 l	2,10 €
Donauwasser (schiffsgemachtes Ingwer-Limetten-Getränk)		
mit Sprudel	0,3 l	3,70 €
mit H2O	0,3 l	3,10 €



Wein und Sekt

Weisswein

Grüner Veltliner (O), Weingut Kolkmann, NÖ, 12 %	1/8 l	3,10 €
Welschriesling (O), winzenz, Burgenland, 11,5 %	1/8 l	3,60 €
Gelber Muskateller (O), Weingut Kolkmann, 12 %	1/8 l	4,30 €
Sauvignon Blanc (O), D. O. Rueda, Spanien, 13 %	1/8 l	4,80 €

Rotwein

Blaufränkischer (O), Markowitsch, NÖ, 13 %	1/8 l	3,10 €
Zweigelt (O), Nittnaus, BIO, Burgenland, 12,5 %	1/8 l	3,60 €
Rioja (O), azabache, BIO, Crianza, Spanien, 14 %	1/8 l	4,80 €
Tresmatas (O), Tempranillo, D. O. Crianza, Spanien, 14,5 %	1/8 l	4,80 €

Spritzer Weiß (O)	0,25 l	3,70 €
Spritzer Rot (O)	0,25 l	3,70 €
Süßer Spritzer (O)	0,25 l	3,90 €
Holunder-Spritzer (O)	0,25 l	3,90 €
Aperol Spritzer (O) mit Wein	0,25 l	4,60 €
Aperol Spritzer (O) mit Prosecco	0,25 l	5,60 €
Barita (O) Wein Aperitif aus Österreich, Weingut Kolkmann; Rosé-Wein, natürliches Ingwer+Rosen-Aroma 1:1 mit Soda, NÖ	0,25 l	5,20 €

... und **Cider** und **Most** gibt es auch:

Goldkehlchen Cider (4,5 %)	0,33 l	4,60 €
Bio-Most (Brunhuemer, Apfel-Birne, 7 %)	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	3,90 €
Bio-Most gespritzt	0,25 l	2,50 €
	0,5 l	3,50 €

Sekt

Hochriegl Sekt (O)	0,75 l	23,00 €
CAVA Prosecco (O), Castell del Remei, Spanien, 11,5 %	0,75 l	25,00 €
Perlenspiel Frizzante (O), Weingut Kolkmann, NÖ, 12%	0,75 l	23,00 €
Piccolo Sekt (O)	0,2 l	9,00 €



Bierspezialitäten

Fassbiere

Schlägl Urquell (A)	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	3,80 €
Schlägl Zwickl (A)	0,5 l	4,70 €
	0,3 l	3,90 €
Cerna Hora (A), (Tschechien)	0,5 l	4,70 €
	0,3 l	3,90 €

Flaschenbiere

Gluck Gluck (A) (Seefräuleinsbier)	0,5 l	4,70 €
Andechs Hefeweizen (A), (hell oder dunkel)	0,5 l	4,70 €
Hofstettner Granit (A)	0,3 l	4,10 €
Hofstettner Kübelbier (A)	0,3 l	4,10 €
Tannenzäpfle (A)	0,3 l	4,30 €
Astra Rotlicht (A)	0,3 l	4,30 €
Jever Pilsener (A)	0,3 l	4,10 €
Gusswerk Jakobsgold (A), (alkoholfrei)	0,5 l	4,30 €

Radler

Gusswerk Edulguss Radler (A)	0,5 l	4,50 €
Saurer Radler (A)	0,5 l	4,30 €
	0,3 l	3,60 €
Cola Radler (A)	0,5 l	4,30 €
	0,3 l	3,60 €



Fräulein Florentines Frachtbiere

- Drunken Sailor (A), (Crew Republik, Deutschland)** 0,33 l **5,30 €**
India Pale Ale, 6,4 %
Farbe: rotbraun
Geschmack: wohl dosierter Aromahopfen, Pfirsich, kräuterlastig
Besonderheit: sehr ausgewogen und lieblich, Honignase, langer, bitterer Abgang
- Dead Pony (A), (Brewdog, Schottland)** 0,33 l **5,30 €**
Craft Beer, Pale Ale, 3,8 %
Farbe: bronze
Geschmack: säuerlich-mild, leicht bitter, hopfenbetont
Besonderheit: wenig Kohlensäure, leichter Körper, limonadenähnlich, süffig, starkes Aroma
- Hopf'n Foppa (A), (Beer Buddies, Österreich)** 0,33 l **5,70 €**
Craft Beer, India Pale Ale, 6,5 %
Farbe: orange
Geschmack: englische Version eines IPA's: neben Fruchtigkeit und Bittere vor allem angenehm erdig-geschmeidig ...
Besonderheit: unfiltriert und nicht pasteurisiert
- Orval (A), (Brasserie d'Orval, Belgien)** 0,33 l **5,30 €**
Belgian Ale, Trappistenbier, 6,2 %
Farbe: milchig-orange
Geschmack: kräftig bitter mit einem Hauch an Fruchtigkeit, hopfenlastig, abwechslungsreich
Besonderheit: stabile Krone, prickelnd, kurzer floraler Abgang, ölig und dicht
- Freepa (A), (Privatbrauerei Loncium, Österreich)** 0,33 l **5,70 €**
Alkoholfrei, Pale Ale, <0,5 %
Farbe: goldgelb, naturtrüb
Geschmack: Fruchtig, frische Bittere, vollmundig, langer Abgang.
Besonderheit: Österreichs erstes alkoholfreies Pale Ale eignet sich hervorragend als Durstlöcher.
- Hey Porter (A), (Beer Buddies, Österreich)** 0,33 l **5,70 €**
Craft Beer, Porter & Stout, 5 %
Farbe: schwarz
Geschmack: Kaffee- und Kakaonoten kommen durch das Röstmalz besonders stark zur Geltung.
Besonderheit: Neueste Beer-Buddies-Sorte!
- Oatmeal Stout (A), (Max & Malz, Österreich)** 0,33 l **5,70 €**
Imperial Stout, 8,5 %
Farbe: schwarz
Geschmack: Bitterschokolade, süßlich, sehr feinporiger Schaum.
Besonderheit: 100% Bio-zertifizierte Zutaten, mit Haferflocken (Oatmeal).

Spirits und Mixes

Mixes

Vodka/Orange oder Lemon	0,2 l	4,60 €
Makava/Vodka	0,2 l	6,50 €
Gin/Tonic	0,2 l	4,80 €
Whiskey/Cola	0,2 l	4,60 €
Cola/Rum	0,2 l	3,80 €
Kraken (Black Spiced Rum)/ Cola	0,2 l	4,80 €
Averna mit Soda und Zitrone	0,2 l	4,10 €
Campari (3 cl)/ Orange		4,60 €
Campari (3 cl)/ Soda		4,10 €
White Russian (G), (4 cl)		5,80 €
Wohlgesonene Quellnymphe (O), (Barita, Soda, 2 cl Gin)		6,80 €

Spirits (je 2 cl)

Marillenschnaps	3,60 €
Birnenschnaps	3,60 €
Nußlikör	3,60 €
Zwetschkenlikör	3,60 €
Zirbenlikör	3,60 €
Pfefferminzlikör (Berliner Luft)	2,90 €

Inländer Rum	2,50 €
Der Kraken (Black Spiced Rum)	3,80 €
Laphroaig (schottischer Whiskey)	4,10 €
Jameson	3,80 €
Johnnie Walker	3,30 €
Vodka	3,30 €
Gin (X Gin)	3,30 €
Büffelgrasvodka	3,30 €
Absinth	3,30 €
Mephisto (Absinth, 80 %)	3,80 €
Tequilla	3,30 €
Pernod	3,30 €
Hennessey Cognac (O)	3,70 €



Hartalkoholika werden in **2 cl-Portionen** ausgeschenkt, außer es ist anders angegeben.

Allergeninformation

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

- A Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen** (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), **Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**, ausgenommen
- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose*(1) ;
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis*(1) ;
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse**, außer
- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**, außer
- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett*(1) ;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse** (einschließlich Laktose), außer
- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b) Lactit;
- H Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) **sowie daraus gewonnene Erzeugnisse**, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
- O Schwefeldioxid und Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;**
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.**

**(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.*