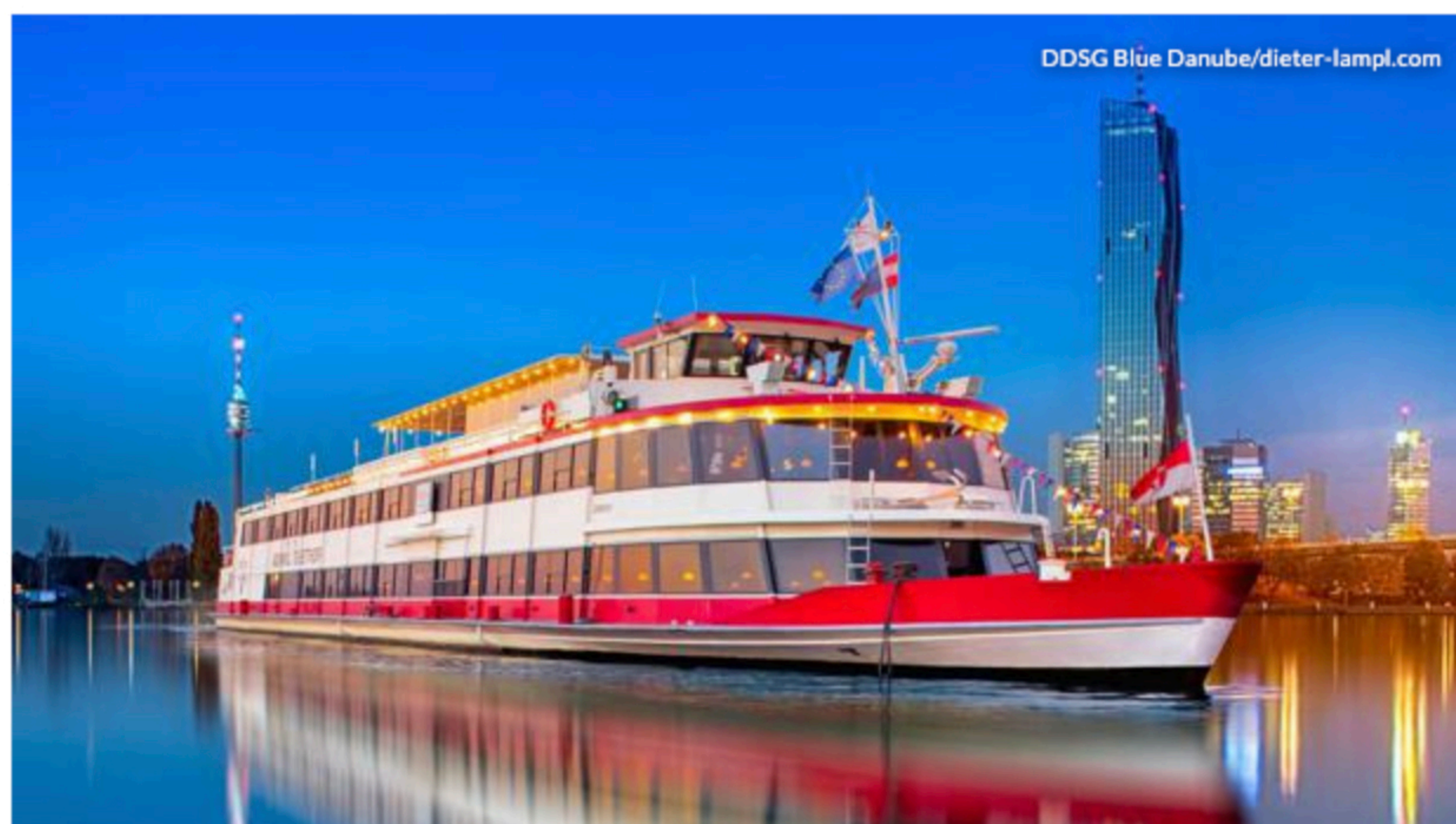


DDSG fischt sich Pfeiffer

Von [Redaktion](#) | Mittwoch, 15. Februar 2023

MEISTGELESEN

- 01** Dogenhof ist insolvent
- 02** Leonardo hat noch lange nicht genug
- 03** DoubleTree by Hilton Vienna Schönbrunn eröffnet
- 04** Am Palmsonntag essen gehen
- 05** Diese sieben Reiseziele leiden unter Overtourism



Entspannte Flussschiffahrt und köstlich dinieren auf der MS Admiral Tegetthoff.

DDSG Blue Danube Kapitän Wolfgang Fischer weitert das Angebot des kulinarischen Fahrplans für seine Schiffe deutlich aus. Mit der Haubenköchin Jacqueline Pfeiffer hat Fischer „den besten Kochlöffel“ gewinnen können, den es in Wien gibt. Wir haben die Details zum Angebot.

An vier Abenden wird die Spitzenköchin ein **fünfgängiges Menü** zaubern, dazu mit **exquisite Weinbegleitung**. Die Abende mit Jacqueline Pfeiffer sind die Highlights des vielschichtigen Angebots, dessen **Zielgruppe** nicht nur Tourist:innen, sondern **auch Einheimische** sind. So etwa soll der **Business-Lunch auf der MS Blue-Danube** eine entspannende Alternative zu einem normalen Restaurantbesuch sein. Jeden Mittag um 13 Uhr fährt die MS Blue Danube vom Schwedenplatz zum City Cruise ab, der durch die Wiener Innenstadt in nordwestlicher Richtung zum Donaukanal führt. Nach nur 75 Minuten legt das Schiff wieder im Stadtzentrum an. Ein perfektes Timing für termingeplante Businessmanager: innen, die in netter Atmosphäre ungestört sein wollen.

Das Gastroteam serviert Wiener Schmankerln wie das klassische Wiener Schnitzel, das sich in der Qualität mit jedem traditionellen Lokal messen kann, und leichte mediterrane Küche. Zusätzlich zur Karte gibt es im Sommer auch ein Menü mit buntem Blattsalat mit gefüllten Weinblättern, Schweinerückenfilet mit Grillgemüse und Braterdäpfeln oder Gemüseschnitzel mit Knoblauchsauce sowie Eismarillenknödel. Kombitickets kosten inklusive City Cruise und Lunch ab 37,20 Euro.

Auf der **MS Admiral Tegetthoff**, die man übrigens auch für Hochzeiten inklusive Wiener Standesbeamten und Hochzeitspackage chartern kann, verwöhnt Jacqueline Pfeiffer mit saisonalen fünfgängigen Menüs und exzellenter Weinbegleitung. Auf die kulinarische Reise begleiten sie die österreichischen Weingüter Weinbau Schiefer, Weingut Trummer am Obegg, Winzerhof Sax sowie die Winzer Sebastian Braun und Leo Uibel. Die mehrfach ausgezeichnete Köchin meint zum Fine Dining: „Gemeinsam mit der DDSG Blue Danube schlage ich einen neuen Kurs ein, um Genussfans auf eine besondere und inspirierende Reise mitzunehmen. Im Gepäck haben wir **höchsten Anspruch an die Qualität** und die entspannte Ungezwungenheit einer Schifffahrt.“

- Im **Frühling** (6. Mai und 2. Juni 2023) serviert die Haubenköchin Seeforellen-Tartare mit Radieschen-Vinaigrette und Pimpinelli; Vichysoise mit Lavendel und Artischocke; **lauwarme Garnelen** mit Zuckermelone, Paradeiser, Ingwer, knusprigem Buchweizen und Chili; gebratene Hendlbrust mit glasiertem Spargel, Bärlauch, Parisienne-Erdäpfeln und gegrillter Paprika-Coulis sowie Erdbeersalat mit Pistaziencreme, Rhabarber und Holler.
- Im **Herbst** (29. September und 20. Oktober 2023) tischt Pfeiffer gebeizte Lachsforelle à la Maison mit Belugalinsen-Basilikum-Koriander und Gurke; gebratene Karfiolcremesuppe mit Zitronenconfit und Lakritze; **glacierten Oktopus** mit Kürbis, Kochsalat und Sanddorn-Nage; Roastbeef-Tranche mit Semmelkren, Wirsing, Sauce Bordelaise und Bohnenkraut sowie Zwetschke mit Zirbe, Mohnknödel und karamellisiertem Knusper.

Der Fine Dining Cruise kostet jeweils 249 Euro inkl. Schifffahrt, 5-Gänge-Hauben-Menü, Aperitif und Weinbegleitung.

- Zur **Sonnenwende** am 17. Juni 2023 gibt es gedämpften Heilbutt mit Blüten, Tapiokasalat, Avocado und Verjus; **rosa Kalbs-Tafelspitz** mit sautiertem Spargel, Frühlingszwiebel, Creme-Erdäpfel und Estragon sowie Kirschen-Clafoutis mit weißer Schokoladenmousse und Wechsel-Rosmarin-Coulis. (299 Euro inkl. Schifffahrt, 3-Gänge-Haubenmenü und Weinbegleitung; optionaler Bustransfer).
- Gleich 30-mal, nämlich jeden Donnerstag um 19 Uhr, gastiert **der traditionelle Heurige an Bord der DDSG-Blue-Danube-Flotte**. Siebenmal können die Gäste auf der MS Kaiserin Elisabeth eine Sunset Barbecue Cruise mit Feuerwerk erleben, dreimal gibt es das Country Barbecue & Spare Ribs-Erlebnis, ebenso oft stehen Italien und Griechenland im Fokus der abendlichen Fahrt der MS Admiral Tegetthoff. Auf diesem Schiff kann man siebenmal einen Sunday Brunch mit reichhaltigem Büffet und Live Entertainment genießen. Den genauen Fahrplan gibt es auf [ddsg-blue-danube.at](https://www.ddsg-blue-danube.at).

THEMEN

JACQUELINE PFEIFFER

DONAUSCHIFFFAHRT

WOLFGANG FISCHER

Sie haben Fragen oder Anmerkungen zu diesem Artikel?
Schicken Sie eine E-Mail an [die Redaktion](#).

 Artikel drucken