



CHARTER FAHRTEN 2020

#MEHRVOMSEE






www.woertherseeschiffahrt.at

Friedelstrand 3 • 9020 Klagenfurt am Wörthersee • T +43 (0) 463/211 55 • E office@wsg.co.at



WÖRTHERSEE SCHIFFFAHRT

CHARTERPREISE

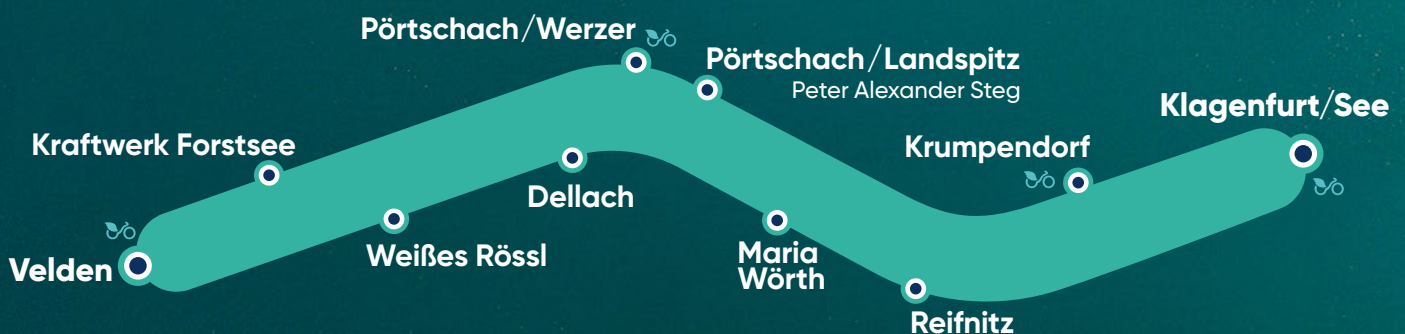
Unsere Flotte 2020	Grundtarif			jede weitere	
	2 Stunden	3 Stunden	4 Stunden	halbe Stunde	volle Stunde
 MS THALIA	€ 1.980,00	€ 2.290,00	€ 2.590,00	€ 220,00	€ 440,00
 MS KÄRNTEN	€ 1.840,00	€ 2.090,00	€ 2.390,00	€ 199,00	€ 398,00
 MS KLAGENFURT	€ 1.840,00	€ 2.090,00	€ 2.390,00	€ 199,00	€ 398,00
 MS VELDEN	€ 1.090,00	€ 1.290,00	€ 1.590,00	€ 154,00	€ 308,00
 MS MARIA WÖRTH	€ 499,00	€ 650,00	€ 725,00	€ 88,00	€ 176,00

Für die An- und Abfahrt werden je Richtung folgende Zeiten als Fahrtarif gerechnet:

Velden: 1 Stunde | **Maria Wörth/Reifnitz:** 1/2 Stunde
Pörschach Werzer/Pörschach Landspitz: 3/4 Stunde

Etwaige Umbauten am Schiff werden nach Aufwand verrechnet. Wir erlauben uns eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 30% zu stellen, um Ihre Buchung garantieren zu können.

WÖRTHERSEE SCHIFFFAHRTS PICK UP POINTS



Alle Preise in € inkl. MwSt. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten! Gültig bis 31.12.2020.

www.woertherseeschifffahrt.at

Friedelstrand 3 · 9020 Klagenfurt am Wörthersee · T +43 (0) 463/211 55 · E office@wsg.co.at



DS THALIA

50 Personen (Mindestanzahl)	€ 79, ⁵⁰ p.P.
70 Personen	€ 66, ⁵⁰ p.P.
100 Personen	€ 56, ⁵⁰ p.P.
150 Personen	€ 49, ⁰⁰ p.P.

MS KÄRNTEN und MS KLAGENFURT

50 Personen (Mindestanzahl)	€ 75, ⁵⁰ p.P.
70 Personen	€ 64, ⁰⁰ p.P.
100 Personen	€ 54, ⁹⁰ p.P.
150 Personen	€ 48, ⁰⁰ p.P.

MS VELDEN

20 Personen (Mindestanzahl)	€ 88, ⁰⁰ p.P.
30 Personen	€ 70, ⁰⁰ p.P.
40 Personen	€ 61, ⁰⁰ p.P.
50 Personen	€ 55, ⁵⁰ p.P.

HOCHZEITSPAUSCHALEN

Schiffsmiete:

Grundtarif für 3 Stunden
Kinder bis 10 Jahre frei!

Getränkepauschale:

Orangen/Apfelsaft, div. Fruchtsäfte,
Cola, Kaffee, Mineralwasser prickelnd/still,
Qualitätswein 0,75 l Flasche weiß/rot,
Bier, sowie Sektempfang!

Speisen:

Gemischte Brötchen
(3 Stück pro Person)

PREISÜBERSICHT

Option 1 KLASSIK BUFFET

pro Person € 36,⁵⁰ mit Dessert

pro Person € 33,⁵⁰ ohne Dessert

Option 2 GRILL BUFFET

pro Person € 36,⁵⁰ mit Dessert

pro Person € 33,⁵⁰ ohne Dessert

Option 3 RUSTIKALES KÄRNTNER BUFFET

pro Person € 32,⁰⁰ mit Dessert

pro Person € 29,⁰⁰ ohne Dessert

Option 4 MEDITERRANES BUFFET

pro Person € 35,⁵⁰ mit Dessert

pro Person € 32,⁵⁰ ohne Dessert

Option 5 VEGETARISCH VEGANES BUFFET

pro Person € 31,- mit Dessert

pro Person € 27,- ohne Dessert

Option 6 BACKHENDL BUFFET

pro Person € 19,⁵⁰

Option 7 KÄRNTNER JAUSE

pro Person € 23,⁸⁰

Option 8 ITALIENISCHE JAUSE

pro Person € 26,⁵⁰

Option 9 FINGERFOOD

10 Stk. pro Person € 32,⁵⁰

8 Stk. pro Person € 27,⁵⁰

Option 10 BRÖTCHEN

pro Stück € 2,⁹⁰ Die Klassiker

pro Stück € 3,²⁰ Die Eleganten

Option 11 SPIESSCHEN

pro Stück € 3,²⁰

€ 36,⁵⁰ mit Dessert

€ 33,⁵⁰ ohne Dessert

Mindestens 25 Personen.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Klassischer Cesar Salat

mit Salatherzen gegrillter Hühnerbrust
und Parmesandressing (ACGMO)



Rosa gebratenes Roastbeef

mit Rotwein-Zwiebel Marmelade und Zupfsalat (MO)



Gegrilltes Antipastigemüse

mit Oliven Tapenade, Pinienkernen und Ruccola (HM)



Räucherlachswrap

mit Zitronenricotta und Oberskren (DGCL)



Auswahl an verschiedenen Salaten

mit zweierlei Dressings (ACGLMO)



Ofenfrisches Jourgebäck (ACFGLMOP)

WARME SPEISEN

Tranche vom Schweinefilet

in Pfeffersauce dazu Speckbohnen
und Rahmkartoffel (ACGLMO)



Gefüllte Hühnerbrust

dazu mediterraner Wildreis und Gemüse (ACGLM)



Rindersaft schnitzel

mit Butterspätzle (ACGLM)



Filet vom Branzino

auf mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln (DEFLGO)

DESSERTS

Panna Cotta mit Erdbeeren (GO)

Himbeer-Tiramisu (ACGO)

Topfen-Marillenstrudel mit Vanillecreme (ACGHO)

€ 36,⁵⁰ mit Dessert

€ 33,⁵⁰ ohne Dessert

Mindestens 25 Personen.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Tomaten und Mozzarella

mit Basilikumpesto (GHL)



Griechischer Salat

mit Fetakäse (GO)



Tzaziki (GO)



Salate vom Buffet

Kartoffel-, Kraut-, Bohnen-, Tomaten-, Mais-, Gurken- und Blattsalat
mit zweierlei Dressings und Gebäck (ACFGLMOP)

WARME SPEISEN

Schweinerückensteak, Hühnerfilet,

Rinderhufsteak, Bratwürste,

Lachsfilet (CFLO)



Ofenkartoffel mit Sauerrahm

gegrillte Maiskolben

mediterranes Grillgemüse (FGL)



dreierlei Grillsaucen (ACGLMOP)

Kräuterbutter (GFLMO)

Gebäck (AFP)

DESSERTS

Auswahl an frischen Früchten



Tiramisu mit Khalua (CGO)



Zweierlei Schokoladenmousse

mit Erdbeerragout (GO)

RUSTIKALES KÄRNTNER BUFFET

Option 3

€ 32,- mit Dessert

€ 29,- ohne Dessert

Mindestens 15 Personen.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Forelle aus dem Wacholderrauch

mit Krentopfen und Kresse (DGLM)



Kärntner Brettl

Schinkenspeck, Bauchspeck, Hartwürstl, Salami und Käse (MO)



Saures Rindfleisch

mit Kernöl Vinaigrette, Zwiebel und Sauergemüse (MCGL0)



Dreierlei Aufstriche

dazu Kärntner Krustenbrot (ACGMO)



Auswahl an verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten

mit zweierlei Dressings (ACGLMO)

WARME SPEISEN

Zweierlei vom Kärntnerbraten in Bratensaft

(Schopf sowie Schweinebauch)

dazu Serviettenknödel und Weinkraut (ACGLMOP)



Knuspriges Backhendl

mit Kartoffel-Vogel-Salat (ACGLP)



Gefüllte Kärntner Nudel

Käs-, Spinat-, Tomaten-Mozzarella (ACGLP)

DESSERTS

Hausgemachte Buchtel

mit Vanillesauce (ACGO)



Kärntner Reindlingscreme

mit Rosinen (ACGO)



Topfencreme

mit Marillenröster (CGO)

€ 35,⁵⁰ mit Dessert

€ 32,⁵⁰ ohne Dessert

Mindestens 25 Personen.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Rohschinken aus Italien

mit Parmesan und Melone (C)



Mediterran mariniertes Grillgemüse

mit Oliventapenade, Pinienkernen und Rucola (LO)



Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme (DOM)



Kalte Fisch- und Vorspeisenplatte

mit Limonenricotta und Kresse (DGO)



Tomate Mozzarella

mit Basilikum und Balsamico (EGO)

WARME SPEISEN

Ofenfrische Lasagne

mit Grana (ACFGLMO)



Saltimbocca vom Huhn

mit Gemüsereis (ACGO)



Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch

mit Grillgemüse und Kartoffel (AFDLO)



Tortellini tricolore

mit getrockneten Tomaten, Rucola und Schafskäse (ACGLO)

DESSERTS

Zweierlei Profiteroles (ACGO)



Panna Cotta mit Himbeeren (GO)



Tiramisu im Glas (ACGO)

€ 31,- mit Dessert

€ 27,- ohne Dessert

Mindestens 25 Personen.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Karotten-Humuspürree

mit Maischips (LN)



Melanzanitartar

mit Brotchips (A)



Italienische Antipasti

mit Rucola und gehobeltem Grana (CGO)

WARME SPEISEN

Falafel

mit Thahini und buntem Blattsalat (NOL)



Hirse-Spinatlaibchen

mit Karotten-Gemüse mit Soja-Dip (FL)



Gemüse-Wok

mit Basmatireis (EFLO)

DESSERT

Frische Obstplatte



Veganes Tiramisu

im Glas (AHO)

€ 19,⁵⁰

Mindestens 25 Pers.
Preis pro Person.

KALTE SPEISEN

Kaltes Backendl

mit Kartoffelsalat und Gebäck (ACGLMNO)

DESSERTS

Frische Obstplatte



Schokomouse

mit frischen Himbeeren (CGO)

€ 23,⁸⁰

Mindestens 15 Pers.
Preis pro Person.

Kalter Schweinebraten

mit Zwiebelsenf, Kren und Sauergemüse (LMO)



Schnitten vom Krustenbrot

mit verschiedenen Aufstrichen (ACEGLMO)



Kärntner Aufschnitt

mit diversen Specksorten und Rohwurst Spezialitäten fein garniert (CGMO)



Kärntner Käseplatte

mit Trauben und Nüssen (EGH)



Ofenfrisches Jourgebäck (ACFGLMOP)

DESSERT

Apfelstrudel

mit Vanillesauce (ACGO)



Kärntner Reindlingscreme

mit Rosinen (ACGO)

€ 26,⁵⁰

Mindestens 15 Pers.
Preis pro Person.

**Prosciutto, Mailänder Salami und
Mortadella mit Grana Reggiano** (CG)



Babymozzarella

mit San Marzano Tomaten, Balsamico und Olivenöl (EGG)



Schalotten in Balsamico

Sonnentomaten mit Rosmarin, dreierlei gegrillter Paprika (O)



**Sautierte Champignons in Gewürzöl,
marinierte Artischockenherzen,
Zucchini und Melanzane**

fein gegrillt und mariniert (O)



Grüne und schwarze Oliven



Eingelegte Scombre

mit Rotweinschalotten (DO)



**Rosmaringrissini,
Jourgebäck und Ciabatta** (AEN)

DESSERT

Tiramisu im Glas (ACGO)

€ 32,⁵⁰ p.P. 10 Stk.

€ 27,⁵⁰ p.P. 8 Stk.

Preis pro Person.

Crespelle verschieden gefüllt
mit Krentopfen und Spinat (ACDGO)



Schafskäsebällchen mit Sesam
auf mediterranem Gemüsesalat (GNO)



Pumpernickel mit zweierlei Gervaiscreme
und Bauernschinken gefüllt (AGL)



Marinierte Garnele
auf süß-saurem Gemüse (ABGO)



Roastbeefröllchen im Glas
mit Frischkäse und Ruccola (GL)



Räucherlachspraline
mit Gervais und Gartenkresse (DCGLO)



Prosciutto mit Melonenperle
auf Antipastigemüse (LN)



Tomaten-Mozzarella Spießchen
mit Basilikumpesto (FGHL)



Verhackertes vom Kärntner Hauswürstel
im Sesambasket (AGO)



Backhendlstreifen
mit Kürbis auf Kartoffelsalat (ACGLMO)

DESSERTS

Verschiedene Minikuchen (ACEG)

Panna Cotta mit Beerenragout (GO)

Erdbeermousse mit Pfefferminze (GO)

Weißes Schokomousse mit Erdbeeren (GO)

Karamellmousse mit Toffifee (GO)

Mini-Profiteroles mit Vanillecreme (ACGO)

Tiramisu im Glas (ACGO)

€ 2,⁹⁰ Die Klassiker

€ 3,²⁰ Die Eleganten

Preis pro Stück.

DIE KLASSIKER

Weizenbaguette mit

- Butter, Salat, Räucherkäse, Mayonnaise, Traube (ACG)
- Butter, Karree, Gurkerl, Mayonnaise, Cherrytomate, Kren (AC)
- Butter, Salat, Thunfischaufstrich, Ei, Mayonnaise, Paprika, Olive (ACDG)
- Backofenschinken, Ei, Gurkerl, Mayonnaise, Pfefferoni, Kren (AG)
- Butter, Salatgurke, Mailänder Salami, Ei, Mayonnaise, Olive (ACG)
 - Pesto alla Genovese, Tomaten, Mozzarella, Basilikum (AE)
 - Kren- Kräuteraufstrich, Cherrytomate, Schnittlauch (AG)
 - Liptauer, Radieschen, Kräuterpetersilie (AG)



Vollkornbrot mit

- Butter, Tomaten, Eier, Salat, Schnittlauch (ACEG)
- Butter, Schinkenspeck, Ei, Gewürzgurkerl, Mayonnaise, Pfefferoni (ACG)
 - Eiaufstrich, Radieschen, Krauspetersilie, Curry (ACE)
 - Butter, Salat, Camembert, Paprika, Trauben (ACEG)
 - Liptauer, Radieschen, Krauspetersilie (AEG)



DIE ELEGANTEN

Weizenbaguette mit

- Butter, Salat, Räucherlachs, Ei, Kaviarersatz, Mayonnaise, Krauspetersilie (ACEG)
 - Butter, Salat, Rohschinken, Melone, Paprika, Olivenöl, Schnittlauch (AG)
 - Shrimps, Salat, Mayonnaise, Ei, Paprika, Krauspetersilie (ADG)
 - Roastbeef, Salat, Ei, Krauspetersilie, Paprika (AC)

Prosciutto-Melonen-Spießchen

Prosciutto San Daniele, Guadalupe-Melone, Paprika



Tomate-Mozzarella-Spießchen

Cherry-Tomaten, Mini-Mozzarella-Bällchen, Pesto alla Genovese
(enthält Cashew- und Pinienkerne), Basilikum (GH)



Fleiscbällchen-Spießchen

Rind-/Schwein-/Hühnchenbällchen und 3 Sorten Paprika



Käse-Spießchen

div. Käsesorten, Trauben (G)



Salamispießchen

mit Perlzwiebel und Olive

WEISSWEINKARTE

Chardonnay DOC – Prestige 0,75 l € 23,90

Herkunft: San Simone, Porcia/Friuli Venezia

Betörender, würziger Duft, dicht und komplex. Schöne Fruchttöne, frische, einschmeichelnde Säure.

Pinot Grigio DOC – Prestige 0,75 l € 23,90

Herkunft: San Simone, Porcia/Friuli

Helles Gelb, feine Blütenaromen, intensives Fruchtspiel, zarter Blütenhonig. Am Gaumen feine finessenreiche Struktur, eleganter Körper, anhaltend und sehr vielschichtig.

Sauvignon DOC 0,75 l € 33,20

Herkunft: Marco Felluga, Gradisca d'Isonzo/Friuli

Zarter Duft nach exotischen Früchten wie Grapefruit, Maracuja und Litschi, darunter weiße Stachelbeeranklänge, intensive Noten von gelben Früchten und ein wenig Holunderblüten, kräftig am Gaumen mit mineralischer, vibrierender Säurestruktur im Abgang.

Friulano (Tocai) DOC 0,75 l € 23,90

Herkunft: Valter Scarbolo, Grave de Friuli

Intensive Frucht mit viel Finesse. Am Gaumen fein und verspielt nach Hollerblüten, Beeren und Äpfel. Ein animierender Wein mit Trinkspaß.

Gelber Muskateller Classique 0,75 l € 26,50

Herkunft: Skoff Original/Walter Skoff, Südsteiermark

Feinfruchtige Muskatnoten, knackige Frische und eine lebendige Säure machen ihn höchst animierend. Ein Wein, der viel Spaß macht.

Grüner Veltliner 1 l € 30,40

Herkunft: Weingut Mayer

Gemischter Satz DAC 0,75 l € 25,60

Herkunft: Weingut Rotes Haus am Nussberg (Wien)

Elegante Bananenfrucht und Biskuitnote in der Nase. Gelbe Saftbirne und Honigmelone am Gaumen.

Cabernet DOC 0,75 l € 24,90

Herkunft: Valter Scarbolo, Lauzacco di Piave-Udine/Friuli

Reife Weichsel, rauchig und würzig in der Nase, äußerst stoffig am Gaumen, viel Frucht, schöner Biss. Ein Wein für jeden Anlass!

ROTWEINKARTE

Tignanello 0,75 l € 125,00

Herkunft: Antinori, Firenze/Toscana

Der Tignanello ist eine Weinlegende. Er ist das Original der Supertuscans, der erste Wein, den Piero Antinori neben dem klassischen Sangiovese mit einem Anteil Cabernet in Barriques ausbaut. Er zeigt üppige Frucht, Tiefe, feines Tannin, große Intensität und Länge. Ein großer Name – ein großer Wein!

Sassicaia 0,75 l € 179,00

Herkunft: Tenuta San Guido/Toscana

Was 1942 in Bolgheri als einfacher Tafelwein für den Hausgebrauch der Familie Incisa della Rocchetta begann, wurde über die Jahrzehnte zu einem der großen Weine Italiens und Vorreiter für den Weinstil der „Supertuscans“, der den feinsten Bordeaux nahe kommt.

50 & 50 (Sangiovese/Merlot) 0,75 l € 125,00

Herkunft: Avignonesi, Toscana

Im Glas präsentiert sich der 50 & 50 Rosso di Toscana in einem besonders tiefen Rubinrot mit granatroten Farbtönen. Das Bukett ist intensiv und delikates, mit Aromen von wilden Früchten und würzigen, reichen und anhaltenden Noten von Vanille, Tabak und Leder. Am Gaumen warm und glatt, komplex, lange und anhaltend, mit guter Balance zwischen Alkohol und Säure, mit großer Struktur und Langlebigkeit.

Blauer Zweigelt 0,75 l € 24,90

Herkunft: Heike & Gernot Heinrich, Neusiedlersee

Eine Höchstleistung ist dieser elegante und doch kraftvolle Zweigelt mit tiefer Amarenakirschfrucht, balancierten Tanninen und geschmeidigem Abgang.

Schlumberger Privatkeller Cabernet/Merlot 0,75 l € 32,90

Herkunft: Weingut Robert Schlumberger, Niederösterreich

Klassische Bordeaux Cuveé, sortentypisch, würzig und fest. Intensive schwarze Beerenfrucht, frische Weichseln, feine Anklänge nach Tabak und Edelholz, straffe, aber gut integrierte Tannine, lebendige, reife Frucht im Abgang, nobles, mineralisches Finish.

Merlot DOC - Prestige 0,75 l € 22,80

Herkunft: San Simone, Porcia - Friuli

Holzanklänge, reife Herzkirschen, Cassis und zarte Vanilletöne. Am Gaumen feiner Schokotouch, sehr elegant mit Kern.

****Gerne kümmern wir uns auch um Ihren Wunschwein.***

GETRÄNKEPAUSCHALEN

KLEINES PAKET:

Orangensaft/Apfelsaft, div. Fruchtsäfte,
Kaffee, Mineral prickelnd/still, Bier,
Qualitätswein in der 0,75 l Flasche weiß/rot

Dauer der Charterfahrt	pro Person
2 Stunden	€ 19, ⁹⁰
3 Stunden	€ 21, ⁹⁰
4 Stunden	€ 25, ⁹⁰

GROSSES PAKET:

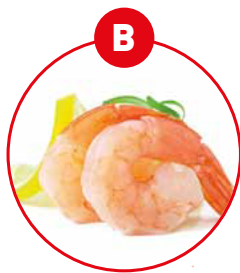
Sektempfang
Orangensaft/Apfelsaft, div. Fruchtsäfte,
Kaffee, Mineral prickelnd/still, Bier,
Qualitätswein in der 0,75 l Flasche weiß/rot

Dauer der Charterfahrt	pro Person
2 Stunden	€ 22, ⁹⁰
3 Stunden	€ 24, ⁹⁰
4 Stunden	€ 29, ⁹⁰

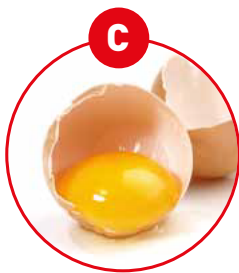
ALLERGENINFORMATION



A
GLUTENHALTIGES
GETREIDE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



B
KREBSTIERE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



C
EIER VON
GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



D
FISCH UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE
(AUSSER
FISCHGELATINE)



E
ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



F
SOJABOHNEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



G
MILCH VON
SÄUGETIEREN
UND MILCHER-
ZEUGNISSE
(INKLUSIVE
LAKTOSE)



H
SCHALENFRÜCHTE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



L
SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



M
SENF UND
DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



N
SESAMSAMEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



O
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



P
LUPINEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



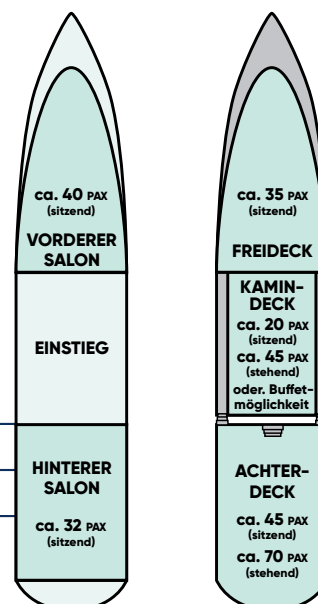
R
WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN,
MUSCHELN,
TINTENFISCHE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE



Die Grande Dame des Wörthersees - elegant und einzigartig.

Die Thalía ist eines der letzten Schraubendampfschiffe Europas. Spüren Sie den Hauch von Nostalgie, wenn die Thalía über den Wörthersee gleitet!

Bestuhlung	Gala, Kino
Zulassung	max. 300 Personen
Schönwetter	150 Personen
Schlechtwetter	120 Personen

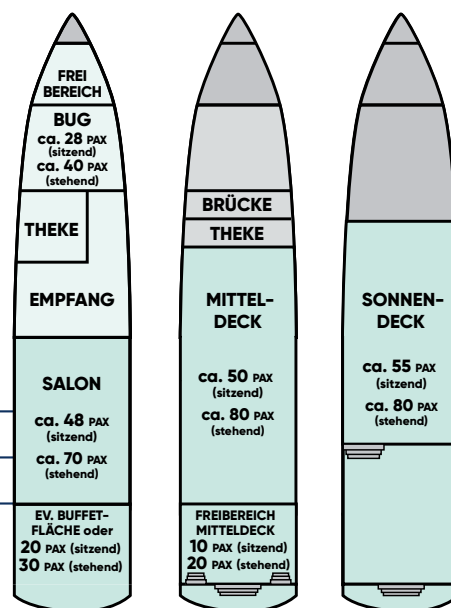




Das Motorschiff „Kärnten“

- wurde erst vor 3 Jahren komplett neu eingerichtet und erstrahlt seither in elegantem Licht. Um speziellen gastronomischen Wünschen gerecht zu werden, wurde im Mitteldeck eine Theke errichtet.

Bestuhlung	Gala, Kino, Stehtische
Zulassung	max. 300 Personen
Schönwetter	200 Personen
Schlechtwetter	140 Personen

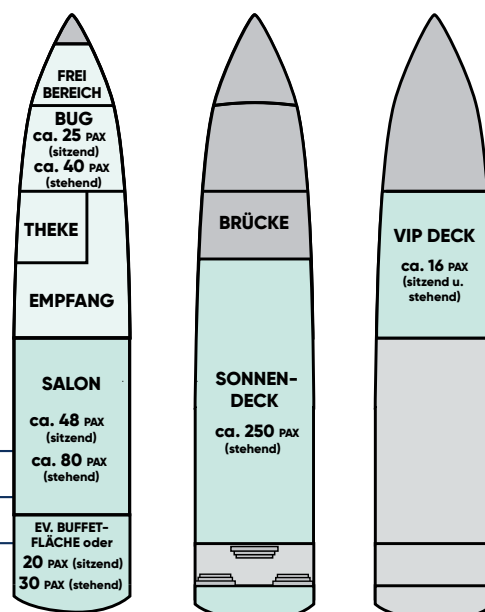




Ob Hochzeit, Taufe, Familienfest, Betriebsausflug oder Tanzschiff

mit dem Motorschiff „Klagenfurt“ wird jede Feier zum vollen Erfolg. Durch die großzügige Fläche am Sonnendeck eignet sich die MS Klagenfurt auch optimal als Partyschiff.

Bestuhlung	Gala
Zulassung	max. 300 Personen
Schönwetter	150 Personen
Schlechtwetter	120 Personen



WÖRTHERSEE SCHIFFFAHRT

MS VELDEN

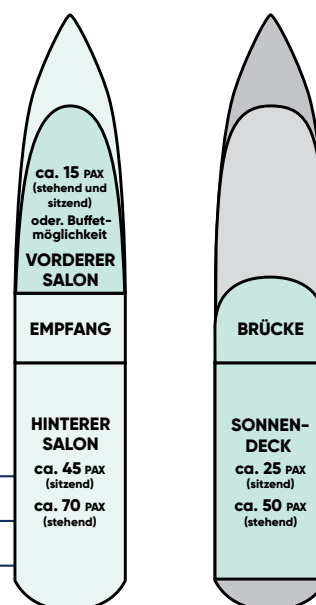
ab € 1090,00



Ein First Class Schiff für Feierlichkeiten im gehobenen Stil.

Das ideale Schiff für Hochzeiten und Feiern bis 50 Personen! Das Motorschiff „Velden“ wurde 1966 von der Schiffswerft Korneuburg erbaut.

Bestuhlung	Gala, Kino
Zulassung	max. 150 Personen
Schönwetter	90 Personen
Schlechtwetter	60 Personen



www.wörtherseeschifffahrt.at

Friedelstrand 3 · 9020 Klagenfurt am Wörthersee · T +43 (0) 463/211 55 · E office@wsg.co.at