

HERZLICH WILLKOMMEN IM GOLDENEN SCHIFF

Das wahrscheinlich älteste noch bewirtschaftete Wirtshaus Passaus

Die Familie

Im Jahr 1987 übernahm der Pächter Peter Wolf das damals eher an eine Bierstube erinnernde Goldene Schiff. Seitdem hat der studierte Volkskundler das Ruder eines der ältesten Wirtshäuser Passaus in der Hand. Mit seiner Expertise als gelernter Koch und Ausbilder verfügt er über mehr als drei Jahrzehnte Berufserfahrung. An seiner Seite stehen und arbeiten seine Frau Annette Piwowarsky und der Sohn Josef, gelernter Koch und Sommelier. Vervollständigt wird das Familienensemble durch die Tochter Charlotte. Darüber hinaus können wir auf die langjährige und tatkräftige Unterstützung unserer Köchin Margit sowie unserer Hotel-Restaurantfachfrauen Helga und Anna zählen. Sie sind seit über 20 Jahren Teil des Teams und tragen maßgeblich zum Erfolg des Goldenen Schiffs bei.

Das Haus

Das denkmalgeschützte Gebäude, um **1750** von dem Kloster Niederaltaich neu errichtet, ging 1890 in den Besitz der Brauerei Peschl über.

Allerdings befindet sich an dieser Stelle schon seit dem **13.** Jahrhundert ein Wirtshaus - das Zunftwirtshaus der Seiler. Was heute als Unterer und Oberer Sand bekannt ist, trug früher den Namen Unter den Färbern bzw. Unter den Tuchern und Weißgerbern. Durch den regen Salzhandel im Mittelalter und den zugehörigen Anlegeplätzen der Inn-Schiffahrt entstand ein Viertel mit vielen Gasthäusern. **1784** wurde die Stadtmauer abgerissen und es entstand die Innpromenade mit ihrer schönen Kastanienallee.

Das Bier

Im Jahr **2008** stellte die Familie Peschl den Braubetrieb ein und übergab diesen an die ebenfalls familiengeführte Brauerei Aldersbach.

Aldersbach liegt im Herzen des niederbayerischen Klosterwinkels und kann bereits seit 1268 eine urkundlich belegte Brautradition vorweisen, was sie zu einer der ältesten Braustätten der Welt macht. Nach der Säkularisation im Jahr **1803** wurde das Kloster aufgelöst und die Brauerei ging in den Besitz der Familie von Aretin über. Seit über **200** Jahren führt diese die klösterliche Brautradition fort.

Im Jahr **2021** entwickelte die Klosterbrauerei Aldersbach ein Bio-Kellerbier und übernahm die Weissbierbrauerei Unertl aus Mühldorf. Das leichte Weissbier, sowie das legendäre Dinkel-Weissbier, auch in alkoholfreier Variante, sind überregional eine Institution und werden sogar auf den Getränkekarten verschiedener Sternelokale wie zum Beispiel dem Nobelhart & Schmutzig geführt. Die Rezepturen der Unertl Brauerei wurden in das Aldersbacher Sortiment integriert. Diese Biere haben wir mit Freude in unser Sortiment aufgenommen.

Die Küche

Die Speisen im Schiff, wie es von den Passauern gern genannt wird, bestehen größtenteils aus saisonal wechselnden und traditionell bayerischen Gerichten. Da Passau oft als nördlichste Stadt Italiens bezeichnet wird und historisch betrachtet Teile der Wachau lange Zeit zum Bistum Passau gehörten, sind uns italienische und österreichische Einflüsse sehr willkommen. In unserem Haus steht Handwerk und Tradition im Mittelpunkt, daher sind alle Gerichte hausgemacht und werden mit viel Liebe zum Detail zubereitet. Besonders das Tierwohl und die Verwendung regionaler und ökologischer Produkte liegen uns sehr am Herzen.

Unser Wirtshaus ist eine der wenigen Slow-Food zertifizierten Adressen in Niederbayern. Diese Auszeichnung unterstreicht unser Engagement für eine nachhaltige und genussvolle Küche. Unser Koch war Teil der ersten Slow-Food Akademie in Deutschland. Zudem durften wir bereits zweimal selbst Gastgeber der Akademie sein, um mit einer Gruppe von jungen Leuten mittels Workshops und Vorlesungen eine Vorstellung zu erarbeiten, wie eine nachhaltige und hochwertige Gastronomie in der Zukunft aussehen könnte. Seit 2016 sind wir offiziell Bio teil-zertifiziert.

FAMILIENGEFÜHRT SEIT 1987

Der Wein

Die erste Weinkarte Passaus mit **100%** Bio-Wein. Die Weinwelt ist gigantisch und faszinierend vielseitig. Die Düfte, Aromen und Geschmacksnoten, die in hochwertigen Weinen zu finden sind, verdeutlichen die schier unendliche Diversität. Unser Sortiment, liebevoll von unserem Sommelier zusammengestellt, möchte diese Vielfalt repräsentieren und Trinkfreude sowie Offenheit vermitteln.

Bei unserer Auswahl legen wir besonderen Wert auf zwei Dinge: die biologische Erzeugung sowie die Verfahren der Handlese und Spontangärung. Um Ihnen die Orientierung auf unserer Weinkarte zu erleichtern und Ihnen mehr Spaß am Glas zu garantieren, haben wir eine eigene Legende erstellt. Diese stellt anhand bayerischer Musikinstrumente Wegweiser für die Stilistiken der Weine dar. Entdecken Sie, wofür das bayerische Fabelwesen, der Wolpertinger, in unserer Weinkarte steht? Am Ende der Weinkarte finden sie außerdem einen Artikel zum Phänomen Naturwein.

Die Pension

Unser charmantes Haus befindet sich inmitten der Altstadt und bietet sieben Zimmer. Eingebettet in ein denkmalgeschütztes Gebäude, das Geschichte atmet und eine besondere Kulisse für Ihren Aufenthalt bietet, ermöglicht es die Lage, die Sehenswürdigkeiten und Kulturstätten der Stadt direkt von Ihrer Haustür aus zu entdecken.

Als familiengeführte Pension pflegen wir eine einzigartige Atmosphäre, die von persönlichem Service und liebevollen Details geprägt ist. Unsere Betonung auf Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein zeigt sich beispielsweise durch die regionale Herkunft unserer Möbel aus nachhaltiger Forstwirtschaft, ökologisch verträgliche Allergikerbettwäsche und Matratzen sowie in unseren Vorhängen und Kissen, die in den Webereien des Mühltales gefertigt werden.

Der Blick von Ihrem Zimmer auf den Passauer Dom lädt zum Verweilen ein und lässt Sie die heimelige Atmosphäre unseres Hauses genießen. Wir sind stets darauf bedacht, Ihren Aufenthalt bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Die Preispolitik

Ab dem 01.01.2024 wurde entgegen aller politischen Versprechen die reduzierte Umsatzsteuer auf Speisen von 7 % auf 19 % angehoben. Unser Haus hat in den letzten Jahren erhebliche Herausforderungen bewältigen müssen, darunter zwei Lockdowns, massive Personalabwanderung, die Passauer Hochwasserkatastrophe **2013**, bei der wir mit Totalschaden betroffen waren, sowie krisenbedingt stark erhöhte Lebensmittel- und Energiepreise, uvm. Bei all diesen Herausforderungen ist uns, ebenso wie dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband, die ungleiche Besteuerung zwischen der To-Go-Branche (**7 %**) und der traditionellen Gastronomie (**19 %**) ein Dorn im Auge. Wir betrachten dies als problematisch, insbesondere vor dem Hintergrund, dass die To-Go- und Lieferservicebranche mehr Müll produziert, geringere Fixkosten durch Personal und Miete hat, selten ausbildet und nichts zur Erhaltung von kulturellen und urbanen Räumen beiträgt, usw. Eine Lösung könnte darin bestehen, die Besteuerung beider Branchen auf **10 %** zu vereinheitlichen und somit durch die höhere Besteuerung von Großunternehmen im Takeaway-Bereich für einen Ausgleich in der Staatskasse zu sorgen.

In der Gastronomie kann man meist nur an zwei Stellschrauben drehen, was die Wirtschaftlichkeit betrifft: den Wareneinkauf und das Personal. Trotz oft dreimal so hoher Einkaufspreise haben wir uns angesichts dieser Herausforderungen für folgendes entschieden: Wir setzen weiterhin auf hohe Produktqualität, Nachhaltigkeit und guten Service. Dies muss mit realistischen Endkundenpreisen einhergehen. Um den Geldbeutel zu entlasten, bieten wir jedoch vermehrt kleinere Portionen an.

SUPPEN

Pfannkuchensuppe hausgemachte Rinderkraftbrühe Pfannkuchenstreifen auch vegetarisch möglich	5,50
Tomatensuppe mit Sahnehaube	5,90

BROTZEITEN UND SCHMANKERL

Gemischter Brotkorb Sauerteigbrot und Bio-Dinkelbaguette dazu hausgemachte Knoblauchbutter mit dreierlei Aufstrichen	4,90 5,80 8,90
Geröstetes Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter dazu Oliven	4,90 6,90
Sauerteig-Griebenschmalzbrot hausgemachetes Griebenschmalz Zwiebeln	7,90
Hausgemachte Bratensülze mit Sauerteig-Bauernbrot + Bratkartoffeln	12,80 15,30
Kalter Braten frischer Meerrettich Ei Butter Sauerteig-Bauernbrot	14,50
Tafelspitzsuppe Tafelspitz Wurzelgemüse Bandnudeln	9,50
Hausgemachter vegetarischer Zwiebelkuchen, dazu Salatgarnitur 1 Stück 2 Stück	9,20 14,50
Hausgemachter vegetarischer Zwiebelkuchen mit Speck, dazu Salatgarnitur 1 Stück 2 Stück	9,80 16,50

FRISCHE SALATE DER SAISON

–DAZU BAGUETTE–

Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing und Rohkostsalaten	5,80
Bunter Salatteller Blattsalate saisonale Rohkostsalate Hausdressing	16,50
Salat Ziege Blattsalate Ziegenkäse gebacken Honig-Senf Vinaigrette	18,50
Griechischer Salat Blattsalate Bio-Schafskäse Gurken Tomaten Zwiebeln Paprika Oliven Balsamico Bianco kalt gepresstem Olivenöl	18,90
Salat Nicoise Blattsalate Thunfisch Ei Gurken Tomaten Zwiebeln Paprika Oliven Balsamico Bianco kalt gepresstem Olivenöl	19,50

BELIEBTE NUDELGERICHTE

Tagliatelle al Ragù Wildschwein aus deutscher Jagd Karotten Sellerie Parmesan	24,50
Tagliatelle Pute Waldpilze Weißwein-Salbeisoße	24,50

VEGANE SCHIFFSGERICHE

Zucchini-Karotten-Pflanzerl **15,50**
Salatgarnitur | veganes Hausdressing | pflanzlicher Dip

Ratatouille **16,90**
GreekWhite aus griechischer Manufaktur | Dinkel-Baguette

Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln, oder Pommes **16,90**
wahlweise mit Bratkartoffeln **2,50** Aufpreis

Griechischer Salat **18,90**
Blattsalate | GreekWhite aus griechischer Manufaktur | Gurken | Tomaten
Zwiebeln | Paprika | Oliven | Balsamicodressing | kalt gepresstes Olivenöl

VEGETARISCHE SCHIFFSGERICHE

Zucchini-Karotten-Pflanzerl **15,50**
Salatgarnitur | Hausdressing | Joghurt-Dip

Ratatouille **16,90**
Bio-Schafskäse | Dinkel-Baguette

Polenta-Spinat Pflanzlerl **16,90**
Nussbutter | Parmesan | Salatgarnitur

Käsespätzle **16,90**
Dreierlei Bio-Käsemischung | Beilagensalat
+ Röstzwiebeln **2,50** Aufpreis

FISCHGERICHTE

Fischsuppe **14,50**
Hausrezept | Seelachs | Shrimps | Wurzelgemüse | Knoblauchbaguette

Zanderfilet **24,80**
Ratattouille | Salzkartoffeln

Fleischgerichte

Saures Lüngerl Kalbslüngerl Semmelknödel	14,90
Rinderleber Schmelzzwiebeln Salzkartoffeln	18,90
Kleiner Schweinebraten Semmelknödel Beilagensalat	16,50
Schweinebraten Semmelknödel Beilagensalat	19,80
Kleines Schnitzel Wiener Art Salzkartoffel oder Pommes Beilagensalat wahlweise Bratkartoffeln 2,50 Aufpreis	18,50
Schnitzel Wiener Art Salzkartoffel oder Pommes Beilagensalat wahlweise Bratkartoffeln 2,50 Aufpreis	22,50
Rinderzunge gepökelt Rind sous-vide gegart Meerrettichsoße Salzkartoffeln Beilagensalat	18,90
Kleiner Tafelspitz sous-vide gegart Meerrettichsoße Salzkartoffeln	19,80
kleiner Tafelspitz sous-vide gegart Meerrettichsoße Salzkartoffeln	19,80
Tafelspitz sous-vide gegart Meerrettichsoße Salzkartoffeln	23,90
Roulade Rindsroulade hausgemachte Spätzle Beilagensalat	22,80
Zwiebelrostbraten Bio-Rinderlende Bratkartoffeln hausgemachte Röstzwiebeln Beilagensalat	34,00

KINDERGERICHTE

Portion Pommes	5,80
Knödel oder Spätzle mit Rahmsoße	5,80
Tagliatelle mit Tomatensauce	8,50
Kinderschweinebraten mit Knödel und Soße	13,90
Kinderschnitzel mit Pommes	14,50

SÜSSSPEISEN

Kugel Eis wahlweise: Schoko, Vanille, Erdbeer + Sahne 1,00 Aufpreis	1,50
Kindereisbecher	4,20
Palatschinken Marmelade hausgemachte Erdbeermarmelade Teig mit Bio-Vollei	6,50
Eispalatschinken Vanilleeis Schokosoße Teig mit Bio-Vollei	7,50
Apfelkücherl in Weinteig gebacken Vanilleeis Schokosoße	7,50
Bio- Mousse au Chocolat vegan garantiert lecker	8,20
Mohnfingernudeln Vanilleeis Waldbeeren	8,50

BIO-KAFFEE

optional mit Bio-Kuhmilch oder Bio-Hafer-Drink

Espresso	2,80
Espresso doppio	3,80
Espresso Macchiato	3,30
Cappucino	4,50
Latte Macchiato	4,80
Tasse Kaffee	3,80
Milchkaffee	4,80
Haferl Getreidekaffe (koffeinfrei)	4,50

BIO-TEE UND MEHR

Tasse Tee	3,50
Sorten: Darjeerling, Sencha, Rooibos, Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Kamille	
Heiße Bio-Zitrone mit Honig	3,80
Heiße Bio-Trinkschokolade mit Milchschaum	4,50

wasser

Leitungswasser	0,4	1,00
Tafelwasser	0,4	3,50
Adelhozener Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,25 0,75	3,50 6,50
Soda-Zitron	0,4	3,90

spezialitäten

Kracherl mit Bio-Sirup	0,2	3,10
Holler, Rhabarber oder Limette	0,4	3,90
Bio-Apfelschorle Streuobst naturtrüb	0,2 0,4	3,30 4,20
Bio Winzer-Traubenschorle sortenrein, Rot oder Weiß	0,2 0,4	3,50 4,50
Bio Winzer-Saft pur sortenrein, Rot oder Weiß	0,2 0,4	4,20 6,50

rottaler säfte

Wahlweise Apfel-, Orangen, Johannes, oder Traubensaft	0,2 0,4	3,00 4,50
als Schorle	0,2 0,4	2,50 3,90

limonaden

Zitronenlimonade ²⁾	0,2 0,4	2,90 3,80
Spezi ¹⁾²⁾⁴⁾	0,2 0,4	2,90 3,80
Cola oder Cola Zero ¹⁾²⁾⁴⁾	0,33	3,90
Almdudler ²⁾	0,4	4,50

fassbier

Helles Bio-Kellerbier	0,5	4,80
kleines Helles	0,25	2,90
Altbayerisches Bio-Weißbier	0,5	5,20
kleines Weizen	0,3	3,10
Dunkles Bier	0,5	5,20
kleines Dunkles	0,25	3,10
Pils	0,3	3,90
Radler	0,5	3,90
kleines Radler	0,25	2,80

flaschenbier

Helles alkoholfrei	0,5	4,50
Dinkel Weißbier alkoholfrei	0,5	4,80
Leichtes Weißbier	0,5	4,80
Dunkles Weißbier	0,5	5,20

BRAND

biohof schmidt

Obstler	2cl	3,50
Zwetschgenwasser	2cl	3,90
Pastoren-Birnenbrand	2cl	3,90
Apfelbrand-Topaz	2cl	4,20
Quittenbrand	2cl	5,50

penninger

Marillenschnaps	2cl	3,90
Bärwurz Kräuterschnaps	2cl	4,20

GEIST

penninger

Wald-Himbeer	2cl	3,90
Wildbeeren-Cuvee	2cl	4,20

destillerie koller

Schlehe	2cl	4,50
Vogelbeere	2cl	4,50

LIKÖR

destillerie koller

Schlehenlikör	2cl	4,20
Aprikosenlikör	2cl	4,50
Alte Nuß 10 Jahre Holzfass gereift	2cl	4,50

KRÄUTERLIKÖR

Averna	2cl	3,90
Ramazotti	2cl	3,90
Penninger Blutwurz	2cl	4,20

SPRITZ

Hugo	2cl	6,50
Aperol	2cl	6,50

Unsere Lieferanten

Unser Bier

beziehen wir von der Brauerei Aldersbach, welche im Jahr 2021 erstmals ein Bio-Kellerbier entwickelte und die Weissbierbrauerei Unertl aus Mühlendorf übernahm. Das leichte Weissbier, sowie das legendäre Dinkel-Weissbier – auch in alkoholfreier Variante erhältlich – sind überregional eine Institution. Die Rezepturen der Unertl Brauerei wurden in das Aldersbacher Sortiment integriert und wurden mit Freude in unser Sortiment aufgenommen.

Unser Brot

bekommen wir von der Bio-Bäckerei Wagner (Ruderting) und Mandelmühle (Waldkirchen), so wie der 32C Werkstatt aus Nürnberg.

Unsere Eier

beziehen wir vom Bio-Hof Pfell (Obernzell) und Bio-Großhandel Ökoring (Mammendorf).

Unser Fleisch

wird geliefert von Metzgerei Kammermeier (Kropfmühl) und Metzgerei Rosenstingl (Hutthurm), in Bio-Qualität oder von regional hochwertig arbeitenden Bauern.

Geflügel von der Landmetzgerei Lindlbauer (Eggelsberg).

Unsere Salate und Gemüse

werden geliefert vom Bio-Handel Hörsching (Eferding, Österreich), dem Bio-Großhandel Ökoring (Mammendorf) und der Bio-Gärtnerei Floßmann (Eggersdorf, Salzweg).

Unsere Schnäpse

bekommen wir von der Destillerie Koller (Greilsberg), Biohof Schmidt, Penninger Hauzenberg.

**Alle unsere Produkte und ihre Herkunft können sie live verfolgen auf: [Regiothek.de/goldenes-schiff](https://regiothek.de/goldenes-schiff)
Wir sind stolz:**



Partnerbetrieb der Regiothek Passau, sowie



**bio-teilzertifiziert zu sein und
(DE-BY-003-10077-V)**



seit vielen Jahren Slow-Food zertifiziert zu sein.

**Here you can
find the
English Menu**

**Hier finden Sie
unsere
Allergienkarte**



Alle angezeigten Preise in dieser Karte verstehe sich in Euro.