



MITTAGESSEN
Donnerstag, 03. Oktober 2024
Bordeaux / Frankreich

VORSPEISEN
Granatapfel-Maracuja Smoothie

„Oktoberfest Tapas“
Leberkässalat ~ Obatzda ~ Radi ~ Brezel

SALAT
Blumenkohl Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Wachsbohnen-Schmandsuppe

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse ~ Sauce Rouille ~ krosses Baguette

Geschmorter Zwiebelrostbraten
Röstzwiebel ~ Gemüse-Butternockerl ~ Essiggurke

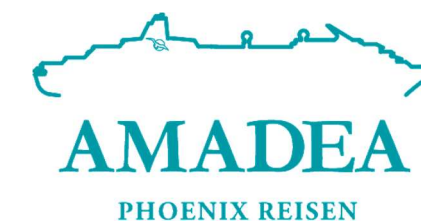
„Aus der Mannschaftsküche“
Hackbällchen in Kapernsauce ~ Rote Bete ~ Salzkartoffeln

DESSERTS
Vanillepudding ~ Erdbeersauce ~ Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Baba Ganoush Crème ~ Humus ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
„Oktoberfest Tapas“
Leberkässalat ~ Obatzda ~ Radi ~ Brezel

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Geschmorter Zwiebelrostbraten
Röstzwiebel ~ Gemüse-Butternockerl ~ Essiggurke

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Granatapfel-Maracuja Smoothie

Wachsbohnen-Schmandsuppe

Gorgonzola-Champignons ~ Brokkoli-Kartoffelcreme

Vanillepudding ~ Erdbeersauce ~ Keks

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaapzicht
Sauvignon Blanc / Südafrika
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50