

MITTAGESSEN
Mittwoch, 16. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN
Matjes-Kartoffel-Rote-Bete-Stipp

Pastrami-Teufelssalat

SALAT
Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Zuckererbsensuppe mit Minze

HAUPTGERICHTE
Schellfischfilet aus dem Safransud
Weißweinsauce, Gemüsestreifen, Mandel-Zitronenreis

Gebratener „Picanha“ Kalbstafelspitz
Trüffelsauce, Speckbohnen, Kartoffel-Selleriestampf

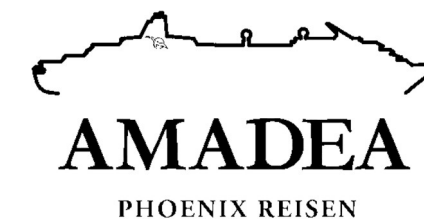
„Rigatoni Quattro Formaggi“
4 Käsesauce, Hackbällchen, Auberginen, getrocknete Tomaten

DESSERTS
Limonenkuchen mit Baiser

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chimichurri-Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Matjes-Kartoffel-Rote-Bete-Stipp

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Gebratener „Picanha“ Kalbstafelspitz
Trüffelsauce, Speckbohnen, Kartoffel-Selleriestampf

Limonenkuchen mit Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

Zuckererbsensuppe mit Minze

Zucchini-Champignon-Teriyaki mit Sushi-Reis

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50