



AMADEA

PHOENIX REISEN

ABENDESSEN

Sonntag, 19. Oktober 2025

Auf See

VORSPEISEN

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Geflügel Knuspertasche
mit gelbem Linsensalat und Cajun Gewürz Dip

SALAT

Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Ratatouille Cremesuppe mit Walnussöl

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch
Sauce Choron, Schmorfenchel, Kräuter-Risotto

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta la Divina“

Linguini mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Parmesan-Chips

DESSERTS

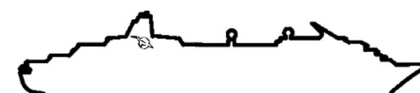
Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



AMADEA

PHOENIX REISEN

GEDECK

Butter, Mizo Frischkäse, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gemüse Carpaccio mit Oliven-Shrimps Vinaigrette

Kraftbrühe mit Butternockerl

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Baklava Cheesecake mit Granatapfeleis und Honig Topping

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit Ciabatta

Ratatouille Cremesuppe mit Walnussöl

Tofu-Käse Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Steirisch Klassik
Sauvignon Blanc
Weingut Tement
Steiermark / Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 34,70

2021 Ursprung Q.b.A
Cabernet Sauvignon, Merlot
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 27,80