



MITTAGESSEN
Sonntag, 19. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT
Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Reiscremesuppe mit Junglauch

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Safran-Knoblauch Mayo und Knusper-Baguette

Ofenfrisches Brathähnchen
mit Paprikasauce, Erbsenreis und gemischtem Salat

„UNSER SONNTAGSBRATEN“
Spanferkelrollbraten mit Champignonsauce, Champagner-Wirsing
und Rosmarinkartoffeln

DESSERTS
Haselnuss-Kirschsnitte mit Vanillesauce

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„UNSER SONNTAGSBRATEN“
Spanferkelrollbraten mit Champignonsauce, Champagner-Wirsing
und Rosmarinkartoffeln

Haselnuss-Kirschsnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Reiscremesuppe mit Junglauch

Mediterranes Zucchiniboot mit Joghurt-Minze Dip

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

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

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