



KÖCHE MITTAGESSEN
Samstag, 02. November 2024
Gallipoli / Italien

VORSPEISEN

Pochierter Birnencocktail mit Vital-Müsli

Panierte Entenleber mit Süßkartoffelcreme und Mango

SALAT

Weisser Bohnensalat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Soja-Seelachsfilet

Orangen-Pfeffersauce, Asiatischer Bratreis

Rahmgulasch
mit Brösel-Blumenkohl und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pochierter Birnencocktail mit Vital-Müsli

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rahmgulasch
mit Brösel-Blumenkohl und Spätzle

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Weisser Bohnensalat

Rosenkohlcremesuppe

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €