



ABENDESSEN
Mittwoch, 26. Februar 2025
Ushuaia / Argentinien

VORSPEISEN
Surimi Tatar
mit Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zuccinissalat mit Parmesan Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gegrillte Fisch Combo
kreolische Gewürzsauce, Jambalaya Gemüsereis

Argentinisches Longhorn Rindersteak
Steakhaus Butter, Bratensosse, Ofengemüse, Folienkartoffel

Pancetta Schweinefilet
Weinbrandsauce, Paprikaschoten, Gnocchi

DESSERTS
Schoko-Quark Pfannkuchen mit Mango und Nougat

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK
Butter, Mango-Chili-Dip, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Surimi Tatar
mit Wakame Salat und Soja-Remoulade

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Argentinisches Longhorn Rindersteak
Steakhaus Butter, Bratensosse, Ofengemüse, Folienkartoffel

Schoko-Quark Pfannkuchen mit Mango und Nougat

ALMHÜTTEN KLASSIKER
Eiernockerl mit Lauch, Speckkrusteln und Krautsalat

VEGETARISCHES MENÜ
Zuccinissalat mit Parmesan Dressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen, Hoisinsauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022/2023 Alte Reben Grüner Veltliner
Guglzipf / Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich
0,75l 26,00 €

2023 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT
Weingut Masseria Maime
Apulien / Italien
0,75l 25,00 €