



MITTAGESSEN
Samstag, 1. Oktober 2025
La Romana / Dominikanische

VORSPEISEN

Mango-Beeren Ragout mit braunem Zucker und Schmand

Pastrami-Gemüseröllchen mit Frischkäsecreme und Erbsen

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Apfel Kaltschale mit Curry-Joghurt

HAUPTGERICHTE

Gebratene Forelle

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Geröstetes Hähnchen, Zwiebel und Paprika im Tortilla-Wrap
mit Avocado und Latino Salat

„Aus der Mannschaftsküche“
Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Pastrami-Gemüseröllchen mit Frischkäsecreme und Erbsen

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratene Forelle

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Apfel Kaltschale mit Curry-Joghurt

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,25 l 6,50 €