



MITTAGESSEN
Samstag, 15. November 2025
At Sea

VORSPEISEN
Veggie California-Sushi Rolle mit Avocado

Gebackene Tintenfischringe mit Aioli

SALAT
Orientalischer Graupensalat mit Mandeln

SUPPEN
Deftige Kohlsuppe mit Landjäger

Erdbeer-Joghurt Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Puszta-Rindsschnitzel
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

„Hong Shao Rou“
Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS
Limonen-Käsekuchen mit Baiser

Vanilleeis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne
Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran-Oregano Creme, Chili Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli

Deftige Kohlsuppe mit Landjäger

Puszta-Rindsschnitzel
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

Vanilleeis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Orientalischer Graupensalat mit Mandeln

Erdbeer-Joghurt Kaltschale

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrasssauce

Limonen-Käsekuchen mit Baiser

WEINEMPFEHLUNG

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

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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von
unserer Küchenchefin