



**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 27. November 2025**  
**Palma de Mallorca / Spanien**

**VORSPEISEN**  
3 Melonen mit Bircher Muesli

Meeresfrüchte Fritto Misto al Limone

**SALAT**  
Ensalada Rusa mit Thunfisch und Mais

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Grüne Gazpacho mit Parmesan Croutons

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Seehechtfilet  
Peperonata-Kapernsauce, Fenchel, Reis der Provence

Geschmorte Zwiebel-Ochsenbrust  
Röstzwiebel, Gemüse-Butternockerl, Essiggurke

Kalbstafelspitz „À Espana“  
Salsa Verde, Knoblauchbohnen, Ofen-Quetschkartoffeln

**DESSERTS**  
Gebackene Banane, Stracciatellaeis, Bounty-Sauce  
  
Joghurt-Honigeis, Birnen-Punsch Kompott, Mandelkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Currybutter, Caesar Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Meeresfrüchte Fritto Misto al Limone

Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Geschmorte Zwiebel-Ochsenbrust  
Röstzwiebel, Gemüse-Butternockerl, Essiggurke

Gebackene Banane, Stracciatellaeis, Bounty-Sauce

**PASTA**  
Rigatoni „Quattro Formaggio“ mit Ofen-Schmorgemüse

**VEGETARISCHES MENÜ**  
3 Melonen mit Bircher Muesli

Grüne Gazpacho mit Parmesan Croutons

Spinat-Schafskäse Börek mit Tomaten-Tzatziki Dip

Joghurt-Honigeis, Birnen-Punsch Kompott, Mandelkeks, Sahne

**WEINEMPFEHLUNG**

Riesling Q.b.A.  
„Schloss Vollrads“  
Rheingau / Deutschland  
0,25 l      6,50 €

Chateau Mazetier  
Saint Andre du Bois  
Cote de Bordeaux / Frankreich  
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*