



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-Kaperssauce, 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