



MITTAGESSEN
Montag, 8. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN
Calamari & Sweet Chili Mango-Quinoa

Wildschweinschinken, Mandarine, Waldorf Salat

SALAT
Chioggia Rübchensalat mit Wasabi Schmand

SUPPEN
Kraftbrühe mit Perlgraupen

Gemüsecremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Fischklößchen aus dem Weinsud
Trendkaviar Sauce, Butter Möhrchen, Dillreis

PICHLERS SCHNITZEL
vom Kalbsrücken mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Erbseneintopf mit Eisbein und Würstchen

DESSERTS
Quark-Kirschkuchen mit Eiscreme und Sahne

Espressoeis mit heißen Himbeeren und Krokant

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Griebenschmalz, Tomaten Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Calamari & Sweet Chili Mango-Quinoa

Kraftbrühe mit Perlgraupen

PICHLERS SCHNITZEL
vom Kalbsrücken mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Preiselbeeren

Quark-Kirschkuchen mit Eiscreme und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Chioggia Rübchensalat mit Wasabi Schmand

Gemüsecremesuppe mit Croutons

Sellerie-Käse Schnitzel, Erdäpfel-Vogerlsalat, Preiselbeeren

Espressoeis mit heißen Himbeeren und Krokant

WEINEMPFEHLUNG

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

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / 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