



MITTAGESSEN

Samstag, 30. November 2025

Auf See

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi-Cocktail

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Reiscremesuppe mit Röst-Knoblauch

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Bulgur-Sommerrolle

„Unser Sonntagsbraten“

Kasseler im Brotteig, Sauerkraut, Kümmel-Kartoffelstampf

Farfalle mit Wildschwein-Bolognese

Rosenkohl, Karamell-Walnüsse, Grana Padano Käsechips

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Erdbeereis, Pflaumen-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, schwarzer Oliven-Dip, Sesam-Ingwer-Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

„Unser Sonntagsbraten“

Kasseler im Brotteig, Sauerkraut, Kümmel-Kartoffelstampf

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragon-Dressing

Reiscremesuppe mit Röst-Knoblauch

Gemüse-Blätterteigstrudel mit Kräuterfrischkäse

Erdbeereis, Pflaumen-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow, trocken

Weingut Paul, Niederösterreich

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow, trocken

Weingut Paul, Niederösterreich

0,25 l • € 6,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.