



MITTAGESSEN

Donnerstag, 04. Dezember 2025
Neapel / Italien

VORSPEISEN

Ananas mit Litschi Crème fraîche

Gebackener Matjes mit Kartoffel-Bohnensalat

SALAT

Bulgur-Melonen-Salat

SUPPEN

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Pesto Rosso Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Klippenbarsch
Schmorgemüse-Salat, Basilikum-Dip, Pizzabrot

Maishähnchenbrust in Speckmantel
Gorgonzola-Rosmarin-Sauce, Romanesco, Gnocchi

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsbäckchen in Champignonsauce, Karottenmus, Kräuterkartoffeln

DESSERTS

Herrenschnitte mit Marillenkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Ananas mit Litschi Crème fraîche

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsbäckchen in Champignonsauce, Karottenmus, Kräuterkartoffeln

Herrenschnitte mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Bulgur-Melonen-Salat

Pesto Rosso Cremesuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner
Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul,
Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée
Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul,
Niederösterreich, trocken
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.