



MITTAGESSEN
Donnerstag, 19. März 2026
Auf See

VORSPEISEN
Meeresfrüchte-Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Panierte Entenleber mit Süßkartoffelcreme und Mango

SALAT
Blattsalat mit Karotten und Apfel-Balsamico Dressing

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Gurken-Minz Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Soja-Seelachsfilet
Orangen-Pfeffersauce, asiatischer Bratreis

Rahmgulasch
mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS
Weisser Schokoladen-Fudge mit Vanille-Marille

Erdbeereis & Melonen mit Blue Curacao

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rahmgulasch
mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Karotten und Apfel-Balsamico Dressing

Gurken-Minz Kaltschale

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen mit Blue Curacao

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich/ Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich/ 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*