



**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 18. Juni 2026**  
**Erholung auf See**

**VORSPEISEN**  
Zitrusfrüchte mit Aquavit-Orange

Heringssalat mit Radieschen und Knusperbrot

**SALAT**  
Gemischter Salat mit französischem Dressing

**SUPPEN**  
Nudelsuppe mit Gemüse

Berglinsensuppe mit Dillcreme

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Barschfilet  
Sauce Rouille, Grilltomate, Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust  
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“  
Hackbraten mit Barbecue-Sauce, Ranch-Salat  
und Kartoffel-Maispüree

**DESSERT**  
Apfel-Mandelkuchen mit Kardamom und Vanillecreme

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, schwarze Oliven-Crema, Sesam-Ingwer-Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Heringssalat mit Radieschen und Knusperbrot

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust  
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Apfel-Mandelkuchen mit Kardamom und Vanillecreme

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Zitrusfrüchte mit Aquavit-Orange

Berglinsensuppe mit Dillcreme

Graupenstrudel mit gebratenem Schmand-Wirsing

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

**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*