



MITTAGESSEN
Freitag, 24. Juli 2026
Auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Aquavit-Orange

Gebackene Käsesticks mit Pancetta und Pflaumen-Chutney

SALAT
Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Leinsamen-Biskuit

Berglinsensuppe mit Dillcreme

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Fisch-Trio
Ingwer-Zitronensauce, China-Sojagemüse, Glasnudeln

Paprika-Rahmgulasch
mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

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

DESSERT
Apfel-Mandelkuchen mit Zimt-Crunch und Nougatcreme

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven-Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackene Käsesticks mit Pancetta und Pflaumen-Chutney

Geflügelkraftbrühe mit Leinsamen Biskuit

Paprika-Rahmgulasch
mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

Apfel-Mandelkuchen mit Zimt-Crunch und Nougatcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Zitrusfrüchte mit Aquavit-Orange

Berglinsensuppe mit Dillcreme

Graupen-Erbsenstrudel mit gebratenem Schmand-Kohl

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*