



MITTAGESSEN
Samstag, 22. August 2026
Auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Tex-Mex-Käsesticks mit Jalapeño-Dip

SALAT
Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN
Nudelsuppe mit Gemüse

Berglinsen-Kartoffelsuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Barschfilet
Sauce Rouille, Tomaten-Kompott, Bandnudeln

Wacholder-Hirschgulasch
Rotwein-Birne, Rosenkohl, Brezel-Muffin

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

DESSERT
Mandel-Mousse mit Kirschen und Matcha-Mandeln

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK
Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer-Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeño-Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Wacholder-Hirschgulasch
Rotwein-Birne, Rosenkohl, Brezel-Muffin

Mandel-Mousse mit Kirschen und Matcha-Mandeln

VEGETARISCHES MENÜ
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Berglinsen-Kartoffelsuppe

Graupen-Kräuterstrudel mit Paprikasalat und Schmand

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