



MITTAGESSEN

Samstag, 05. September 2026

Charlottetown / Prince Edward Island / Kanada

VORSPEISEN

Mango-Mandelmilch Smoothie

Prosciutto-Mozzarella-Pizzaschnecke mit Dip

SALAT

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN

Herzhafte Farmhouse-Rindfleisch-Minestrone

Zwiebelcremesuppe mit Zimt-Croutons

HAUPTGERICHTE

Fisch-Garnelen-Souvlaki

Tomatensauce, Zitronen-Pfeffer-Gurken, Couscous

„Canadian Pineapple Ham”

Schweineschinken mit Rübensirup-Ananas-Senfsauce,
Gemüse und Maispüree

„Ein Pichler Klassiker”

Geröstete Wurstnudeln mit Majoran, Ei und Krautsalat

DESSERT

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Kaffeeis, Fruchtsalat, Schokoladenkeks, Sahne

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, Baba Ganoush, Weißer Bohnen Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Herzhafte Farmhouse-Rindfleisch-Minestrone

„Canadian Pineapple Ham”

Schweineschinken mit Rübensirup-Ananas-Senfsauce,
Gemüse und Maispüree

Kaffeeis, Fruchtsalat, Schokoladenkeks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mango-Mandelmilch Smoothie

Zwiebelcremesuppe mit Zimt-Croutons

Champignon-Ofenbaguette mit Knoblauch-Dip

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

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