



MITTAGESSEN

Mittwoch, 18. März 2026
San Antonio / Chile

VORSPEISEN

Ananas Cocktail „Piña Colada“

Lamm-Couscous Tabouleh mit Tzatziki

SALAT

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Geröstete Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Encocado de Pescado“

Fischfilet in Sternanis-Sojasauce mit gebackenen Tomaten
und Süßkartoffeln

Geschmortes Wildschwein

Rotweinsauce, Preiselbeeren-Apfel, Rosenkohl, Kartoffelmünzen

„Carne con Chile“

Reis-Fleischeintopf mit Sauerrahm, Bohnengemüse und Maischips

DESSERTS

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Kaffee-Eis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chili Aioli, Speck Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Lamm-Couscous Tabouleh mit Tzatziki

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Geschmortes Wildschwein

Rotweinsauce, Preiselbeeren-Apfel, Rosenkohl, Kartoffelmünzen

Kaffee-Eis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Geröstete Gemüsecremesuppe

Kim Chi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten,
erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.