



MITTAGESSEN

Sonntag, 22. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Apfel Cocktail mit Zimt-Chia-Crème

Sriracha-Fleischsalat

SALAT

Tajin-Gurkensalat mit roten Zwiebeln

SUPPEN

Latino-Fischsuppe mit Kartoffeln und Bohnen

Wassermelonen Gazpacho

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeißer-Filet

Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Gegrilltes Nackensteak

Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

„Sonntagsbraten“

Glasierte Rosmarin Truthahnbrust

Pilzrahmsauce, Vichy Karotten, Erbsen, Röstkartoffeln

DESSERTS

Herrenschnitte mit Marillenkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Artischocken Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sriracha-Fleischsalat

Latino-Fischsuppe mit Kartoffeln und Bohnen

Gegrilltes Nackensteak

Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

Herrenschnitte mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Tajin-Gurkensalat mit roten Zwiebeln

Wassermelonen Gazpacho

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

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.