



ABENDESSEN

Freitag, 08. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Geflügel Empanada mit Kichererbsenpüree und Piri Piri Dip

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Ziegenkäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta Frutti di Mare“

Spaghetti und Meeresfrüchte in Petersilien-Knoblauch-Chili Sauce

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Munster, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Genovese Pesto Creme, Bacon-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügel Empanada mit Kichererbsenpüree und Piri Piri Dip

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

HAUSMANNSKOST

Bauernbrot mit Zungenwurst, Bergkäse, gefülltem Ei,
Senzwiebeln und Weißkohlsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Veganes Schnitzel

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2023 Steirisch Klassik Sauvignon Blanc

Weingut Tement

Steiermark / Österreich

0,75 l 34,70 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Niederösterreich / Österreich

0,75 l 26,30 €