



MITTAGESSEN

Mittwoch, 3. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Sriracha-Fleischsalat mit Bohnen

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Kopfsalat-Cremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Barschfilet in Eihülle

Kapern-Tomatensauce, Buttergemüse, Kräuterreis

„Zwiebelschmorbraten“

Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Broccoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“

Buffalo Hackbraten mit Barbecue Sauce, Ranch Salat
und Kartoffel-Maispüree

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauch Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sriracha-Fleischsalat mit Bohnen

Nudelsuppe mit Gemüse

„Zwiebelschmorbraten“

Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Broccoli und Spätzle

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Kopfsalat-Cremesuppe mit Croutons

Gemüse Fajitas mit Pico de Gallo und Guacamole

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow, trocken

Weingut Paul, Niederösterreich

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow, trocken

Weingut Paul, Niederösterreich

0,25 l • € 6,50