



MITTAGESSEN

Dienstag, 9. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Honigmelone mit Grenadine-Sabayon

Fleisch-Teufelssalat Wrap with Avocado Dip

SALAT

Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

SUPPEN

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Schnitzel vom Schweinefilet
Preiselbeeren, Tomaten-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Penne Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricotta Sauce

DESSERTS

Herrenschnitte mit Stachelbeerkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Honigmelone mit Grenadine-Sabayon

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Schnitzel vom Schweinefilet
Preiselbeeren, Tomaten-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Herrenschnitte mit Stachelbeerkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Salat „Alles Rot“ mit Rotwein Vinaigrette

Champignoncremesuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp
Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50