



MITTAGESSEN
Mittwoch, 08. Juli 2026
Åndalsnes / Norwegen

VORSPEISEN
Pflaumen-Cocktail

Mini-Frühlingsrolle mit Asia-Salat

SALAT
Vital-Salat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN
China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Arabische Taboulé-Suppe

HAUPTGERICHTE
Grüner Fisch & Muschel-Eintopf mit Kartoffelbrot

Krosse Spanferkelkeule
Weizen-Biersauce, Sauerkraut, Semmelknödel-Muffin

„Aus der Mannschaftsküche“
Käsekrainer mit Bratkartoffeln, Curry-Ketchup, Pickles
und Salzstangerl

DESSERTS
Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Kaffee-Eis, Mango, Schokoladen-Keks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mini-Frühlingsrolle mit Asia-Salat

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Krosse Spanferkelkeule
Weizen-Biersauce, Sauerkraut, Semmelknödel-Muffin

Kaffee-Eis, Mango, Schokoladen-Keks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Vital-Salat mit Joghurt-Dressing

Arabische Taboulé-Suppe

Kimchi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudel-Stroh

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Misiones D Rengo,
Valle Rapel, Chile

0,25 l • € 6,90

2020 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.“