



MITTAGESSEN
Sonntag, 26. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Chimichurri-Kalbszungensalat

SALAT
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit grünen Pfannkuchen Taler

Möhrchen-Romanesco-Suppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Ananas-Sauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Sonntags-Krustenbraten
Ahornsirup-Biersauce, Apfel-Sauerkraut, Serviettenknödel

„Penne Pasta al Pesto di Noci“
Walnuss Pesto, Geflügelleber, Rosenkohl, Bergkäse

DESSERTS
Herrenschmitte mit Marillenkompott

Gemischtes Eis, Pflaumensauce, Müsliriegel, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Kraftbrühe mit grünen Pfannkuchen Taler

Sonntags-Krustenbraten
Ahornsirup-Biersauce, Apfel-Sauerkraut, Serviettenknödel

Herrenschmitte mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Möhrchen-Romanesco-Suppe

Kohl-Nocken mit Kürbis-Orangen-Sauce

Gemischtes Eis, Pflaumen-Sauce, Müsliriegel, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner		2020 Cuvée	
Zeitlos Barbara Wussow		Zeitlos Barbara Wussow	
Weingut Paul / Niederösterreich, trocken		Weingut Paul / Niederösterreich, trocken	
0,25 l • € 6,50		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.“