



MITTAGESSEN

Freitag, 31. Juli 2026

Aberdeen / Schottland

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Bel Paese Crostini, pochierte Birne, Hanfsamenöl-Honig

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Brokkoli-Haferflocken Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Schweinenacken Braten

Glühwein-Apfel, Röstzwiebel, Perlgraupen-Krokette

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Aprikosenkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Pimento-Sauerrahm, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bel Paese Crostini, pochierte Birne, Hanfsamenöl-Honig

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Brokkoli-Haferflocken Cremesuppe

„Pasta Quattro Formaggi“

Rigatoni mit Vier-Käse-Sauce und Basilikum-Gemüse

Bananen- und Erdbeereis, Aprikosenkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul / Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

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.“