

---

## Weinempfehlung

### **2017 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen o\***

Domäne Wachau, Wachau

Duft nach gelbem Apfel und weißem Pfeffer,  
fruchtbetonter und würziger Abgang

1/8l € 3,80

### **2008 Bordeaux Les Gauthiers o\***

Château Les Gauthiers, Bordeaux, Frankreich

Duft von roten Früchten, schwarze Johannisbeere  
und Himbeeren, leichte Tannine

1/8l € 3,30

## **Empfehlung Sommer Aperitif 2018**

### **Kaiser Spritzer o\***

Weißwein mit Soda und Hollunder  
serviert auf Eis

1/4l € 4,10

Beachten Sie unsere günstigen Flaschenweine!

---

*MS Kaiserin Elisabeth II*

---

## **Kontinentales Frühstück *A,F,H,G,N\****

### **Mittagessen**

#### **Vorspeisenvariation**

Würzige Kichererbsenbällchen mit Weißkraut-Karotten-Marillensalat

*A,G,L,M,O\**

Roastbeef mit Marillenchutney und Linsen-Gemüsecocktail *L,M,O\**  
Gefüllte Palatschinken mit Kräutergervais und Räucherlachs *A,C,D,G\**

Paprika- Tomatencocktail mit Schafskäse *A,C,G,O,M\**

#### **Hauptspeisen vom Buffet**

Knusprig gebratenes Forellenfilet auf eingemachten Kürbis  
mit Petersilienkartoffeln *A,D,G,O\**

\*\*\*\*

Wachauer Winzerbraten mit getrockneten Marillen, Speck und  
Zwiebeln geschmort mit Polentataler *A,G,L,M,O\**

\*\*\*\*

Blattspinatknödel mit Schwammerlrahm *A,C,G,L,O\**

Blatt und Gemüsesalate *O,L,M\**

Brot und Gebäckauswahl *A,C,F,G,H,N\**

**Käseteller** mit Marillenchutney *A,G,H,N,O\**

### **Abendessen**

Kohlrabicremesuppe mit Schwarzbrot-Croutons *A,F,G,H,L\**

#### **Hauptspeise**

Pochiertes Hendlbrustfilet in Schnittlauchrahm  
und Gemüse-Perlweizen *A,G,L\**

oder

Gebratenes Atlantik Kabeljaufilet mit bunten Zucchini- und  
Tomatenreis *D,G\**

#### **Dessert vom Buffet**

Marillenknödel in Butterbrösel *A,C,G,H\**

---

*\* Allergene Erklärung finden Sie in unserer Speisekarte*