

Speisensortiment am Twincityliner



Frühstücken am Twincityliner

Sekt-Frühstück

Weizenküchlein mit Räucherlachs aus garniert
Nußbrot mit Geräuchertem von der Pute dazu Frischkäse
Weißes Baguette mit mild gereiftem Camembert & Pecannüsse

Zart schmelzendes Mousse von der Buttermilch mit Sauerampfer,
dazu fruchtige Gartenerdbeersauce

Ofenfrisches Croissant, Butter & Marmelade

1 Prosecco Piccolo 0,2l
1 Orangensaft 100 % 0,33l
1 Port. Kaffee oder Tee nach Wahl

„Twinni“ Frühstück

Feines Creme - Rührei serviert mit Bratwürstl von der Pute,
ofengetrockneter Tomate & Brokkoli Roserl

Natur Joghurt mit Aloe Vera, begleitet von Himbeerröster & Minze

Ofenfrisches Jourgebäck (2 Stk), Butter, Marmelade & Aufstrich

1 Orangensaft 100 % 0,33l
1 Port. Kaffee oder Tee nach Wahl

„Donau“ Frühstück

Steirischer Landschinken,
serviert mit rassigem Bergkäse & Schnittlauch - Ricotta

Kleiner Muffin mit "Schoggi" Stückerln

Ofenfrisches Jourgebäck (2 Stk), Butter & Marmelade

1 Orangensaft 100 % 0,33l
1 Port. Kaffee oder Tee nach Wahl

Speisensortiment am Twincityliner



Warmer Tagessnack am Twincityliner

Variante 1, 2-gängig

Überbackene Rahm-Schinkenfleckerln mit gehobeltem Parmesan

Gemischte Früchte mit Topfen & Joghurt im Strudelblatt,
dazu aromatisches Marillenragout

Variante 2, 2-gängig

Mediterraner Salat von Feldfrüchten mit Feta Stückerln & schwarzen Oliven

Saftig Gebackenes vom Henderl im Kokosmantel, dazu Avocado Dip

Variante 3, 3-gängig

Salat von Wildpilzen mit Lauch- und Wurzelstreifen,
begleitet von aromatischem Bündnerfleisch

Knusprig gegrilltes Filet vom Zander serviert mit Pannonischem Erdäpfelgröstl

Creme Brulée

Variante 4, 3-gängig

Mariniertes Filet vom Rind mit Balsamico & Avocadobirne
serviert mit ofenwarmem knusprigem Gebäck

"Gambas fritti" mit würzigem Cocktail Dip

Mousse vom Arabiakaffee mit Sauerkirschkompott & süßer Garnitur

Speisensortiment am Twincityliner



Kalter Tagessnack am Twincityliner

Variante 1, 2-gängig

Natur Schinken vom Kalbsschlegel
mit Weinkäse, Rucola & Pesto, dazu ofengetrocknete Tomate

Süße Topfencreme im Strudelblatt, dazu Ragout von Beeren

Variante 2, 2-gängig

Geräuchertes vom Schwertfisch mit Kapernbeere & Japanischem Krenaufstrich
auf Oliven Baguette

Paprika-Eisalat & Gartenkresse auf Körndl Baguette

Marinierte Eismershrimps & Dille auf Frenchbrot

Salat von der süßen rotgelben Ananas mit Mousse von der Kokosfrucht
& Gartenerdbeere

Variante 3, 2-gängig

Gemischte Italienische Platte

mit Bresaola, Parmaschinken, Grana, Käsetomate, Oliven & Kapernbeere

Grießflammerie Nockerln mit fruchtiger Mirabellensauce & Schlag