

Pfifferlingszeit in der Strandperle

Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen
Speckcroutons (auch vegetarisch) € 18,90

Pfifferlingscremesüppchen
Croutons € 8,50

Frische Pfifferlinge in Rahmsauce
Serviettenknödel € 20,90

Feine Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen
Frühlingszwiebel - Rahmsauce € 18,90

Entrecote vom heimischen Jungrind
Pfifferlinge - Portweinjus
Serviettenknödel - Frühlingszwiebel € 33,90

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 49.- 3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 60.-

4-Gang Menü € 68.- 5-Gang Menü € 84.-

Fragen Sie auch nach unserem veganen Überraschungsmenü!

Unsere Tageskarte

bis 17.00 Uhr

salate

Vitamine in knackigster Form zubereitet

Bunt gemischter Salat

Zarte Hühnerstreifen – Frenchdressing € 16,90

L, M, O, C

NEU! **planted.** chicken - **vegan** € 18,90

„Strandperle Genuss-Salat“ 🍷

– Pflücksalate – Granatapfel – Mango & Co

Zitronenvinaigrette - **vegan** € 12,90

– Gebratene Tigergarnelen (4 Stk) L, B, F € 21,90

– Rinderfilet Ladysteak (150g) A, L, F € 25,90

Frischer Gartensalat A, C, G, L, M, O, € 7,90

suppen

gelten schon seit jeher als ideales Nahrungsmittel, um Körper, Geist und Seele zu bemuttern

Kresseschaumsüppchen 🍷

Lachsnockerl G, D, L, O € 8,40

Curryschaumsüppchen 🍷

Garnelenpraline G, L, B, O € 8,60

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten A, G, L, C, O € 6,90

vorspeisen

hier werden die Geschmackssinne geöffnet und Gusto auf die Hauptspeise geweckt

Gebeizter Teriyaki-Lachs 🍷

Kresse – gepickelte Schalotte € 19,50

A, E, G, L, N, D, F, O

Beef Tartar vom heimischen Rind 🍷

Wachtelei – Trüffel – Pflücksalat (120g) € 19,90

(180g) € 25,90

C, M, L, D, O

Crostini Tris

Tomate – Lachs – Feta A, D, G, H, E € 11,90

Geräucherte Burrata - Tomate 🍷

Avocado – Basilikum G € 17,50

Tartar vom geschmorten Paprika 🍷

Feta – Kräutercreme – Baguette A, G € 16,90

Unsere Tageskarte

bis 17.00 Uhr

hauptspeisen

Genuss auf herzhafte und raffinierte Art –
jedes Gericht ein Erlebnis für sich

Maishuhn supreme - Crepinette 🍷 € 29,90
Artischoke – Polenta – Brokkoli A, G, L, O

Filet vom heimischen Jungrind 🍷
Portwein - Parmesankartoffel
geschmorte Ofentomaten A, C, G, L, O
- „Regular cut“ (200g) € 39,90
- „Men´s cut“ (300g) € 44,90
- „Surf & Turf“ - der Gourmet-Klassiker
(200g mit 2 Riesengarnelen) € 43,90

Wiener Schnitzel A, C, O
Schweinschnitzel mit Pommes frites € 20,90
oder klassisch vom Kalb mit
in der Schale gebratenen Kartoffeln € 27,90

Steaktoast
Entrecôte & Hühnerbrust mit
knackigem Salatbukett A, L € 25,90

Spaghetti bolognese
der Klassiker aus Italien A, C, L, O € 14,90

Spaghetti al pomodoro A, C, L, O € 13,90

Cremiges Safranrisotto
Parmesan – Babygemüse G, L, O € 21,90

Tagliolini verde - vegan 🍷
Cherry-Tomaten – Basilikum
Safran – Pinienkerne A, L, O € 19,50

frisches aus fluss & meer köstliche Zwischengerichte

in den verschiedensten Variationen –
frisch, wohlschmeckend und äußerst gesund 🍷

Kross gebratenes Zanderfilet 🍷
Steinpilzrisotto - Safransauce klein € 22,90
A, G, L, O Hauptspeise € 29,90

Filet vom Leutascher Saibling 🍷
Hafer-Topfenknödel – Schalotte klein € 23,90
Zwetschke A, L, G, B, D Hauptspeise € 30,90

Tigergarnelen vom Grill 🍷 klein € 21,90
Trüffelrisotto B, G, L, O Hauptspeise € 28,90

Spaghetti Vongole 🍷
in cremiger Weißweinsauce A, B, G, L, O € 19,90

desserts

bilden den krönenden Abschluss einer Mahlzeit, eignen sich jedoch auch hervorragend dazu, sich selbst zu belohnen.

Halbflüssiges Schokoküchlein
Beerenragout - Kirschorbet A, C, G, E, H € 9,90

Haselnuss - Maracuja
Birnsorbet - Beeren G, C € 9,50

Hausgemachte Buchteln
mit Vanillesauce A, C, G € 9,20

Selbstgemachter Kaiserschmarrn
mit hausgemachtem Zwetschkenröster € 13,90
A, C, G, O

Verschiedene hausgemachte Kuchen und Strudel- fragen Sie uns!

Allergen-Legende:

A- Gluten	B- Krebstiere
C- Ei	D- Fisch
E- Erdnuss	F- Soja
G- Milch	H- Nüsse
L- Sellerie	M- Senf
N- Sesam	O- Sulphite
P- Lupinen	R- Weichtiere

Als Highlight zum Dessert empfehlen wir:

Trockenbeerenauslese Chardonnay 2014! 🍷
Weingut Bruckner, Gols, Burgenland
Süßer und reifer geht es nicht- 6 cl o € 7,40

Chardonnay Beerenauslese 2018 🍷
Weingut Bruckner, Gols, Burgenland
Honig, reife Exotik gepaart mit einer angenehmen Säure 6 cl o € 6,90

„Alexander´s Ausbruch“ 2005 🍷
Weingut Schruiff, Oslip
Eine burgenländische Spezialität- 6 cl o € 6,90

Taylor´s late bottled vintage port 🍷
Ein ausgezeichneter, milder Portwein mit Anklängen von Schokolade und Haselnuss!
Ein wahrer Genuss! 6cl o € 6,90

Eine große Auswahl an erlesenen, ausgesuchten Digestives finden Sie an unserer Bar- wir beraten Sie gerne!

Weitere Desserts finden Sie als Cocktails in unserer Barkarte!