

DIE SEEJUNGFRAU

Zum Starten

Fisch & Gurke

Geräucherte Saiblingfilets, Raucherlachsmousse, Dijonsenf und Gurkenvinaigrette

€ 8,50

Pane & Prosciutto

Prosciutto Pannonico (mit Meeressalz gebeizt, zwei Jahre gereift), Wulka Prosciutto di Coppa (mit Meeressalz und mediterranen Kräutern gebeizt, luftgetrocknet), Kräuteroliven, Antipasti-Gemüse und Brot

€ 9,00

Rind & Limone

Carpaccio vom Rinderfilet, Limone, Olivenöl, rosa Pfeffer, Parmigiano, Rucola

€ 9,60

Zwischendurch

Roter Salat

Radicchio, Lollo Rosso, Erdbeeren, Blauschimmelkäse und Apfel-Walnussdressing

€ 8,00

Grüner Salat

Grüne Feldsalate, Artischocken, Spargel, Basilikum, Parmigiano, Pinienkerne und Croutons

€ 8,00

Bistro Salat

Jungspinat, Rucola, Pancetta, Dijon Senf, pochiertes Ei, Schnittlauch

€ 8,00

Über Allergene gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft. Gedeck: 2,80 €.

DIE SEEJUNGFRAU

Seejungfrau Salat

Gemischter Salat der Saison

Groß

€ 6,50

Klein

€ 4,50

Toppings nach Wahl:

Gegrillte Garnelen, Chili und Aioli

+ € 5,00

Gegrillte Hühnerbruststreifen, Avocado,

Orangen, Walnüsse

+ € 4,00

Marinierter Thunfisch, Kapern und Oliven

+ € 4,00

Suppen

Bouillon & Einlage

Klare Rinderbouillon, klassische Einlagen (Tagesempfehlung)

€ 3,50

Velouté & Frühlingskräuter

Cremesuppe aus frischen, saisonalen Kräutern

(Bärlauch, Schnittlauch, Kresse)

€ 4,50

Pannonische Fischsuppe

Das Beste aus dem See, langsam im Topf gegart

€ 9,50

Über Allergene gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft. Gedeck: 2,80 €.

DIE SEEJUNGFRAU

Pasta & Risotti

Pappardelle & Wildschwein <i>Wildschwein aus regionaler Zucht, frischer Thymian</i>	<i>€ 16,00</i>
Majorannudel & Seesaibling <i>Traditionelle Nudel aus Seewinkler Produktion, gebratener Saibling, Weißweinjus</i>	<i>€ 19,50</i>
Risotto & Muschelkalk <i>Arborio Reis, Joiser „Muschelkalk“, Pilzremoulade</i>	<i>€ 15,00</i>
Lasagne & Süßkartoffel <i>Vegetarische Lasagne aus Süßkartoffeln, Büffelmozzarella und frischen Kräutern</i>	<i>€ 12,00</i>
Spaghetti & Paradeiser <i>Klassisch kaltgepresstem Olivenöl, milder Paradeisersauce und frischem Basilikum (auch als Kinderportion)</i>	<i>€ 11,00</i>
Linguine & Grillgemüse <i>mit kaltgepresstem Olivenöl und mediterranem Grillgemüse (vegan)</i>	<i>€ 12,50</i>

Über Allergene gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft. Gedeck: 2,80 €.

DIE SEEJUNGFRAU

Aus dem Wasser

Zander & Jungerdäpfeln

Neusiedlersee Zander mit Kräutern gebraten.

Riesling, Jungerdäpfeln und Gemüse

€ 21,00

Wildlachs & Mangold

Wildlachs aus nachhaltiger Zucht, Mangold und

Polenta

€ 18,90

Garnelen & Rotwein

Garnelen, Joiser Rotwein-Paradeisersugo,

Blattspinat und Linguine

€ 23,50

Aus dem Land

Steak & mehr

Filetsteak, ca. 220 gr.

€ 31,00

Beiried Steak, ca. 220 gr.

€ 27,00

Ribeye Steak, ca. 250 gr.

€ 27,00

Mit Rosmarin-Ofenkartoffeln, Dips und Salat

Mangalitza & Cuvée

Sautierten Filets vom Mangalitza Schwein, Rosé Cuvée,

Erdäpfelgratin

€ 18,50

Über Allergene gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft. Gedeck: 2,80 €.

DIE SEEJUNGFRAU

Backhenderl & Salat <i>Klassisch gebacken, mit Vogerl-Erdäpfelsalat</i>	€ 17,00
Seejungfrau Burger <i>Mit klassischem Cheddar, karamellisierte Zwiebeln, Crisp Bacon und Süßkartoffelpommes</i>	€ 14,50

Nachtisch

Schokolade & Beeren <i>Zweierlei Schokoladenmousse auf Beerenspiegel, Strudelteigblätter</i>	€ 7,50
Limone & Pistazien <i>Limonentarte, Sorbet, gerösteten Pistazien</i>	€ 6,30
Somlauer Nockerl <i>Typisches pannonisches Dessert aus Biskuit und Vanillecreme</i>	€ 6,20
Käse & Feigen <i>Dreierlei Käse aus regionaler Produktion, Feigen-Mostarda, kandierte Walnüsse, Balsamico</i>	€ 6,50

Über Allergene gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft. Gedeck: 2,80 €.