



DIE SEEJUNGFRAU

IM JUNI



BURRATA & RUCOLA

*Cremige Burrata auf Rucola mit Balsamico,
schwarzem Pfeffer und Walnüssen (G.H)* € 9,50

RÄUCHERFORELLE & AVOCADO

*Marinierte Räucherforellenfilets mit
Avocado-Tatar (D.G.M)* € 8,60

RIND & LIMONE

*Carpaccio vom Rinderfilet, Limone, rosa
Pfeffer, Olivenöl, Parmigiano, Rucola (G)* € 12,00

VITELLO & TONNO

*Vitello Tonnato – Kalbsfleisch, leichte
Thunfischcreme und Kapernbeeren (C.D)* € 10,50

BEEREN & SALAT


*Grüne Salate, Waldbeeren, Balsamico und
Ziegenkäse - mit Weißbrot serviert (A.G)* € 11,00

ORANGEN & GARNELEN

*Orangen-Fenchelsalat mit Honig-Senf-
Vinaigrette und gebratenen Garnelen, mit
Weißbrot serviert (A.B.M)* € 12,50

BEILAGENSALAT nach Saison

€ 4,50



KAROTTE & INGWER

*Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen mit
Belugalinsen (A.G)* € 4,80

KIRSCHEN & ZIMT

*Traditionelle kalte Kirschsuppe aus
burgenländischen Kirschen (G)* € 4,20

BOUILLON & EINLAGE

*Klare Rinderbouillon, klassische Einlagen
(Tagesempfehlung) (A.C)* € 3,50

PANNONISCHE FISCHSUPPE


*Das Beste aus dem See, langsam im
Topf gegart (D.L.R)* € 9,50

MELANZANE & PARMIGIANO

*Parmigiana di Melanzane (gratinierter
Melanzane-Auflauf mit Parmesan, Mozzarella
und Basilikum) (A.C,G)* € 11,20

SAFRAN & GNOCCHI

*Cremige Safran-Kartoffelgnocchi mit
Jungspinat und Pecorino (A.C,G)* € 11,00



SEETEUFEL & PANCETTA

*Saltimbocca vom Seeteufel, gegrillte Garnelen,
Zucchinilinguine und Tomatenragout (A.B.D)* € 23,80

ZANDER & LIMONE

*Neusiedlersee Zander in der Falafel-
Kräuterkruste mit gelbem Paprikareis
und grünem Salat (A.D.G)* € 21,00

RED SNAPPER & AVOCADO

*Gegrillter Red Snapper mit Avocadosalat,
Grapefruit und Süßkartoffel Pommes (D)* € 21,00

STEAK & FEIGEN

*Rinderfiletsteak (ca. 220 gr.) mit Feigen-
Rotwein-Glasur, Balsamico-Kirschen und
Thymiankartoffeln (G)* € 29,50

BACKHENDERL & SALAT

*Klassisch knusprig gebacken, mit Gurken-
Vogel-Erdäpfelsalat (A.C.G.M)* € 17,50

KALBSRÜCKEN & GREMOLATA

*Rosa gebratener Kalbsrücken mit Gremolata
(frischer Kräutermischung), weißem Spargel
und Tagliatelle (A.G)* € 26,00



FÜR KINDER

<i>Gebackenes vom Huhn mit Pommes (A.C.G.M)</i>	€ 7,80
<i>Kids-Burger mit Käse und Pommes</i>	€ 9,50
<i>Süßkartoffeltüte mit Dips (Mayo, Ketchup)</i>	€ 4,80

KIRSCHEN & MOHN

<i>Mohn-Kirschen-Tiramisu mit Amarettobroseln (A.C.G)</i>	€ 6,20
---	--------

PANNACOTTA & ERDBEEREN

<i>Hausgemachtes Pannacotta mit Karamell und frischen Erdbeeren (G)</i>	€ 7,00
---	--------

SOMLAUER NOCKERL

<i>Typisches pannonisches Dessert aus Biskuit und Vanillecreme (A.C.G.H)</i>	€ 6,20
--	--------

SCHOKOLADE & BOURBONVANILLE

<i>Lauwarmer Schokoladen-Kirschkuchen mit Bourbonvanilleeis (A.C.G.H)</i>	€ 7,20
---	--------

KÄSE & MOSTARDA

<i>Dreierlei Käse aus regionaler Produktion, Feigen-Mostarda, kandierte Walnüsse, Balsamico (G.H.M)</i>	€ 8,50
---	--------

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