

14. September

DIE SEEJUNGFRAU
Slow & Soul Food Restaurant
Jois am Neusiedlersee

Breakfast

FRÜHSTÜCKSBÜFFET

€ 21,00

Frühstücksbüffet:
Samstags und
Sonntags, 9:00 bis
11:00 Uhr

Kinder bis 6 Jahre
essen frei. Kids bis
12 Jahre: 9,00 €

Mit verschiedenen Brot- und Gebäcksorten, Croissants, Pancakes und saisonalen Mehlspeisen. Dazu fruchtige Marmeladen, süßen Honig, Ahornsyrup und Schokocreme. Für den herzhaften Genuss stehen Variationen von Käse- und Wurstsorten, Räucherlachs und Aufstriche, frisch zubereitete Eierspeisen, Bacon und Frühstücks-Würstchen bereit. Inkludiert sind auch erfrischende Säfte und Früchte, Cerealien und Joghurt mit Toppings. Einen Kaffee, Cappuccino oder Latte servieren wir gerne nach Wunsch frisch gebrüht dazu. Oder wie wäre es mit einem Glas Prosecco?

KLEINES FRÜHSTÜCK

€ 6,70

Frühstücksgebäck (3 Stück), Marmeladen und Schokocreme, Butter, Orangensaft (ACFGH)

WIENER FRÜHSTÜCK

€ 9,80

Semmel, Brot, Marmeladen, Käse, Schinken, Butter, weiches Ei, Orangensaft (ACFG)

ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK

€ 5,80

Cappuccino & Cornetto (mit Creme oder Marmelade gefülltes Croissant) (ACFGH)

HAM & EGGS (3 Eier, CGLO)

€ 4,90

SEGLER OMELETTE

€ 5,50

wahlweise mit Käse, Schinken oder Gemüse (3 Eier) (CLGLMO)

Jogurt mit frischen Früchten (G)

€ 4,20

Jogurt mit Müsli & Früchten (AFGHO)

€ 4,50

Lunch & Dinner

Starters

KÜRBIS & FELDSALAT

Gebratener Kürbis auf Feldsalat mit Kernöl, gerösteten Kürbiskernen und Schafkäse-Bröseln (G.M)

€ 7,80

WILDGEFLÜGEL & ORANGEN

Geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsauce (Orangen-Preiselbeeren-Ribiseln-Rotwein) und Gänseleberpastete mit Orangen-Cognac-Sauce (C.M.O)

€ 11,80

EIERSCHWAMMERL & BROMBEEREN

Sautierte Eierschwammerl, Gurken, Kohlrüben, Radicchio und fruchtigen Brombeeren (L.M)

€ 10,60

KALB & THUNFISCH

Vitello Tonnato – dünn geschnittener Kalbsrücken mit leichter Thunfischcreme und Kapernbeeren (D.G)

€ 10,60

CALAMARI & PINIENKERNE

Zarter Calamari-Salat mit gehackter Petersilie und Pinienkernen, Knoblauchbrot (A.H.R)

€ 8,90

Suppen

PANNONISCHE „KUKURUZSUPPE“

Die Maissuppe ist der Klassiker unter den Suppen im Burgenland - mit Prosciutto Chips serviert (A.G.L.)

€ 4,80

KÜRBISCREMESUPPE

Cremesuppe aus Hokkaido-Kürbis, einfach klassisch mit Croutons und Kürbiskernöl serviert (A.G.L.M)

€ 4,80

BOUILLON & EINLAGE

Klare Rinderbouillon mit Einlage (Tagesempfehlung) (A.C)

€ 3,50

PANNONISCHE FISCHSUPPE

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

€ 9,50

Pasta

SAFRAN & GNOCCHI

Cremige Safran-Kartoffelgnocchi mit Blattspinat und Pecorino (A.C.G.L)

€ 11,00

WALDPILZEN & PAPPARDELLE

Pappardelle (breite Bandnudel) mit Waldpilzragout und frischem Thymian (A.C.G.L)

€ 12,70

KÜRBIS & RAVIOLI

Mit Kürbis gefüllte Ravioli, zerlassene Salbei-Butter und Parmigiano (A.C.G.L)

€ 9,80

Pasta kann auf Wunsch auch vegetarisch bzw. vegan zubereitet werden.

Fisch

FORELLE & MANGOLD

Gebratene Filets von der Bachforelle auf Süßkartoffel-Kürbis-Püree mit Mangold-Gemüse (A.D.G.O)

€ 19,00

WOLFSBARSCH & STEINPILZE

Gebratener Wolfsbarsch, sautierte Steinpilze und Rosmarinerdäpfeln (A.D.G.O)

€ 24,00

ZANDER & PAPRIKA

Gebratener Zander mit gelbem Paprikarisotto und grünem Salat (A.D.G.O)

€ 21,00

FISCH & GRILL

Gegrillte Fischplatte (Garnelen, Calamari, Fisch nach Tagesangebot) samt Beilage und grünem Salat (B.D.M.R.)

Für eine Person

€ 28,00

Für zwei Personen

€ 49,00

Fleisch

WILD & ROTWEIN

Reh Bourguignon – langsam in einem Fond aus Rotwein
Lorbeerblättern und Gemüse geschmortes Rehragout
mit Serviettenknödeln und Apfelrotkraut (A.L.M.O) € 18,00

FASAN & WEINTRAUBEN

Fagiano all'uva - Fasan nach toskanischer Art, mit
Weintrauben-Pancetta-Füllung und Polenta (MG.,O) € 26,00

SCHWEINSFILETS & MUSKATKÜRBIS

Schweinsmedaillons auf Paprikaschaum mit Szegediner-
Kürbis und Tagliolini (A.G.L.M) € 16,90

BEIRIEDSCHNITTE & GRÜNER PFEFFER

Rosa gebratene Beiried-Schnitte (250 gr.), grüner
Pfeffer-Sauce, Kartoffelgratin, grüne Bohnen (AG) € 23,50

BACKENDERL & SALAT

Klassisch knusprig gebacken, mit Gurken-Vogerl-
Erdäpfelsalat (A.C.G.M) € 16,50

RIND & BACON

Der legendäre Seejungfrau Burger - mit Käse, Crisp
Bacon, karamellisierten Zwiebeln, BBQ Sauce, Burger-
Pommes und Dips (A.C.E.G.M.N) € 14,50

BEILAGENSALAT nach Saison (L.M)

€ 4,50

Kinderleicht

Gebackenes vom Huhn mit Pommes (A.C.G.M) € 7,80

Kids-Burger mit Käse und Pommes (A.C.G.M) € 9,50

Süßkartoffeltüte mit Dips (E.M) € 4,80

Süßer Abschluss

CREMA CATALANA

Zarte Creme mit knuspriger Karamellkruste, in der Tonschale mit gerösteten Zwetschgen serviert (A.C.G.O)

€ 6,80

MOUSSE AU CHOCOLAT

Zweierlei Mousse von der weißen und dunklen Schokolade mit frischen Waldbeeren (G,H)

€ 6,80

SOMLAUER NOCKERL

Typisches pannonisches Dessert aus Biskuit und Vanillecreme (A,C,G,H)

€ 6,20

KÄSE & MOSTARDA

Dreierlei Käse, Feigen-Mostarda, Früchte und Nüsse, Balsamico (E,G,H,M)

€ 8,50

Backstunde

Mohnkuchen mit Birnen (A,C,E,G,H,O)

€ 5,20

Schokoladenkuchen mit Amaretto-Obers (A,C,E,G,H,O)

€ 6,20

Weintrauben-Strudel mit Weinsabayon (A,C,E,G,H,O)

€ 5,60

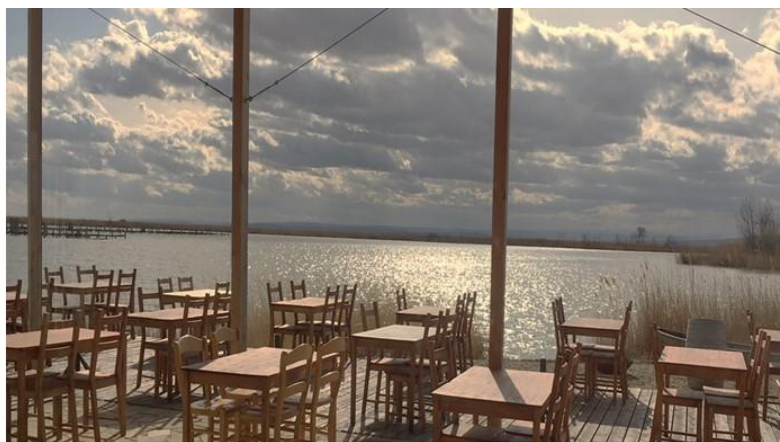
Limonentarte mit Pistazien (A,C,E,G,H,O)

€ 6,20

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



Im Herbst verwandelt sich die Lagune von Jois in eine zauberhafte Kulisse für Entspannung und Genuss. Der Wintergarten der Seejungfrau bietet ca. 60 witterungsgeschützte Sitzplätze mit rundum Blick auf See und Hafen.



DIE SEEJUNGFRAU
Slow & Soul Food Restaurant
Jois am Neusiedlersee