

Die Seejungfrau im März

Breakfast

KLEIN	€ 4,50	ACGH
<i>Ein Semmerl, Marmelade, weiches Ei, Butter</i>		
GROß	€ 9,00	ACGH
<i>Zwei Semmerln, Marmelade, Honig, Käse, Beinschinken, weiches Ei, Butter</i>		
ITALIENISCH	€ 6,00	ACGH
<i>Croissant und Cappuccino</i>		
DETOX	€ 7,00	ACGHN
<i>Getoastetes Brot, Avocado, geschmorte Tomaten, frischer Blattspinat, Frischkäse</i>		
HAM & EGGS	€ 5,50	CGLO
<i>Zwei Eier, wahlweise mit Beinschinken oder Speck</i>		
OMELETTE	€ 7,00	CLGLMO
<i>Drei Eier, wahlweise mit Käse, Schinken, Gemüse</i>		
+ Semmerl	€ 1,20	A
+ Weiches Ei oder Spiegelei	€ 1,50	CG

Frühstücksbuffet (ab April 2020)

Sonntags, 9:00
bis 11:00 Uhr

Kinder bis 4 J.
essen frei, bis
12 J.: € 9,00

*Diverse Brot- und Gebäcksorten, Croissants, Pancakes und Mehlspeisen. Fruchtige Marmeladen, süßen Honig, Ahornsyrup und Schokocreme. Variationen von Käse- und Wurstsorten. Räucherlachs und Aufstrichen. Eierspeisen, Bacon und Frühstücks-Würstchen. Inkludiert sind erfrischende Säfte, Früchte, Cerealien und Joghurt. Einen Kaffee, Cappuccino oder Latte servieren wir frisch gebrüht dazu. Oder ein Glas Prosecco.
Pro Person: € 21,00*

Starters & Suppen

FRÜHLINGSSALAT & EI IN DER KRUSTE <i>Frühlingssalate, gebackenes Ei in der Mandelkruste, Bacon, Honig-Vinaigrette</i>	€ 9,50	ACEH
FELDSALAT & BÜFFELMOZZARELLA <i>Variation von zarten Feldsalaten mit Büffelmozzarella, Orangen, Kürbiskernen, einer Prise Chili</i>	€ 9,50	GE
AVOCADO & THUNFISCH <i>Thunfisch-Tatar mit Avocado und Gurkenvinaigrette</i>	€ 11,00	DL
PANE & ANTIPASTI <i>Mediterrane Antipasti mit Prosciutto, Salame, Oliven, mariniertem Grillgemüse, getrockneten Tomaten, Parmesan</i>	€ 11,00	AGL
KAROTTEN & SÜßKARTOFFEL <i>Samtige Cremesuppe aus Karotten, Süßkartoffeln und Ingwer. Mit Parmesan Chips</i>	€ 4,80	GL
PANNONISCHE FISCHSUPPE <i>Das beste aus dem See langsam im Topf gegart</i>	€ 9,50	DGLO
GEMÜSEBOUILLON & EINLAGE <i>Traditionelle klare Suppe mit Tageseinlage</i>	€ 3,50	ALC

Kinderleicht

<i>Kleines Schnitzerl vom Huhn mit Pommes (A.C.G.M)</i>	€ 7,80
<i>Nudeln mit Tomatensauce (A)</i>	€ 6,00

Land und Wasser

RIND & SCHALOTTEN	€ 18,00	CGOL
<i>Rostbraten von der Beiried mit Polentaknödeln</i>		
WILDHASE & PAPPARDELLE	€ 17,00	ACLO
<i>Wildhasen aus dem Neusiedlersee Naturreservoir in einem Ragout auf Butterpappardelle</i>		
HUHN & EI	€ 16,50	ACGM
<i>Backhenderl mit Erdäpfel-Vogelersalat</i>		
DORADE & JUNGSPINAT	€ 21,00	ADGLO
<i>Doradenfilets auf Butterlimonensauce, mit frischem Estragon, Jungspinat und Reis</i>		
BACHFORELLE & FRISCHE KRÄUTER	€ 19,00	ADG
<i>Gegrillte Forelle mit mediterranen Kräutern, sautiertem Gemüse und Kartoffeln</i>		
GNOCCHI VIOLA & MASCARPONE	€ 14,00	AG
<i>Erdäpfelgnocchi aus „Vitellotte“ Kartoffeln mit einer leichter Mascarponencreme (vegetarisch)</i>		

Nachtisch

APFEL & VANILLE	€ 6,80	ACG
<i>Tarte Tatin mit Bourbon-Vanilleeis</i>		
SCHOKOLADE & BEEREN	€ 8,00	ACEGH
<i>Mousse au Chocolat mit frischen Waldbeeren</i>		
KÄSE & FRÜCHTE	€ 8,00	EGHM
<i>Dreierlei Käse, Honig, Früchte, Nüsse, Balsamico</i>		