



# DIE SEEJUNGFRAU

IM FRÜHLING

# Muttertag Rosé

Der Menüpreis inkludiert jeweils ein Glas Rosé Frizzante mit Granatapfel.

Selbstverständlich können Sie die Speisen auch einzeln wählen.

*Lachsforellenmousse an rotem Salatbouquet*

€ 7,80

*Cremiges Rote Rüben-Süppchen mit Parmesankrokant*

€ 3,60

*Rosa gebratener Kalbsrücken mit weißem Spargel und gratinierten Kartoffeln*

€ 26,00

*Lauwarme Erdbeeren-Tarte mit Bourbon-Vanilleeis*

€ 6,80

*Gesamtmenü inklusive einem Glas Rosé Frizzante mit Granatapfel*

39,00 €

Über Allergene gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft.



**SPARGEL & BURRATA**

*Sautierter Spargel mit cremiger Burrata, Spinat und schwarzem Pfeffer*

€ 9,50

**RÄUCHERFORELLE & AVOCADO**

*Marinierte Räucherforellenfilets mit erfrischendem Avocado-Tatar*

€ 8,60

**RIND & LIMONE**

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

€ 12,00

**BEEREN & SALAT\***

*Grüne Salate, Waldbeeren, Balsamico und Ziegenfrischkäse*

€ 11,00

**BEILAGENSALAT nach Saison**

€ 4,50

*\*Zu den Salaten servieren wir toskanisches Brot*

BOUILLON & EINLAGE

*Klare Rinderbouillon, klassische Einlagen (Tagesempfehlung)*

€ 3,50

VELOUTÉ & SPARGEL

*Cremesuppe aus frischem weißem und grünem Spargel*

€ 4,80

PANNONISCHE FISCHSUPPE

*Das Beste aus dem See, langsam im Topf gegart*

€ 9,50

LINGUINE & GARNELEN

*Auf Bronze gezogene Limonenlinguine mit gegrillten Garnelen*

€ 19,50

LASAGNE & SPARGEL


*Handgemachte Lasagne mit Spargelfüllung und gratiniertem Büffelmozzarella.*

€ 14,60

SAFRAN & GNOCCHI

*Cremige Safran-Kartoffelgnocchi mit Jungspinat und Pecorino*

€ 11,00



ZANDER & FENCHEL

*Gebratener Neusiedlersee Zander mit Fenchel, Karottenöl und Bärlauch-Tagliatelle* € 23,00

LACHSFORELLE & SPARGEL

*Lachsforelle und Spargel in Pergament mit Kartoffeln und Kräuter-Zitronen-Butter* € 21,00

STEAK & GRÜNER PFEFFER

*Filetsteak (ca. 220 gr.), grüne Pfeffersauce, gegrillter Mais oder gemischter Salat,  
Steakhouse Pommes* € 29,50

BACKENDERL & SALAT

*Klassisch knusprig gebacken, mit Vogerl-Erdäpfelsalat* € 17,50

KALBSRÜCKEN & CREMOLATA

*Rosa gebratener Kalbsrücken mit Cremolata (frischer Kräutermischung),  
weißem Spargel und Kartoffelgratin* € 26,00



TOPFENKNÖDEL & MOHN

*Kleine, warme Topfenknödel mit dreierlei Beerenfüllung und Mohnzucker*

€ 8,50

PANNACOTTA & ERDBEEREN

*Hausgemachtes Pannacotta mit Karamell und frischen Erdbeeren*

€ 7,60

SOMLAUER NOCKERL

*Typisches pannonisches Dessert aus Biskuit und Vanillecreme*

€ 6,20

KÄSE & FEIGEN

*Dreierlei Käse aus regionaler Produktion. Feigen-Mostarda,  
kandierte Walnüsse, Balsamico*

€ 8,50

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