

# Genießen Sie unsere köstlichen Wochenspezialitäten in verschiedensten Variationen

---

**Garnele trifft Jakobsmuschel**  
Kartoffel - Trüffel B, E, H, F, G, R € 13,90

**Topinamburcremesuppe**  
Frischkäse- Trüffeltasche G, A, E, H, O, L € 5,60

**Medaillons vom Seeteufel**  
Reisplätzchen - Auberginenkaviar - Safranschaum D, E, H, C, G, O € 24,90

**Geschmorte Lammkeule**  
Ratatouille- Salbei- Polenta G, E, H, O € 23,90

**Dessertvariation á la Strandperle**  
lassen Sie sich überraschen... G, E, H, A, N € 7,95

als 4-Gang Menü € 44.-

oder lassen Sie sich von uns verwöhnen (ab 18 Uhr):

## **Überraschungsmenü- wir zaubern, Sie genießen!!**

3-Gang Menü € 35.-    4-Gang Menü € 44.-    5-Gang Menü € 52.-

Unser Küchenchef Christoph und sein Team freut sich,  
Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

## salate

Vitamine in knackigster Form zubereitet

---

### Bunt gemischter Salat

mit zarten Hühnerfiletstreifen und Waldhonig-Balsamicodressing L, M, E, H, A € 12,20

### „Strandperle´s Caesar´s Salad“ 🍷

Blattsalate mit Caesar´s Dressing, Speck und Parmesan L, G, E, H, A  
- mit gebratenen Rinderfiletspitzen  
- mit Garnelen B € 13,90

### Feine Salatvariation mit Edelfischen 🍷

Gebratene Edelfische - Tomaten-Rucolasalat - Pfirsich-Vanilledressing  
E, H, D, B, R € 15,90

### Marinierte Blattsalate 🍷

karamellisierte Ziegenkäse - Speck  
L, G, M, E, H, A € 11,60

**Frischer Gartensalat** L, M, E, H, A € 4,90

## vorspeisen

hier werden die Geschmackssinne geöffnet und Gusto auf die Hauptspeise geweckt

---

### Crostini Tris

knusprig getoastetes Baguette -  
Tomate - Thunfisch - Feta A, D, G, H, E € 6,90

### Beef Tartar á la Strandperle 🍷

Wachtel - Trüffel - Pflücksalat  
C, A, E, H, M, L, D € 13,90

### Duett von Lachs & Thuna 🍷

Geräucherte Süßkartoffel - Sauerrahmgelée -  
Kräuterbaguette A, E, H, D, G € 14,20

### Carpaccio von der Jakobsmuschel 🍷

Limette - Tomate - Karamell - Kräuterbaguette  
A, E, H, R € 13,95

## suppen

gelten schon seit jeher als ideales Nahrungsmittel, um Körper, Geist und Seele zu bemuttern

---

### Rotkrautschaumsüppchen 🍷

Garnele E, H, O, G, A, B € 5,20

### Topinamburcremesuppe 🍷

Frischkäse - Trüffeltasche G, A, E, H, O, L € 5,60

### Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten A, G, L, H, E, C € 4,45

# frisches aus fluss& meer

in den verschiedensten Variationen –


frisch, wohlschmeckend und äußerst gesund



## hauptspeisen

Genuss auf herzhafte und raffinierte Art –  
jedes Gericht ein Erlebnis für sich

**Sous vide gegarter Rücken vom Milchkalb**   
Pomme Dauphine - Schmorgemüse - Apfel  
A, C, E, H € 27,90

**Filetsteak vom Jungrind**  E, H, L, O  
Rosmarinkartoffeln - Grillgemüse  
- „Regular cut“ (200g) € 26,90  
- „Men's cut“ (300g) € 29,90  
- „Surf & Turf“- der Gourmet-Klassiker  
(200g Filet mit 2 Riesengarnelen) € 28,90

**Rosa gebratenes Schweinefilet**   
Kräuterpalatschinke - Röschengemüse -  
Kartoffel A, C, E, H, L, O € 23,90

**Wiener Schnitzel** A, C, E, H  
Schweinsschnitzel mit Pommes frites € 13,20  
oder klassisch vom Kalb-  
serviert mit Petersilkartoffeln € 17,95

**Filet vom Sashimi-Thunfisch**   
Rosa Pfeffer - Tomate - Miso - Kartoffel  
ein Langzeit-Highlight der Strandperle!  
A, F, G, L, E, H, N, B, R, D € 25,90

**Gebratenes Filet vom Eismeersaibling**  
Pak choi - Linsen - Granny Smith  
A, E, H, B, G, L, R, D € 24,90

**Spaghetti vongole** A, F, L, H, E, B, R, D  
Venusmuscheln - Shrimps € 13,40

**Genießen Sie unsere Muschelspezialitäten:**  
**Frische Miesmuscheln** A, B, D, F, L, R, G, E, H  
- „Vin blanc“ klassisch zubereitet € 14,90  
- „nach Art der Woche...“ € 14,90

**Steaktoast**  
Hühnerfilet trifft Schweinerücken mit  
knackigem Salatbukett A, E, H, L € 13,95

**Spaghetti bolognese**  
der Klassiker aus Italien A, C, E, H, L € 9,80

**Penne spinaci**  
mit Rahmblattspinat, Schafskäse  
und Oliven A, C, E, H, L, G € 9,80

## desserts

bilden den krönenden Abschluss einer Mahlzeit, eignen sich jedoch auch hervorragend dazu, sich selbst zu belohnen.

---

### Hausgemachtes Lebkuchensoufflé 🍷

Gewürzorange - Pistazie A, C, E, H, G, O € 7,20

### Winterverführung 🍷

Himbeer - Mohn - Minze - Erde  
A, G, C, E, H € 7,90

**Kaiserschmarrn** A, C, G, E, H, F, L, M  
mit hausgemachtem Zwetschkenröster € 8,90

### Dessertvariation à la Strandperle 🍷

lassen Sie sich überraschen!  
A, C, G, E, H, F, L, M € 7,95

### Gereifte Parmesanstücke 🍷

mit getrüffeltem Akazienhonig  
und Rohschinken –  
ein genussvoller Abschluss oder als Highlight  
zu einem guten Glas Wein A, G € 7,90

### Allergen-Legende:

|             |               |
|-------------|---------------|
| A- Gluten   | B- Krebstiere |
| C- Ei       | D- Fisch      |
| E- Erdnuss  | F- Soja       |
| G- Milch    | H- Nüsse      |
| L- Sellerie | M- Senf       |
| N- Sesam    | O- Sulphite   |
| P- Lupinen  | R- Weichtiere |

### Als Highlight zum Dessert empfehlen wir:

#### Chardonnay Trockenbeerenauslese 🍷

Weingut Opitz, Burgenland  
Eine süße Verführung, passt hervorragend zu  
unserem gereiften Parmesan! 6cl o € 5,90

#### Ruster Ausbruch „Pinot Essenz“ 🍷

Weingut Conrad, Rust, Burgenland  
Süßer und reifer geht es nicht-  
einfach probieren! 6cl o € 5,90

#### Taylor's late bottled vintage port 2002 🍷

Ein ausgezeichnete, milder Portwein mit  
Anklängen von Schokolade und Haselnuss!  
Ein wahrer Genuss! 6cl o € 5,80

**Eine große Auswahl an erlesenen,  
ausgesuchten Digestives finden Sie an  
unserer Bar-  
wir beraten Sie gerne!**