

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 39,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Spargelzeit in der Strandperle

Hausgebeizter Lachs

Salat von weißem und grünem Spargel - Senf-Dillsauce C, G, M, L, E € 15,90

Spargelcremesüppchen

A, G, L, O € 6,90

Spargel-Garnelenragout im Blätterteigkissen

A, G, L, O, B € 16,90

Frischer Spargel - heurige Kartoffel - Sauce Hollandaise

C, G, O € 16,90

- mit Tournedo vom irischen Rinderfilet (150g) € 26,90

- mit gekochtem und Rohschinken € 19,90

- mit gebratenem Zanderfilet A € 25,90

Hausgemachte Topfenknödel

Marillenröster A, C, G, O, H € 8,90

Unsere Tageskarte

bis 17.30 Uhr

salate

Vitamine in knackigster Form zubereitet

Bunt gemischter Salat

mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing C, L, M, O, E, H

€ 13,90

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷

Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing C, L, M, O, E, H, B

€ 16,90

Lady Steak (150g) 🍷

Rinderfilet mit knackigen Salaten
A, C, G, L, O, E, H

€ 19,90

Frischer Gartensalat A, C, G, L, M, O,

€ 5,90

suppen

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

Karotten-Ingwersüppchen 🍷

Garnelenpraline A, L, O, B, C, G

€ 6,90

Tomatencremesüppchen 🍷

Topfen-Basilikumnockerl A, C, G, L, O

€ 6,50

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten A, G, L, C, O

€ 4,90

vorspeisen

hier werden die Geschmackssinne geöffnet und
Gusto auf die Hauptspeise geweckt

Lachs-Zandercarpaccio

Limettenvinaigrette - Pflücksalate C, L, M, O € 14,90

Crostini Tris

Tomate - Thunfisch - Feta A, D, G, H, E € 8,90

Getrüffeltes Kalbscarpaccio

Rucola - Parmesan -
Frenchdressing C, L, M, O € 15,90

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind 🍷

Wachtelei- Trüffel- Pflücksalat (120g) € 15,90
C, M, L, D, O (180g) € 20,90

Ziegenkäse im Brickteig 🍷

Bunte Tomaten - Mango - alter Balsamico -
Basilikumöl A, G, L, M, O € 13,90

Unsere Tageskarte

bis 17.30 Uhr

hauptspeisen

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

Rosa gebratene Barbarieentenbrust 🍷

Kartoffel-Gemüsegröstl -
Balsamico-Rosmaringlace L, O € 27,90

Filetsteak vom irischen Hochlandrind 🍷

Portwein- Kartoffelkräpfen - Marktgemüse

A, C, G, L, O

- „Regular cut“ (200g) € 29,90

- „Men 's cut“ (300g) € 34,90

- „Surf & Turf“ - der Gourmet-Klassiker
(200g Filet mit 2 Riesengarnelen) € 32,90

Wiener Schnitzel A, C, O

Schweinsschnitzel mit Pommes frites € 14,50

oder klassisch vom Kalb-
serviert mit Petersilienkartoffel € 19,90

Steaktoast

Rinderfilet & Hühnerbrust mit
knackigem Salatbukett A, L € 16,95

Spaghetti bolognese

der Klassiker aus Italien A, C, L € 10,80

Penne arrabiata

würzig - pikant mit Speck A, C, L € 11,90

Fusili mediterranea

Mediterranes Gemüse -
Basilikumpesto A, C, G, L, O, H € 11,90

frisches aus fluss& meer köstliche Zwischengerichte

in den verschiedensten Variationen –
frisch, wohlschmeckend und äußerst gesund 🍷

Kross gebratenes Zanderfilet 🍷

Steinpilzrisotto - Safransauce klein € 17,90
Hauptspeise € 24,90

A, G, L, O, E, H

Gebratenes Rotbarbenfilet 🍷

Tagliolini - Kaperngremolata - klein € 17,90
Sc. Bourride A, B, G, L, O, R Hauptspeise € 25,90

Tigergarnelen vom Grill 🍷

Trüffelrisotto klein € 17,50
Hauptspeise € 23,50

B, G, L, O, E, H

desserts

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

Halbflüssiges Schokoküchlein
Beerenragout - Pistazieneis A, C, G, E, H € 8,90

Hausgemachte Buchteln
mit Vanillesauce A, C, G, E, H € 8,90

Selbstgemachter Kaiserschmarrn
mit hausgemachtem Zwetschkenröster € 10,90
A, C, G, E, H

Gereifte Parmesanstücke 🍷
mit getrüffeltem Akazienhonig und Grissini –
ein genussvoller Abschluss oder als High-
light zu einem guten Glas Wein A, G € 8,90

**Verschiedene hausgemachte Kuchen und
Strudel-** fragen Sie uns!

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:

Trockenbeerenauslese Cuvée - 1995!! 🍷
Weingut Schruiff, Oslip, Burgenland
Süßer und reifer geht es nicht- 4 cl o € 6,40

„Alexander´s Ausbruch“ 2005 🍷
Weingut Schruiff, Oslip
Eine burgenländische Spezialität- 4 cl o € 5,90

Taylor´s late bottled vintage port 🍷
Ein ausgezeichneter, milder Portwein mit
Anklängen von Schokolade und Haselnuss!
Ein wahrer Genuss! 6cl o € 5,90

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

**Weitere Desserts finden Sie als Cocktails in
unserer Barkarte!**

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü € 39.-

4-Gang Menü € 52.-

5-Gang Menü € 62.-

Menü der Woche

Hausgebeizter Lachs

Salat von weißem und grünem Spargel
Senf-Dillsauce € 15,90

Spargelcremesüppchen

€ 6,90

Spargel-Garnelenragout im Blätterteigkissen

€ 16,90

Frischer Spargel - heurige Kartoffel

Sauce Hollandaise € 16,90

mit gekochtem und Rohschinken € 19,90

mit gebratenem Zanderfilet € 25,90

mit Tournedo vom irischen

Rinderfilet (150g) € 26,90

Hausgemachte Topfenknödel

Marillenröster € 8,90

4-Gang Menü € 52.- 5-Gang Menü € 62.-

Vegetarisches Menü

Spargelsülzchen

Tomatenvinaigrette
Pflücksalate € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl 6,50

Ziegenkäseravioli mit Honig

Grüner Spargel - Nussbutter

Parmesan € 18,90

Rhabarberparfait

Marinierte Erdbeeren € 8,90

3-Gang Menü € 31.- 4-Gang Menü € 42.-