



Die Strandperle in traumhafter Lage direkt am Seefelder Wildsee bietet ein ganz besonderes Ambiente.

**Köstliche Speisen mit Niveau**

Saisonales überraschend anders, mediterrane und heimische Gustostücke – all das hat der Küchenchef zu bieten. Kreative Kochkunst und ein wunderbares Ambiente machen jeden Besuch zu einem Erlebnis.

**Prickelnde Veranstaltungen**

Gerne stellen wir Ihnen die Strandperle auch für Ihre Veranstaltungen, Feiern, Hochzeiten, Geburtstage und Incentives aller Art zur Verfügung und gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.





# herzlich willkommen.

Sich entspannt zurücklehnen und dabei Raum, Flair und die einzigartige Umgebung auf sich wirken lassen. Die Strandperle inmitten des Naturschutzgebietes am Seefelder Wildsee verspricht nicht nur kulinarische Highlights, sondern zu jeder Jahreszeit auch ein tolles Rundum-Natur-Ambiente.

In der Strandperle werden sorgfältigst ausgewählte Produkte liebevoll und kreativ zubereitet. Für den großen und kleinen Hunger. Einfach gustieren nach Lust und Laune, bei regionalen und internationalen Speisen. Dazu kredenzt die erlesensten Tropfen in Weiß und Rot. Wer Hopfen und Malz bevorzugt, dessen Durst wird durch namhafteste Bierbraukunst gestillt. Und an der Bar werden spezielle Drinks zu Ihrem Wohle gerührt oder geschüttelt. Ein breites Spektrum an köstlichen Kaffeespezialitäten rundet das Gesamtangebot höchst harmonisch ab.

Wir setzen uns die allerhöchsten Ziele, um Ihnen stets das Beste zu bieten und freuen uns, wenn wir Ihnen vergnügte und entspannte Momente bereiten können.

Ihr Strandperle-Team



## Unser Küchenchef empfiehlt...

geniessen Sie unsere köstlichen Spezialitäten  
in verschiedensten Variationen

---

### **Hausgebeizter Wildlachs**

auf einer Orangen-Honig-Senfsauce mit knackigem Salatbouquet € 11,90

### **Feines Safran-Risotto**

mit gebratenen Tigergarnelen € 13,90

### **Duett von Saibling & Forelle im Tramezzinimantel**

mit Baby-Blattspinat und Süßkartoffelcreme € 19,80

### **Rosa gebratener Hirschrücken in einer Pistazienkruste**

mit Maronikrapferln und Rotkraut € 26,90

### **Dessertvariation à la Strandperle**

... lassen Sie sich von uns überraschen! € 7,95

oder lassen Sie sich von uns verwöhnen:

### Überraschungsmenü

3-Gang Menü € 33.-    4-Gang Menü € 41.-    5-Gang Menü € 49.-

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



## salate

Vitamine in knackigster Form zubereitet

---

**Winterlicher Salat „Surf & Turf“** 🍷  
Bunte Salate mit Rinderfiletspitzen  
und Black Tiger Garnelen € 13,90

**Feine Salatvariation** 🍷  
Tomaten-Rucola-Salat mit gebratenen  
Edelfischen auf Parmesandressing € 12,90

**Marinierte Blattsalate** 🍷  
mit karamellisiertem Ziegenkäse  
und Speck € 10,95

**Frischer Gartensalat** € 4,60

## vorspeisen

hier werden die Geschmackssinne geöffnet und  
Gusto auf die Hauptspeise geweckt

---

**Crostini Tris**  
knusprig getoastetes Baguette mit  
Tomaten, Thunfisch und Fetakäse € 6,45

**Lachs-Jakobsmuschel-Carpaccio** 🍷  
mit Asia-Marinade und Rucola € 10,95

**Vitello Tonnato „Strandperle Style“** 🍷  
einmal anders; mit Blattsalaten serviert € 11,95

## suppen

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

---

**Kürbis-Ingwersuppe** 🍷  
mit Apfel und kerniger Einlage € 4,90

**Getrüffelte Schaumsuppe von der  
Topinamburwurzel-** unbedingt probieren! € 5,20

**Mediterrane Muschelsuppe** 🍷  
mit Kräuterbaguette serviert € 6,40





## hauptspeisen

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

---

**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust** 🍷  
mit Maronikrapferl und  
hausgemachtem Blaukraut € 21,90

**„Freiland & Meer“** 🍷  
Perlhuhnbrust mit Garnelen gefüllt,  
mit Blattspinat und Süßkartoffelcreme € 18,90

**„Surf & Turf“** 🍷  
Der Gourmet-Klassiker:  
Rinderfilet (200g) und Riesengarnelen mit  
Grillgemüse und Kräuterbaguette € 27,90

**Filetsteak vom Jungrind** 🍷  
mit Kartoffel-Birnengratin,  
Zuckerschoten und Paprikagemüse  
Regular cut (200g) € 26,90  
„Men´s cut“ (300g) € 29,90

**Rib Eye (250g)** 🍷  
Ein Gusto-Stück vom heimischen Jungrind  
mit Ofenkartoffel und Grillgemüse € 28,90

## frisches aus fluss& meer

in den verschiedensten Variationen –  
frisch, wohlschmeckend und äußerst gesund



**Filet vom Sashimi-Thunfisch**  
mit cremigem Safranrisotto  
und Zuckerschoten-Tomatengemüse € 22,90

**Genießen Sie unsere Muschelspezialitäten:  
Frische Miesmuscheln**  
- „Vin blanc“ klassisch zubereitet € 12,95  
- „nach Art der Woche...“ € 12,95

**Jakobsmuscheln, Schwert- und  
Miesmuscheln**  
mit Soja-Meerrettich, Thaispargel  
und Jasminreis € 18,90

**Spaghetti vongole**  
mit frischen Shrimps verfeinert € 10,90

**Wiener Schnitzel**  
Schweinschnitzel mit Pommes frites € 12,65

**Steaktoast**  
Hühnerfilet trifft Schweinerücken auf  
Baguette, mit knackigem Salatbukett € 13,90

**Geschnetzeltes vom Hühnerfilet**  
mit frischen Waldpilzen-  
serviert mit Jasminreis € 13,65

**Spaghetti bolognese**  
der Klassiker aus Italien € 9,20



## desserts

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

---

**Zartes Mohnsoufflé** 🍷  
auf Waldbeerenragout mit Vanilleeis € 6,90

**Hausgemachtes Mocca-Parfait** 🍷  
im Baumkuchenmantel auf Früchtespiegel € 7,20

**Kaiserschmarr'n**  
klassisch mit Zwetschkenröster serviert € 8,85

**Dessertvariation à la Strandperle** 🍷  
Lassen Sie sich überraschen! € 7,95

**Gereifte Parmesanstücke** 🍷  
mit getrüffeltem Akazienhonig  
und Rohschinken –  
ein genussvoller Abschluss oder als  
Highlight zu einem guten Glas Wein € 7,45

**Als Highlight zum Dessert empfehlen wir:**

**Blauer Zweigelt TBA** 🍷  
Weingut Opitz, Burgenland  
Eine süße Verführung, passt hervorragend zu  
unserem gereiften Parmesan! 6cl € 5,60

**Ruster Ausbruch „Pinot Essenz“** 🍷  
Weingut Conrad, Rust, Burgenland  
Süßer und reifer geht es nicht-  
einfach probieren! 6cl € 5,80

**Taylor's late bottled vintage port 2002** 🍷  
Ein ausgezeichnete, milder Portwein mit  
Anklängen von Schokolade und Haselnuss!  
Ein wahrer Genuss! 6cl € 6,85

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

**Weitere Desserts finden Sie als Cocktails in**



# weißweine

Ob trocken oder fruchtig – ein Genuss für die Sinne

---

	Glas	Flasche
<b>Grüner Veltliner</b>	€ 3,60	€ 21,60
Weingut Münzenrieder, Apetlon - Burgenland Frische Frucht nach Zitrus und grünem Apfel, spritzig frisch mit feiner Säure.		
<b>Gelber Muskateller</b>	€ 3,80	€ 22,80
Weingut Conrad, Rust – Burgenland Jung und duftig, erfrischend durch seine leicht moussierende Art, trocken!		
<b>Chardonnay Bründy</b>	€ 3,90	
Weingut Bründlmayer, Wagram - Niederösterreich Helles strahlendes Goldgelb mit Vanille- und feinen Toastingaromen mit exotischen Frucht nuances.		
<b>Sämling 88</b>	€ 4,30	€ 25,80
Weingut Peiserhof, Eibiswald - Steiermark Saftige Marille, Pfirsich, etwas Roter Apfel und Zitrusfrüchte im Duft wie im Geschmack.		
<b>Sauvignon blanc</b>	€ 4,30	€ 25,80
Weingut Jöbstl, Wernersdorf – Weststeiermark Aromatische Erfrischung mit schöner Fruchtsüße. Ein hervorragender Speisenbegleiter!		
<b>„Free Solo“</b>	€ 39,-	
MO, TR, GB; Weingut Opitz, Apetlon, Burgenland In der Nase Rosen und Muskat Ottonell; am Gaumen wird die Frucht dieser Aromen abgerundet durch die Cremigkeit des Grauburgunders.		
<b>Grüner Veltliner „Galgenberg“</b>	€ 31,80	
Weingut Schneider, Röschitz - Niederösterreich In der Nase reife Äpfel, am Gaumen dicht und harmonisch, mineralisch und lang im Abgang.		

**Sauvignon blanc „Ciringa“** € 34,50  
Weingut Tement, Domaine Ciringa, Slowenien  
Sattes Gelbgrün, im Bukett die klare Fruchtigkeit von reifem Cassis, Stachelbeere und Grapefruit mit dunkler Mineralik. Am Gaumen kompakt mit nachhaltigem Finish.

**Weißburgunder „Jungherrn“** € 32,00  
Weingut Stift Klosterneuburg - Wien  
Helles Gelbgrün, sehr feine Frucht aromatik, frische Ananastöne und Zitrusnoten mit einem gut ausgewogenen Säurespiel. Ein kräftiger, komplexer Lagenwein mit sehr großem Potential.

## prosecco & co.

Ein prickelndes Vergnügen

---

	Glas	Flasche
<b>Prosecco Balbinot DOC</b>	€ 3,60	€ 25,20
Marca Trevigiana „Balbinot“		
<b>Pink Buco</b> 🍷	€ 3,80	€ 26,60
Schilcher Frizzante Rosé mit Holunderblütendosage- unbedingt probieren!		
<b>„Muscato-Muskateller“</b> 🍷	€ 3,70	€ 25,90
Ein leichter Frizzante vom gelben Muskateller und Muscat Ottonell- lieblich, duftig!		
<b>Grüner Veltliner Frizzante</b> 🍷	€ 3,70	€ 25,90
Weingut Schneider, Niederösterreich		



# rotweine

Das Getränk des Gottes Bacchus – bei den alten Römern war dieser bekannt für seine gute Laune.

---

Glas    Flasche

**Zweigelt La Découverte**                    € 3,90    € 23,40

Weingut Toni Hartl, Reisenberg – Thermenregion  
Rubinroter, fruchtbetonter Zweigelt mit Duft nach  
Kirsch & schwarzer Johannisbeere-mit Saft und  
Schmelz am Gaumen!

**„Brüandy Cuveè“**                            € 4,10

Blauer Zweigelt - Blauburger - Cabernet Sauvignon  
Weingut Bründlmayer, Wagram - Niederösterreich  
Teilweise im Barrique ausgebaut, vereint er sehr  
schön Frucht, Samtigkeit und Kraft.

**Cabernet Sauvignon**                    € 4,40    € 26,40

Weingut J. Scheiblhofer, Andau – Burgenland  
Cassisnoten, eine gute Struktur und weiches Tannin  
geben diesem Wein den gewissen Druck.

**St. Laurent „Ausstich“**                    € 29,50

Weingut Stift Klosterneuburg, Tattendorf - NÖ  
Intensives Rubinrot, fein fruchtiges Bukett nach  
Waldbeeren und Weichseln, samtig und weich am  
Gaumen, gehaltvoll und extraktreich.

**Cuvée „Maestro“**                            € 37,50

BF, CS, ME; 12 Monate im Barrique gereift  
Weingut Heinrich, Deutschkreutz - Burgenland  
Funkelndes Rubingranat mit violetten Reflexen,  
Duft nach dunklen Beeren und Zwetschkenkonfit  
mit feiner Würze hinterlegt.

**Cuvée „Q2“**                                    € 34,50

Blaufränkisch – Cabernet – Syrah  
Weingut Josef Gager, Deutschkreutz – Burgenland  
Dunkles Kaminrot, Anklänge nach roten Beeren,  
Veilchen und Eukalyptus, rundes Tannin, schöne  
Würze und lang im Abgang.

**Pinot Noir „Kirchäcker“**                    € 34,00

Weingut Opitz, Apetlon - Burgenland  
Zart, fruchtig und sortentypisch- ein filigran  
eleganter Pinot Noir, der seine Herkunft fast  
nicht preisgeben will. Für wirkliche Freunde  
burgundischer Weine.

**Chianti Classico**                            € 27,50

Castello di Spadaio e Piecorto, Toskana - Italien  
Mit einer dezenten Frucht verbunden mit der  
Erdigkeit des Sangiovese- filigran, jedoch mit Druck.

**„Raboso dell' Arnasa“ 2009**                    € 29,50

Castello di Roncade, Roncade - Italien  
Kräftiges Rubinrot, intensive Duft nach roten  
Beeren und Aromen von reifer Kirsche. Lang  
anhaltend am Gaumen mit leichten Holznoten.  
36 Monate im Eichenfass gelagert.

**Weiß / Rot gespritzt sauer**                    0,25 l    € 2,40

**Weiß / Rot gespritzt süß**                    0,25 l    € 2,80

Zum Geniessen danach...

**Taylor 's late bottled vintage port 2002**

Ein ausgezeichnete, milder Portwein mit Anklängen  
von Schokolade und Haselnuss!

Ein wahrer Genuss! 6cl                            € 6,85

**Gereifte Parmesanstücke** 🍷

mit getrüffeltem Akazienhonig und Rohschinken.

Probieren Sie dieses Highlight zu einem  
guten Glas Wein!

€ 7,45