

Herbstzeit in der Strandperle

Jakobsmuschel trifft Garnele

Gepickelter Kürbis - Chutney - Avocado € 18,90

Ingwer-Kürbiscremesüppchen

Trüffelnockerl € 7,50

Heimisches Wildragout

Rahmwirsing - Spätzle € 22,90

Feine Bandnudeln mit Muskatkürbis

Geröstete Kürbiskerne - Kürbispesto € 14,90

Rosa gebratener Hirschrücken im Nudelteigmantel

Wildjus - Rotkraut

Mille-feuille von der Kartoffel € 33,90

Dry aged Rib eye vom irischen Jungrind (250g)

6 Wochen gereift

Portweinjus - Kartoffelkrapfen

Herbstgemüse € 39,90

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef 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) € 46.- 3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 55.- 4-Gang Menü € 62.-

Unsere Tageskarte

bis 17.00 Uhr

salate

Vitamine in knackigster Form zubereitet

Bunt gemischter Salat

mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Balsamicodressing L, M, O, E, H € 15,90

„Strandperle´s Wintersalat“ 🌿

Tigergarnelen - Pflücksalate - Granatapfel
Himbeerdressing L, M, O, E, H, B € 17,90

Lady Steak (150g) 🌿

Entrecôte vom Rind
mit knackigen Salaten A, C, G, L, O, E, H € 20,90

Frischer Gartensalat A, C, G, L, M, O, € 7,90

suppen

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

Topinamburschaumsüppchen 🌿

Trüffelockerl A, L, O € 8,20

Curryschaumsüppchen 🌿

Garnelenpraline G, L, B, O € 7,90

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten A, G, L, C, O € 6,90

vorspeisen

hier werden die Geschmackssinne geöffnet und
Gusto auf die Hauptspeise geweckt

Beef Tartar vom heimischen Rind 🌿

Wachtelei - Trüffel - Pflücksalat (120g) € 18,90
C, M, L, D, O (180g) € 23,90

Crostini Tris

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

Hausgebeizter Gin-Tonic Lachs

Wakame-Algen - Wasabimayo G, M, O, H € 17,90

Hausgemachte Frischkäse-Feta-Pralinen 🌿

Pflücksalat - Granatapfel
Himbeerdressing A, G, L, M, O, H € 14,90

Unsere Tageskarte

bis 17.00 Uhr

hauptspeisen

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

Duett vom Kalb 🍷

Trüffel – Mais – Zwiebel – Breze
A, C, G, L, O € 32,90

Rib eye vom heimischen Jungrind 🍷

Portwein - Parmesankartoffel
geschmorte Ofentomaten A, C, G, L, O
- „Regular cut“ (250g) € 37,90
- „Surf & Turf“ - der Gourmet-Klassiker
(200g mit 2 Riesengarnelen) € 40,90

Wiener Schnitzel A, C, O

Schweinsschnitzel mit Pommes frites € 19,50
oder klassisch vom Kalb mit
in der Schale gebratenen Kartoffeln € 26,90

Steaktoast

Entrecôte & Hühnerbrust mit
knackigem Salatbukett A, L € 22,90

Spaghetti bolognese

der Klassiker aus Italien A, C, L, O € 13,90

Spaghetti al pomodoro A, C, L, O € 12,90

Risotto - Austernpilze

Rote Beete Staub – Topinambur
Sellerie A, G, L, H € 20,90

frisches aus fluss& meer köstliche Zwischengerichte

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

Kross gebratenes Zanderfilet 🍷

Steinpilzrisotto - Safransauce klein € 20,90
A, G, L, O Hauptspeise € 27,90

Gebratenes Kabeljaufilet 🍷

Buttermilch – Erbse – Knuspermilch
G, L, O € 28,90

Tigergarnelen vom Grill

Risotto – Trüffel B, G, L, O € 26,90

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 € 9,60

Lauwarmer Spekulatius-Cheesecake

Zimteis - Beeren A, G, E, H € 9,50

Hausgemachte Buchteln

mit Vanillesauce A, C, G, E, H € 8,90

Selbstgemachter Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Zwetschkenröster A, C, G, E, H € 12,90

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:

Trockenbeereauslese Cuvée - 1995!! 🍷

Weingut Schruiff, Oslip, Burgenland
Süßer und reifer geht es nicht- 4 cl o € 7,40

„Alexander´s Ausbruch“ 2001 🍷

Weingut Schruiff, Oslip
Eine burgenländische Spezialität- 4 cl o € 6,40

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!**

Aus unserer Abendkarte

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef 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) € 48.- 4-Gang Menü € 64.- 5-Gang Menü € 79.-

Neu - Unser Chef's Menü - Genuss auf höchster Stufe!

4-Gang Menü € 74.- 5-Gang Menü € 89.-

Aus unserer Abendkarte

Ceviche vom Kabeljau
Maracuja – Papaya – Süßkartoffel € 18,90

Curryschaumsüppchen
Praline € 7,90

Gebratene Tigergarnelen
Safranrisotto € 17,90

Rosa gebratener Kalbsrücken
Topinambur – Birne – Kartoffelknusper
€ 32,90

Lauwarmer Spekulatius-Cheesecake
Zimteis – Beeren € 9,50

3-Gang Menü (mit Suppe) € 48.-
4-Gang Menü € 64.-
5-Gang Menü € 79.-

Vegetarisches Menü

Frischkäse-Feta-Pralinen
Pflücksalate – Granatapfel
Himbeerdressing € 14,90

Topinamburschaumsüppchen
Trüffelnockel € 8,20

Risotto – Austernpilze
Rote Beete Staub – Topinambur
Sellerie € 20,90

Maracuja – Schoko Tart
Kirschsorbet € 10,50

3-Gang Menü (mit Suppe) € 36.-
3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 43.-
4-Gang Menü € 50.-