

Pfifferlingszeit in der Strandperle

Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen
Speckcroutons (auch vegetarisch) € 18,90

Pfifferlingscremesüppchen
Croutons € 8,90

Frische Pfifferlinge in Rahmsauce
Serviettenknödel € 22,90

Feine Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen
Frühlingszwiebel - Rahmsauce € 21,90

Entrecote vom heimischen Jungrind
Pfifferlinge - Portweinjus
Brezenknödel - Ofentomaten € 34,90

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) € 52.- 3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 62.-

4-Gang Menü € 69.- 5-Gang Menü € 86.-

Fragen Sie auch nach unserem veganen Überraschungsmenü!

Unsere Tageskarte (bis 17.00 Uhr)

(Die Abendkarte gibt es ab 18.00 Uhr)

salate

Vitamine in knackigster Form zubereitet

Bunt gemischter Salat

mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Balsamicodressing L, M, O, E, H

€ 17,90

„Strandperle Genuss-Salat“

– Pflücksalate – Kräuterseitlinge

Granatapfel – Zitronenvinaigrette **VF** € 15,90

– Gebratene Tigergarnelen (4 Stk) L, B, F € 23,90

– Rinderfiletstreifen A, L, F € 25,90

Frischer Gartensalat **V** G, L, M, O

€ 7,90

suppen

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

Tomatencremesüppchen

Kräutercroutons G, L, D, O

€ 8,40

Curryschaumsüppchen (auch **VF**)

Garnelenpraline G, L, B, O

€ 8,80

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten A, G, L, C, O

€ 7,20

vorspeisen

hier werden die Geschmackssinne geöffnet und
Gusto auf die Hauptspeise geweckt

Hausgebeizter Gin-Tonic Lachs

Glasnudeln – Miso-Mayonaise

Wasabicreme G, D, M, F, N, B

€ 19,90

Beef Tartar vom heimischen Rind

Wachtelei – Trüffel – Pflücksalat (120g) € 19,90

C, M, L, D, O

(180g) € 25,90

Crostini Tris

Tomate – Lachs – Feta A, D, G,

€ 13,90

Rote Beete Carpaccio – Ziegenkäse **V**

Walnuss – Balsamico-Honig G, M, H

€ 16,90

V – vegetarisch **VF** – vegan

Unsere Tageskarte (bis 17.00 Uhr)

(Die Abendkarte gibt es ab 18.00 Uhr)

hauptspeisen

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

Duett vom Kalb G, L, O € 37,90
Trüffeljus – Kräuterpolenta
Sommergemüse

Filet vom heimischen Jungrind
Portwein - Kartoffelkrapfen
Marktgemüse A, C, G, L, O
- „Regular cut“ (200g) € 42,90
- „Men's cut“ (300g) € 48,90
- „Surf & Turf“- der Gourmet-Klassiker
(200g mit 2 Riesengarnelen) € 46,90

Wiener Schnitzel A, C, G € 21,50
Schweinschnitzel mit Pommes frites
oder klassisch vom Kalb mit
in der Schale gebratenen Kartoffeln € 27,90

Strandperle Steaktoast
Entrecôte & Hühnerbrust mit
knackigem Salatbukett A, G, L, M, O € 26,90

Spaghetti bolognese
der Klassiker aus Italien A, C, L, O € 15,90

Spaghetti al pomodoro V A, C, L, O € 14,90

Cremiges Safranrisotto V / VV € 23,90
Parmesan – Babygemüse G, L, O

frisches aus fluss & meer köstliche Zwischengerichte

in den verschiedensten Variationen –
frisch, wohlschmeckend und äußerst gesund



Kross gebratenes Zanderfilet
Steinpilzrisotto – Safransauce klein € 24,90
A, G, L, O Hauptspeise € 30,90

Filet vom Leutascher Saibling
Weißwein-Velouté – Fenchel klein € 25,90
Wildreis-Birne G, L, D, O Hauptspeise € 31,90

Tigergarnelen vom Grill klein € 23,90
Trüffelrisotto B, G, L, O Hauptspeise € 29,90

V – vegetarisch VV – vegan

desserts

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

White Chocolate Cheesecake ✓

Maracujasorbet – Beeren A, G, E, H € 9,90

Duett von der Crème brûlée ✓

Tonkabohne – Maracuja
Himbeersorbet – Beeren A, G, E, H € 9,90

Hausgemachte Buchteln ✓

mit Vanillesauce A, C, G, E, H € 9,80

Selbstgemachter Kaiserschmarrn ✓

mit hausgemachtem Zwetschenröster € 15,90
A, C, G

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

✓ - vegetarisch ✓✓ - vegan

Als Highlight zum Dessert empfehlen wir:

Rarität!

Trockenbeerenauslese Seejungfrau 1995

Weingut Gangl, Illmitz , Burgenland
Oxidativ ausgebaut - eine ganz besondere
Spezialität! 6 cl o € 8,50

Trockenbeerenauslese Chardonnay 2014!

Weingut Bruckner, Gols, Burgenland
Süßer und reifer geht es nicht. 6 cl o € 7,90

Chardonnay Beerenauslese 2018 🍷

Weingut Bruckner, Gols, Burgenland
Honig, reife Exotik gepaart mit einer
angenehmen Säure. 6 cl o € 6,90

Taylor 's late bottled vintage port 🍷

Ein ausgezeichneter, milder Portwein mit
Anklängen von Schokolade und Haselnuss!
Ein wahrer Genuss! 6cl o € 7,90

**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!**