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 € 15,90
- Gebratene Tigergarnelen (4 Stk) L, B, F € 23,90
- Rinderfiletstreifen A, L, F € 25,90

Frischer Gartensalat 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)
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
Walnuss – Balsamico-Honig G, M, H € 16,90

– vegetarisch – 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
Schweinsschnitzel mit Pommes frites € 21,50
oder klassisch vom Kalb mit
in der Schale gebratenen Kartoffeln € 27,90

Strandperle Steaktoast
Entrecôte & Hühnerbrust mit
knackigem Salatbukett A, G, I, , 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
Parmesan – Babygemüse G, L, , O € 23,90

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

Duett von der Crème brûlée V
Tonkabohne – Maracuja
Himbeersorbet – Beeren A, G, E, H € 9,90

Hausgemachte Buchteln V
mit Vanillesauce A, C, G, E, H € 9,80

Selbstgemachter Kaiserschmarrn V
mit hausgemachtem Zwetschkenröster € 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

V- vegetarisch VV - 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!