

## **Pfifferlingszeit in der Strandperle**

---

**Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen**  
Speckcroutons (auch vegetarisch) € 16,90

**Pfifferlingscremesüppchen**  
Croutons € 8,20

**Frische Pfifferlinge in Rahmsauce**  
Brezenknödel € 19,90

**Feine Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen**  
Frühlingszwiebel - Rahmsauce € 17,90

**Entrecote vom irischen Jungrind**  
Pfifferlinge - Portweinjus  
Brezenknödel - Frühlingszwiebel € 32,90

## **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) € 49.-    4-Gang Menü € 66.-    5-Gang Menü € 82.-

# 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 Sommersalat“ 🍷

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

### Lady Steak (150g) 🍷

Rinderfilet mit knackigen Salaten,  
Portweinjus A, C, G, L, O € 23,90

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

---

### Kresseschaumsüppchen 🍷

Trüffelnockerl A, L, O € 7,90

### Curryschaumsüppchen 🍷

Garnelenpraline G, L, B, O € 8,20

### Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten A, G, L, C, O € 6,90

## vorspeisen

hier werden die Geschmackssinne geöffnet und  
Gusto auf die Hauptspeise geweckt

---

### Hausgebeizter Gin-Tonic Lachs

Tomatenmousse - Zitronenmayo  
Wasabicreme G, D, M € 17,90

### 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 € 10,90

### Hausgemachte Ziegenkäse-Terrine 🍷

Rote Beete - Zitrus-Kaviar - Pflücksalat € 15,90  
A, G, L, M, O, H

### Mousse von der gelben Tomate 🍷

Tomatencarpaccio - gereifter Balsamico  
Grissini - Pflücksalate A, G, O € 15,90

# Unsere Tageskarte

bis 17.00 Uhr

---

## hauptspeisen

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

---

**Rosa gebratenes Kalbsfilet** 🍷  
Trüffeljus – konfierte Tomaten  
Pesto – Tagliolini A, C, G, L, O € 35,90

**Filet vom heimischen Jungrind** 🍷  
Portwein - Parmesankartoffel  
geschmorte Ofentomaten A, C, G, L, O  
- „Regular cut“ (200g) € 37,90  
- „Men´s cut“ (300g) € 43,90  
- „Surf & Turf“ - der Gourmet-Klassiker  
(200g mit 2 Riesengarnelen) € 41,90

**Wiener Schnitzel** A, C, O  
Schweinschnitzel 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 € 23,90

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

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

**Cremiges Safranrisotto**  
Parmesan - Babygemüse G, L, O € 19,80

## 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

**Filet vom Sashimi-Thunfisch** 🍷  
Sushi-Reis – Trüffel – Babygemüse klein € 22,90  
A, E, L, N, B, D, F, H, M € 29,90

**Tigergarnelen vom Grill**  
Trüffelrisotto B, G, L, O klein 20,90  
Hauptspeise € 26,90

# desserts

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

---

**Halbflüssiges Schokoküchlein**  
Beerenragout - Kirschsorbet A, C, G, E, H € 9,50

**Lauwarmer Blueberry-Cheesecake**  
Himbeersorbet - Beeren A, G, E, H € 9,20

**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:**

**Trockenbeerenauslese Chardonnay 2014!** 🍷  
Weingut Bruckner, Gols, Burgenland  
Süßer und reifer geht es nicht- 6 cl o € 7,40

**Chardonnay Beerenauslese 2018** 🍷  
Weingut Bruckner, Gols, Burgenland  
Honig, reife Exotik gepaart mit einer angenehmen Säure 6 cl o € 6,80

**„Alexander´s Ausbruch“ 2001** 🍷  
Weingut Schruiff, Oslip  
Eine burgenländische Spezialität- 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 € 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!**