

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 - Kirschorbet 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!